

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«26» _____ 05 _____ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины**

**ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ НАРОДОВ МИРА**

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного
сырья**

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

.Нагацева И.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

_____ Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускник, освоивший данную дисциплину, готовится к следующим видам деятельности:

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

иметь знания:

- основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
- назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
- *особенности приготовления теста фило, коро;*
- *особенности приготовления полуфабрикатов из сахарного теста;*
- *технику приготовления отделочных полуфабрикатов из теста для отделки национальных мучных кондитерских изделий народов мира;*
- *технику приготовления тюлипного теста;*

иметь умения:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции;
- эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;
- *приготовление отделочных полуфабрикатов из теста для отделки национальных мучных кондитерских изделий народов мира;*
- *приготовление тюлипного теста;*
- *приготовление выпеченных полуфабрикатов на основе промышленных смесей;*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

Код и наименование общей компетенции	Наименование индикатора достижения общей компетенции
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного</p>

<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>
	<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
	<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

и профессиональными компетенциями

Код и формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>	<p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>

кондитерских изделий	Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
	Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
	Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла и изучается в 1 семестре 1 курса.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		1
Общая трудоемкость дисциплины	74	74
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	72	72
Лекции	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	18
Лабораторные занятия	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Вид промежуточной аттестации		контрольная работа
<i>Самостоятельная работа:</i>	2	2
- оформление отчетов по лабораторным занятиям	0,5	0,5
- подготовка реферата	0,5	0,5

- подготовка к тестированию	0,5	0,5
- проработка материалов учебников и конспектов лекций (подготовка к контрольной работе)	0,5	0,5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоёмкость раздела, часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни	Национальные особенности в питании стран мира. Актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира. Характеристика европейской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия русской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия украинской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия немецкой кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия польской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия французской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия шведской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия итальянской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия испанской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия греческой кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия венгерской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия голландской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия болгарской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия английской кухни.	17	11
2.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий восточной кухни	Методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира с использованием современных технологий. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира. Хлебобулочные мучные кондитерские изделия восточной кухни. Хлебобулочные, мучные	45	34

		кондитерские изделия грузинской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия азербайджанской кондитерские изделия индийской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия корейской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия еврейской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия узбекской кухни.		
3.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни	Характеристика американской Техника и варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием инструментов, инвентаря для оформления и декорирования.	12	9
4.	<i>Консультации текущие</i>		-	
5.	<i>Контрольная работа</i>		-	

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час		ЛЗ, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни	10	5	6	6	1
2	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий восточной кухни	20	10	24	24	1
3.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни	6	3	6	6	
	<i>Консультации текущие</i>	-				
	<i>Консультации перед экзаменом</i>	-				
	<i>Контрольная работа</i>	-				

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекций	Трудоёмкость раздела, часы
1.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни	*Национальные особенности в питании стран мира. Актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира.	2
		Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира. Характеристика европейской кухни.	2
		*Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия русской кухни.	2
		Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия украинской, испанской кухни.	2
		Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия греческой кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия венгерской, болгарской, английской кухни.	2
2.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий восточной кухни	Методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира с использованием современных технологий.	2
		Приготовление различных видов теста для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира.	2
		*Хлебобулочные мучные кондитерские изделия восточной кухни.	2
		*Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия грузинской кухни.	2
		Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия азербайджанской кухни.	2
		*Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия армянской кухни.	2
		Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия японской кухни.	2
		Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия китайской кухни.	2
		*Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия еврейской кухни.	2
*Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия индийской кухни.	2		
3.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни	Характеристика американской кухни.	2
		Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия американской кухни	2
		*Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия мексиканской кухни	2

*в форме практической подготовки

5.2.2. Практические занятия

Не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоёмкость раздела, часы
1.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни	<i>*Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий русской кухни.</i>	6
2.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий восточной кухни	<i>*Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий азербайджанской кухни, армянской кухни.</i>	6
		<i>*Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий корейской кухни.</i>	6
		<i>*Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий еврейской кухни.</i>	6
		<i>*Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий узбекской кухни.</i>	6
3.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни	<i>*Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни.</i>	6

*в форме практической подготовки

5.2.4. Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни	Подготовка рефератов	1
		Оформление отчетов по лабораторным работам.	
		Подготовка к тестированию.	
		Проработка материалов учебников и конспектов лекций (подготовка к контрольной работе)	
2.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий восточной кухни	Подготовка рефератов	0,5
		Оформление отчетов по лабораторным работам.	
		Подготовка к тестированию.	
		Проработка материалов учебников и конспектов лекций (подготовка к контрольной работе)	
3.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни	Подготовка рефератов	0,5
		Оформление отчетов по лабораторным работам.	
		Подготовка к тестированию.	

	Проработка материалов учебников и конспектов лекций (подготовка к контрольной работе)
--	---

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486053
2. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>
3. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник - М.: Академия, 2017.
4. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник 2020

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь очной формы обучения / О. А. Апалихина. - Воронеж, 2018
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4551>

Периодические издания:

- Кондитерское и хлебопекарное производство
- Хлебопродукты
- Хлебопечение России

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира, Еремина, Т.А., Апалихина, О.А.. – Воронеж. 2018
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4789>

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в

том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210)	Термостат, Весы - 4 шт., Микроскоп МБИ, Пресс лабораторный гидравлический, Баня электрическая водяная, Конический пластометр КП-3, Ультратермостат УТУ-80, Рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454, Сахариметр СУ-4, Гомогенизатор, Смесительно-сбивальная установка. Маркерная доска, Информационные стенды, справочные материалы, Комплект учебной мебели.	ПО нет
---	---	--------

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD- RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P- 2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	---	---------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей программы дисциплины.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в активных и интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид занятий (лекции, практические, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Тема занятия	Трудоемкость, час
1.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни	лекции	Лекция-бутерброд	Актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира.	2
			Визуализация	Характеристика европейской кухни.	2
			Пресс - конференция	Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия французской кухни.	2
			Пресс - конференция	Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия шведской кухни.	2
2.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий восточной кухни	лабораторные занятия	Работа в малых группах	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий азербайджанской кухни, армянской кухни.	6
				Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий китайской кухни, японской кухни.	6
				Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий корейской кухни.	6
				Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий еврейской кухни.	6

				Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий узбекской кухни.	6
3.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни	Лекции	Лекция - бутерброд	Характеристика американской кухни. Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия американской кухни.	2
			Разбор конкретной ситуации	Хлебобулочные, мучные кондитерские изделия мексиканской кухни.	2

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Код и наименование общей компетенции	Наименование индикатора достижения общей компетенции
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

Код и формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>
	<p>Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	<p>Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
	<p>Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс компетенции	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	Незаданий	
1.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни		Тест	1-34	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	88-100	Уровневая шкала
			Кейс-задания	68-77	Уровневая шкала
			Вопросы для контрольной работы	101-145	Уровневая шкала
2.	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий восточной кухни		Тест	35-67	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	88-100	Уровневая шкала
			Кейс-задания	78-87	Уровневая шкала
			Вопросы для контрольной работы	101-145	Уровневая шкала
3	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий американской кухни		Тест	1-34	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	88-100	Уровневая шкала
			Кейс-задания	68-77	Уровневая шкала
			Вопросы для контрольной работы	101-145	Уровневая шкала

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (контрольная работа)

(типичные контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

3.1 Тесты

3.1.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.2.4

№	Формулировка задания
1.	Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3 б) 1:2 в) 1:1
2.	Как называют красный пищевой краситель? а) кармин б) тартразин в) индигокармин
3.	Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? а) дрожжевое опарное тесто б) дрожжевое безопарное тесто в) дрожжевое слоёное тесто
4.	Для крема «Шарлотт» приготавливают а) яично-молочный сироп б) яично-сахарную массу в) молочно-сахарную смесь
5.	Температура хранения столовых яиц? а) от 0 до 20 градусов б) не выше 20 градусов в) от 0 до – 2 градусов
6.	Дрожжи относят б) к биологическим разрыхлителям а) к химическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям
7.	Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет в) в тесто положено много сахара а) в тесто положено мало соли б) тесто перекисло
8.	Для приготовления песочного теста муку используют а) с небольшим содержанием клейковины б) муку с «сильной» клейковиной в) муку с очень «слабой» клейковиной
9.	Заварной крем используют: б) для склеивания и смазывания пластов а) для украшения изделий в) для заполнения заварных изделий
10.	Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки. б) масляный бисквитный п/ф. а) основной бисквитный п/ф.

	в) бисквит «буше»
11.	Торт «Прага» приготавливают а) из бисквитного теста б) из песочного теста в) из слоёного теста
12.	Нонпарель приготавливают: а) из сахарной посыпки, б) из готовой помады, в) из песочной крошки
13.	К основному сырью хлебопекарного производства относятся: а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; в) мука, дрожжи, соль, вода;
14.	Укажите срок хранения тортов с белковым кремом? а) 36 часов, б) 72 часа, в) 6 часов
15.	Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы: а) сахар-рафинад; б) жидкий сахар; в) инвертный сахар
16.	В состав заварного теста входят: а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца; б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода; в) вода, мука, соль, маргарин, яйца
17.	Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала с добавлением кислот а) мед; б) инвертный сахар; в) патока; г) солод.
18.	Каким способом разрыхляется бисквитное тесто? а) механическим, б) химическим, в) биологическим
19.	Наилучшая температура для развития дрожжей? а) 17 – 20 градусов, б) 28 – 32 градуса, в) 45 – 50 градусов
20.	Как увеличить силу муки? а) добавить крахмал, б) добавить муку другого сорта, в) добавить пищевую кислоту
21.	Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.? а) 25%? б) 50%? в) 10%
22.	Солод - это а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи; б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке; в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности; г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.
23.	При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

	<p>а) от 0 до 4 °С; б) от 0 до 3 °С; в) от 0 до 1 °С.</p>
24.	<p>Температура выпечки белково-воздушного п/ф.? а) 100 -110 градусов, б) 130 – 190 градусов, в) 220 градусов</p>
25.	<p>Как используют инвертный сироп? а) для промочки, б) добавляют вместо патоки, в) тиражируют кондитерские изделия</p>
26.	<p>Какой крем используют для торта «Сказка»? а) «шарлот» шоколадный, б) «глясе» в) сливочный основной</p>
27.	<p>Перед использованием в производстве патоку: а) пропускают через сито; б) разводят в воде; в). подогревают</p>
28.	<p>Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый: а) высокая температура выпечки; б) низкая температура выпечки; в) плохой процесс теста; г) длительный замес теста с мукой</p>
29.	<p>При больших количествах сахара в тесте брожение: а) замедляется; б) ускоряется; в) не влияет на скорость брожения</p>
30.	<p>Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки: а) со слабой клейковиной; б) со средней клейковиной; в) с сильной клейковиной</p>
31.	<p>Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре: а) 200-225 °С; б) 250-300 °С ; в) 125-150 °С.</p>
32.	<p>В рецептуру заварного полуфабриката не входят: а) сахар и разрыхлитель; б) соль и сливочное масло; в) яйца и вода</p>
33.	<p>Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется _____ в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин. а) запечь; б) заколеровать; в) закаррамельизовать.</p>
34.	<p>С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа _____ температура кипения и плотность сиропа. а) понижается; б) повышается; в) изменяется.</p>

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.2.4

35.	<p>Процесс «созревания» помады составляет..... это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы. а) 24 ч;</p>
-----	--

	б) 1 ч; в) 48 ч.
36.	В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует: а) яичные белки; б) сахар; в) мука
37.	На водопоглотительную способность муки влияет ее ... а) дисперсность; б) зольность; в) кислотность.
38.	При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре: а) 55 °С; б) 200 °С; в) 120 °С.
39.	С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше: а) 100 °С; б) 55 °С; в) 40 °С.
40.	Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: а) 12 ч; б) 24 ч; в) 3-4 ч
41.	Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве: а) пенообразователя; б) загустителя; в) увлажнителя.
42.	Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют: а) саломас; б) маргарин; в) пекарский жир; г) масло коровье
43.	Чем можно заменить патоку при изготовлении помады? а) пищевой кислотой; б) содой в) сахар рафинад
44.	Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях а) сахар-песок, сахарную пудру, сахар жидкий, патоку, мед, фруктозу; б) сахар-песок, , сахарную пудру, патоку, мед; в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед
45.	Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу? а) 20 г; б) 9 г; в) 40 г.
46.	Крем сливочный (основной) приготавливается на ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, и сгущенном молоке. а) сахарном сиропе; б) сахарной пудре; в) молочно-сахарном сиропе
47.	В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка: а) повышается в 4 раза; б) понижается в 4 раза; в) не меняется
48.	Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить: а) эмульгаторы; б) стабилизаторы; в) антикристаллизаторы
49.	Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии: а) желатина; б) кислоты; в) жиров
50.	Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий: а) разрыхление теста;

	<p>б) придание вкуса; в) укрепление клейковины; г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.</p>
51.	<p>Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении: а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана</p>
52.	<p>Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях: а) ячменный; б) кукурузный; в) картофельный; г) модифицированные</p>
53.	<p>При обминке теста происходит: а) частичное удаление углекислого газа; б) добавление сдобных компонентов; в) перемещение дрожжевых клеток и молочнокислых бактерий в более питательные места; г) все варианты ответов</p>
54.	<p>Продолжительность замеса безопасного теста зависит от количества: а) добавляемого сахара и жира; б) добавляемой воды при замесе теста; в) используемого сырья; г) используемой муки</p>
55.	<p>Торт «Ленинградский» готовят а) из бисквитного теста; б) из песочного теста; в) из слоёного теста</p>
56.	<p>С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса</p>
57.	<p>Какой крем используют для торта «Киевский» а) «шарлот» шоколадный; б) «глясе»; в) сливочный основной; г) белковый заварной</p>
58.	<p>Миндальные торты состоят из нескольких слоев: а) 2 – 3; б) 3 – 5 в) 1-2</p>
59.	<p>Для приготовления бисквита используют оборудование: а) плита; б) жарочный шкаф; в) взбивальная машина; г) 4.холодильный шкаф; д). гриль</p>
60.	<p>Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это: а) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания; б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром; в) пластичная масса полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.</p>
61.	<p>Отделочные п/ф для пирожных и тортов: а) кремы сливочные; б).кремы белковые;</p>

	<p>в) .крем заварной; г). Зефир; д). суфле; е). пряности</p>
62.	<p>Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из: а) слоеного полуфабриката; б) миндального полуфабриката; в) обрезок от бисквитного полуфабриката.</p>
63.	<p>Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты: а) сахарная пудра, яичные белки, вода; б) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода; в) сахарная пудра, желатин, вода.</p>
64.	<p>При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют: а) шоколад, пралине; б) марципан, мастику; в) сироп, помаду.</p>
65.	<p>Белковые кремы применяются длятортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек. а) прослойки; б) покрытия; в) ароматизации.</p>
66.	<p>Заварной крем используют: а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов</p>
67.	<p>Сочни готовят из: а) песочного теста б) заварного теста в) слоеного пресного теста г) сдобного пресного теста</p>

3.2 Кейс-задания

3.2.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.2.4

68.	<p>Соотнесите вид теста и кондитерское изделие</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. Дрожжевое безопарное</td> <td style="width: 50%;">а) хала</td> </tr> <tr> <td>2. Дрожжевое опарное с отсдобкой</td> <td>б) ватрушка с творогом</td> </tr> <tr> <td>3. Дрожжевое слоеное</td> <td>в) кекс весенний</td> </tr> <tr> <td>4. Дрожжевое опарное</td> <td>г) крученик</td> </tr> </table> <p>Ответ : 1-б, 2-а, 3-г, 4-в</p>	1. Дрожжевое безопарное	а) хала	2. Дрожжевое опарное с отсдобкой	б) ватрушка с творогом	3. Дрожжевое слоеное	в) кекс весенний	4. Дрожжевое опарное	г) крученик
1. Дрожжевое безопарное	а) хала								
2. Дрожжевое опарное с отсдобкой	б) ватрушка с творогом								
3. Дрожжевое слоеное	в) кекс весенний								
4. Дрожжевое опарное	г) крученик								
69.	<p>Восстановите последовательность приготовления слойки с повидлом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрезать жгут на отдельные булочки. 2. Уложить на смазанные листы на расстоянии 15-20мм. 3. Установить температурный режим в пекарском шкафу 230....250 градусов и выпекать 20-30 минут до золотистого цвета. 4. Охлажденное дрожжевое слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1см. Разрезать по длине на полосы шириной 10см. 5. После охлаждения посыпать сахарной пудрой 6. . Середину полос заполнить повидлом из кондитерского мешка. 7. Поставить на расстойку при температуре не выше 35°C. 8. Края смазать яйцом и свернуть в жгут 9. Смазать яйцом <p>Ответ: 4, 6, 8, 1, 2, 7, 9, 3, 5</p>								

70.	<p>Восстановите последовательность приготовления ромовой бабы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпекают при температуре 190°C 20 минут 2. Глазируют помадой 3. Осуществляют реализацию 4. Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают 5. Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры 6. Прокалывают донышки 7. Промачивают сиропом 8. Смазывают формы, заполняют на 2/3 и дают тесту подойти 9. Готовят дрожжевое опарное тесто 10. Порционирование <p>Ответ: 9, 4, 10, 8, 1, 5, 6, 7, 2, 3</p>								
71.	<p>Восстановите последовательность приготовления «кекса столичного»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охлаждают 2. Взбивают массу 10-15 мин 3. Посыпают сахарной пудрой 4. Муку просеивают 5. Меланж добавляют в сахарно-масляную смесь 6. Растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый в меланже 7. Перекалдывают в дежу. 8. Добавляют изюм, затем муку, перемешивают до однородной массы 9. Выпекают при температуре 205..2150С 25-30 мин. 10. Формы смазывают жиром, выкладывают тесто по 82 гр. 11. Сливочное масло с сахаром взбивают до однородной массы, 12. Вынимают из форм <p>Ответ:11, 2, 6, 5, 7, 4, 8, 10,9, 1, ,12 , 3</p>								
72.	<p>Установите соответствие между видом крема и его использованием</p> <table border="1" data-bbox="268 931 1497 1088"> <tr> <td>1. Крем белковый заварной</td> <td rowspan="2">а) для украшения, наполнения п\ф, склеивания и смазывания пластов</td> </tr> <tr> <td>2. Крем Шарлотт</td> </tr> <tr> <td>3. Крем из сливок</td> <td rowspan="2">б) для отделки и наполнения п\ф</td> </tr> <tr> <td>4. Крем Глясе</td> </tr> <tr> <td>5. Крем сливочный основной</td> <td>в) для склеивания и наполнения п/ф</td> </tr> </table> <p>Ответ:1,4 -б,2-в,3,5- а</p>	1. Крем белковый заварной	а) для украшения, наполнения п\ф, склеивания и смазывания пластов	2. Крем Шарлотт	3. Крем из сливок	б) для отделки и наполнения п\ф	4. Крем Глясе	5. Крем сливочный основной	в) для склеивания и наполнения п/ф
1. Крем белковый заварной	а) для украшения, наполнения п\ф, склеивания и смазывания пластов								
2. Крем Шарлотт									
3. Крем из сливок	б) для отделки и наполнения п\ф								
4. Крем Глясе									
5. Крем сливочный основной	в) для склеивания и наполнения п/ф								
73.	<p>Установите соответствие между количеством крема и его использованием в приготовлении торта.</p> <table data-bbox="268 1178 1050 1279"> <tr> <td>1. Грунтование поверхности</td> <td>а) 40%</td> </tr> <tr> <td>2. Склеивание пластов</td> <td>б) 25%</td> </tr> <tr> <td>3. Отделка поверхности.</td> <td>в) 35%</td> </tr> </table> <p>Ответ: 1-а , 2-в , 3- б.</p>	1. Грунтование поверхности	а) 40%	2. Склеивание пластов	б) 25%	3. Отделка поверхности.	в) 35%		
1. Грунтование поверхности	а) 40%								
2. Склеивание пластов	б) 25%								
3. Отделка поверхности.	в) 35%								
74.	<p>Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпечка корзиночек 2) приготовление желе 3) подготовка консервированных фруктов 4) приготовление песочного теста 5) заливание желе консервированных фруктов 6) выкладывание консервированных фруктов 7) формование корзиночек 8) охлаждение корзиночек 9) наполнение корзиночек фруктовой начинкой <p>Ответ:4,7,1,8,9, 3, 6, 2, 5</p>								
75.	<p>Установите соответствие между видом изделия и способом приготовления пряничного теста</p> <table border="1" data-bbox="268 1816 1497 1962"> <tr> <td>1. Пряники глазированные</td> <td rowspan="4">а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления</td> </tr> <tr> <td>2. Коврижка медовая</td> </tr> <tr> <td>3. Коржики сахарные</td> </tr> <tr> <td>4. Пряники медовые</td> </tr> </table> <p>Ответ: а) -2,4, б)- 1,3</p>	1. Пряники глазированные	а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления	2. Коврижка медовая	3. Коржики сахарные	4. Пряники медовые			
1. Пряники глазированные	а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления								
2. Коврижка медовая									
3. Коржики сахарные									
4. Пряники медовые									

76.	<p>Восстановите последовательность приготовления помады основной.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы. 2. Сахар соединить с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать до пробы на средний шарик. 3. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа. 4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп и уваривать при температуре 108 градусов. 5. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов <p>Ответ: 2, 4, 5, 1,3</p>									
77.	<p>Произвести расчет количества сухих дрожжей(X) при отсутствии дрожжей прессованных для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г., если известно, что по рецептуре для приготовления данного количества изделий используется 55 г дрожжей прессованных.</p> <p>Ответ: В соответствии с приложением 1 эквивалент взаимозаменяемости для сухих дрожжей равен 0,25 кг. Известно, что по рецептуре для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г используется 55 г дрожжей прессованных.</p> <p>Следовательно, исходя из существующих данных производят следующий расчет путем составления пропорции:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Дрожжи прессованные (г)</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">-</td> <td style="width: 40%;">дрожжи сухие</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1000</td> <td></td> <td style="text-align: center;">250</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">55</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> </table> <p>$X = (250 \cdot 55) / 1000 = 13,7$ г.</p> <p>Для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г при отсутствии дрожжей прессованных требуется 13,7 сухих дрожжей</p>	Дрожжи прессованные (г)	-	дрожжи сухие	1000		250	55		X
Дрожжи прессованные (г)	-	дрожжи сухие								
1000		250								
55		X								

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

78.	<p>Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г. (Согласно рецептуры № 107)</p> <p>Ответ: Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.: $6755 - (6755 \cdot 2 / 100) = 6620$ г.</p> <p>Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135г (6755г – 6620г).</p>
79.	<p>Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г. (Согласно рецептуры № 107)</p> <p>Ответ: Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.: $6755 + (6755 \cdot 2 / 100) = 6890$ г.</p> <p>Количество воды при этом должно быть соответственно уменьшено на 135г (6890-6755г).</p>
80.	<p>Рассчитать выход при выпечке 100 шт булочек массой по 50 г. Масса изделий до выпекания 5,8 кг. Масса выпеченных булочек 5 кг</p> <p>Ответ: Масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг. Выход составит: $(5,8 - 0,8 / 5,8) \cdot 100 = 86\%$</p>
81.	<p>Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 шт. булочек массой 50 г.</p> <p>Дано: Мд.в = 0,58 кг Мп.в = 0,5 кг</p>

	<p>Найти: Мп-? Уп -?</p> <p>Ответ: Решение: 1. Мп = Мд. в. – Мп. в. Мп = 0,58 кг – 0,5 кг = 0,08 кг 2. Уп = (Мд.в. – Мп.в./Мд.в.) * 100% Уп = (0,58 кг – 0,5 кг / 0,58 кг) * 100% = 14% Ответ: Мп = 0,08 кг; Уп = 14 %.</p>																															
82.	<p>Определить какой % припека получится при изготовлении 10 шт булочек массой 50 г., если для изготовления необходимо 0,26 кг муки. Дано: Мп.в. = 0,05 кг * 10 шт = 0,5 кг Найти: · 100% = 92% Пр (%) - ? Ответ: Решение: 1. Пр = (М вып.изд. – М муки/М муки)* 100% Пр = (0,5 кг – 0,26 кг / 0,5 кг) * 100% = 92% Ответ: Пр = 92 %</p>																															
83.	<p>Определить выход при выпекании 100 шт булочек массой 50 г. Дано: Потери в М при выпечке = 0,8 кг М вып.изд. = 0,05 кг * 100 шт = 5 кг Найти: Выход готового изделия - ? Ответ: Решение: 1. Мд. в. = Мвып. изд + Мпот. при вып. Мд. в. = 5 кг + 0,8 = 5,8 кг 2. Вых. г. и. = (М д.в. – М пот.при вып./М д.в.) * 100% Вых. г. и. = (5,8 кг – 0,8 кг / 5,8 кг) * 100% = 86% Ответ: Выход г.и. = 86%</p>																															
84.	<p>Рассчитать сколько валованов можно выпечь из 4кг. муки с влажностью 17% , если для одного валована расходуется 22,65гр муки Ответ: Поступившая на предприятие мука имеет влажность 17%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2,5% больше (17% - 14,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.: 2265+(2265*2,5/100)=2322 г. Количество воды при этом должно быть соответственно уменьшено на 57г (2322-2265г). Следовательно учитывая влажность муки для приготовления 100 шт валованов необходимо 2322 г муки, т.е на 1шт необходимо 23,22 г По условиям на предприятии имеется 4 кг муки, следовательно 4000/23,22=172 шт можно приготовить из 4 кг муки</p>																															
85.	<p>Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. теста дрожжевого? Ответ: Согласно рецептуре сборника рецептур необходимо:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">1092. Пирожки жареные из дрожжевого теста</th> <th colspan="3">Расход сырья и полуфабрикатов, г</th> </tr> <tr> <th>Пирожки простые с фаршем массой 75 г*</th> <th>Пирожки простые с повидлом или джемом массой 75 г*</th> <th>Пирожки сдобные массой 60 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Тесто дрожжевое № 1089</td> <td>5100</td> <td>5600</td> <td>3600</td> </tr> <tr> <td>Фарш №№ 1115-1134, № 1137</td> <td>2500</td> <td>-</td> <td>2500</td> </tr> <tr> <td>или повидло¹, джем</td> <td>-</td> <td>2020/2000²</td> <td>2525/2500²</td> </tr> <tr> <td>Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования</td> <td>25</td> <td>35</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Жир для жаренья</td> <td>600</td> <td>600</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Выход (шт.):</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Следовательно: Количество теста 15000/5100=294 шт 15000//5600=267 шт 15000/3600=416 шт</p>	1092. Пирожки жареные из дрожжевого теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г			Пирожки простые с фаршем массой 75 г*	Пирожки простые с повидлом или джемом массой 75 г*	Пирожки сдобные массой 60 г	Тесто дрожжевое № 1089	5100	5600	3600	Фарш №№ 1115-1134, № 1137	2500	-	2500	или повидло ¹ , джем	-	2020/2000 ²	2525/2500 ²	Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования	25	35	20	Жир для жаренья	600	600	450	Выход (шт.):	100	100	100
1092. Пирожки жареные из дрожжевого теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г																															
	Пирожки простые с фаршем массой 75 г*	Пирожки простые с повидлом или джемом массой 75 г*	Пирожки сдобные массой 60 г																													
Тесто дрожжевое № 1089	5100	5600	3600																													
Фарш №№ 1115-1134, № 1137	2500	-	2500																													
или повидло ¹ , джем	-	2020/2000 ²	2525/2500 ²																													
Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования	25	35	20																													
Жир для жаренья	600	600	450																													
Выход (шт.):	100	100	100																													
86.	<p>Рассчитать сырье для приготовления 30 кг. торта «Подарочный» Ответ: Согласно сборнику рецептур на продукцию кондитерского производства выписываем закладку сырья на 1 кг готовой продукции и умножаем на необходимое количество</p>																															

	Наименование сырья и п/ф	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	Расход сырья на 30 кг готовой продукции, г
		Бисквит	Сироп для промочки (крепленный)	Крем «шарлотт»	Сироп «шарлотт»	В натуре	
	Мука пшеничная в с	87,2				87,2	2616
	Крахмал картофельный	21,5				21,5	0,645
	Сахар – песок	107,5	106,1		143,4	357,1	10713
	меланж	179,4				179,4	5382
	эссенция	1,7				1,7	0,051
	Масло сливочное			161,5		161,5	0,345
	Пудра ванильная			1,57		1,57	0,471
	Коньяк или десертное вино		9,91	0,63		10,5	0,315
	яйца				25,5	25,5	0,765
	молоко				95,6	95,6	2868
	Эссенция ромовая		0,39			0,39	0,012
	коньяк		1,17			1,17	0,035
	Итого сырья на п/ф	396,77	128,04	163,7	264,5	-	-
	Сироп «шарлотт»	-	-	227,2	-	-	-
	Итого сырья и п/ф	-	-	390,9	-	-	-
	Выход п/ф	310,1	206,7	382,4	227,2	-	-
	Ядра орехов (жареные для отделки)	-	-	-	-	124,0	3720
	Пудра рафинадная	-	-	-	-	10,3	0,309
	Итого сырья	-	-	-	-	1087,31	32619,3
	Выход п/ф в готовой продукции	300,0	200,0	370,0	-	-	-
	Выход готовой продукции	-	-	-	-	1000,0	3000
87.	Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле шоколадное Ответ:						

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.3 Задания для подготовки и защите рефератов

3.3.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.2.4

88.	Виды технологического цикла производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
89.	Основные этапы разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
90.	Основные этапы контроля качества готовой продукции
91.	Основные этапы реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий европейской кухни
92.	Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
93.	Основное сырье используемое для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий
94.	Взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, рациональное использование сырья для производства полуфабрикатов
95.	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
96.	Организация рабочих мест при производстве приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
97.	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
98.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
99.	Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
100.	Вспомогательное сырье используемое для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.4. Перечень вопросов к контрольной работе

3.4 Шифр и наименование компетенции

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.2.4

101.	Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
102.	Организация рабочих мест в кондитерском цехе
103.	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
104.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, оформления, хранения и реализации готовой продукции
105.	Классификация и ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
106.	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
107.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
108.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостучных кондитерских изделий
109.	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
110.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
111.	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
112.	Взаимозаменяемость сырья.
113.	Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
114.	Основное сырьё. Подготовка его к производству
115.	Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
116.	Способы разрыхления теста
117.	Характеристика ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
118.	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба
119.	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
120.	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий
121.	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста
122.	Дрожжевое тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Изделия из теста: пирожки печёные, пончики, булочки.

123.	Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом. Изделия из дрожжевого безопасного теста. Технология их приготовления.
124.	Дрожжевое тесто, приготовленное опасным способом. Изделия из дрожжевого опасного теста. Технология их приготовления
125.	Дрожжевое слоёное тесто, технология приготовления, процессы происходящие при замесе и выпечке. Изделия из него
126.	Особенности приготовления диетических хлебобулочных изделий
127.	Основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий
128.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов праздничных и современных тортов
129.	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении праздничных и современных тортов
130.	Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных и современных тортов, предназначенных для последующего использования
131.	Способы упаковки и транспортировки праздничных и современных тортов
132.	Санитарно-гигиенические требования, условия хранения и сроки реализации тортов
133.	Характеристика ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий
134.	Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
135.	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
136.	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий
137.	Требования к безопасности хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий
138.	Классификация и характеристика ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.
139.	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
140.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов
141.	Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования
142.	Фарши. Подготовка сырья Виды. Технология приготовления, использование
143.	Кремы. Классификация, Технология приготовления, использование.
144.	Отделочные полуфабрикаты. Классификация
145.	Виды бездрожжевого теста. Классификация.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающемуся, если он ориентируется в материале, ответил на все вопросы, допустив не более 4 ошибок в ответе, разобрался в условии кейс-задания, при решении применил нужные формулы, получил правильный ответ или, при наличии ошибки, сумел ее исправить.
- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в материале, ответил не на все вопросы, допустил более 4 ошибок, не разобрался в условии задачи, при решении применил ошибочные формулы, получил не правильный ответ, не сумел исправить ошибки даже с помощью преподавателя.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения междисциплинарного курса знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2015 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 – 2012 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по междисциплинарному курсу применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по междисциплинарному курсу выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой междисциплинарного курса (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.