

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

«20» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.04.02 – Организация мучного и кондитерского производства в
общественном питании**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	7
5.	Содержание дисциплины.....	8
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	8
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	9
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	10
6.	Перечень семинарских, практических и занятий лабораторных работ.....	10
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	11
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	11
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	12
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	12
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
10.	Образовательные технологии.....	13
11.	Оценочные средства.....	14
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	15
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	17
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	20
13.	Лист регистрации изменений.....	21

1. Цели и задачи дисциплины (модуля): «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных и кондитерских производств.

Задачами дисциплины являются:

- Освоение теоретических знаний и приобретение умений по организации мучного и кондитерского производств;
- Владение знаниями по организации и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;
- Формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» относится к вариативной части Блока Б1 «Дисциплины (модуля)» учебного плана и имеет индекс Б1.В.ДВ.06.01.

Дисциплина «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: введение в технологию продукции и организацию общественного питания; деловой иностранный язык; инновационные технологии общественного питания; иностранный язык в профессиональной деятельности; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; методы исследования сырья и продуктов общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; основы научных исследований; основы рационального питания; пищевая химия; процессы и аппараты пищевых производств; технология и организация питания кухонь мира; технология и организация производства казачьей кухни; технология продукции общественного питания; технология производства продукции на предприятиях индустрии питания, технология и организация производства социальных видов питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; проектирование предприятий общественного питания; упаковочные материалы и оборудование; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная практика; защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать: способы производства бездрожжевых видов теста; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

Уметь: работать со сборником рецептур мучных и кондитерских изделий и других видов функционального питания.

Владеть: навыками составления технологических карт для мучных и кондитерских изделий.

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности основных фаз организации производства кондитерских и мучных цехов предприятий общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий.

Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостепреимства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кондитерском мучном производстве; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области кондитерского и мучного производства.

Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области кондитерского и мучного производства; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» профессиональных компетенций:

ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7.

Код и описание компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знает:	Базовый уровень: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов	
		Повышенный уровень: технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Умеет:	Базовый уровень: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов	
		Повышенный уровень: применять технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Владеет:	Базовый уровень: навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов	
		Повышенный уровень: навыками использования технических средств для измерения показателей качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	
ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает:	Базовый уровень: Принципы организации технологических процессов; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	
		Повышенный уровень: Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий	
	Умеет:	Базовый уровень: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий; работать со сборником рецептов мучных и кондитерских изделий	
		Повышенный уровень: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий;	
	Владеет:	Базовый уровень: методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения	
		Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации навыками составления технологических карт для мучных и кондитерских изделий	
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Знает:	Базовый уровень: принципы организации технологических процессов	
		Повышенный уровень: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания	
	Умеет:	Базовый уровень: разрабатывать приемы организации технологических процессов	
		Повышенный уровень: разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд	
	Вл ад	Базовый уровень: методами организации технологических процессов	

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	Знает:	Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития мучного и кондитерского производства
		Базовый уровень: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в мучном и кондитерском производстве; особенности основных фаз организации производства кондитерских и мучных цехов предприятий общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции;
	Умеет:	Повышенный уровень: принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций; методики разработки мероприятий по совершенствованию персонифицированного питания
		Базовый уровень: работать с нормативной документацией
	Владеет:	Повышенный уровень: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области мучного и кондитерского производства
		Базовый уровень: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области мучного и кондитерского производства
		Повышенный уровень: навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия* (контактная работа)	68	68	-
В том числе:	-	-	-
Лекции	34	34	-
Практические занятия (ПЗ)	34	34	-
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Самостоятельная работа* (всего)	22	22	-
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Реферат (при наличии)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	-
<i>контроль</i>	54	54	-
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет с оценкой</i>)	экзамен	экзамен	-
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	144	144	-
	4	4	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс	
		4	-
Аудиторные занятия* (контактная работа)	12	12	-
В том числе:	-	-	-
Лекции	6	6	-
Практические занятия (ПЗ)	6	6	-
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Самостоятельная работа* (всего)	123	123	-
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Реферат (при наличии)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	Экзамен/9	Экзамен/9	-
Общая трудоемкость	часы зачетные единицы	144 144	- -

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На лабораторных занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Предмет, содержание и задачи дисциплины. Рекомендуемая литература. Ассортимент и классификация теста, мучных и кондитерских изделий. Характеристика сырья, используемого в производстве мучных и кондитерских изделий.

Факторы, влияющие на качество готовых изделий. Тесто и способы его разрыхления.

Тема 2. Технология дрожжевого теста ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Дрожжевое пресное тесто. Ассортимент продукции из дрожжевого пресного теста.

Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Технология дрожжевого сдобного и слоеного теста. Ассортимент продукции из дрожжевого сдобного и слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения.

Тема 3 Технология бездрожжевого теста ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Пресное тесто. Ассортимент продукции из пресного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Бисквитное тесто. Ассортимент продукции из бисквитного теста. Особенности технологии производства.

Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Слоеное тесто. Ассортимент продукции из слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Песочное тесто. Ассортимент продукции из песочного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Заварное тесто. Ассортимент продукции из заварного теста.

Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Белковое (воздушное) тесто. Ассортимент продукции из воздушного теста.

Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения.

Тема 4. Технология изделий функционального назначения ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Классификация групп функциональных продуктов. Виды функциональных ингредиентов. Возможности повышения биологической ценности изделий. Особенности технологии изделий функционального назначения

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
1.	1 Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	1	-	-	-
2.	2 Проектирование предприятий общественного питания	1	2	3	4
3.	Упаковочные материалы и оборудование	1	-	-	-
4.	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	1	2	3	4
5.	Преддипломная практика	1	2	3	4
6.	Выпускная квалификационная работа	1	2	3	4

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

№ п/п	Наименование раздела /темы	Виды занятий в часах					
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1	Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	8/2	12/2	-	-	5/30	25/34
2	Технология дрожжевого теста	8/2	12/2	-	-	5/30	25/34
3	Технология бездрожжевого теста	10/1	16/1	-	-	6/30	32/32
4	Технология изделий функционального назначения	8/1	12/1	-	-	6/33	26/35
	Итого	34/6	34/6	-	-	22/123	108/135

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	Лекция - беседа
2.	Тема 2. Технология дрожжевого теста	Лекция - беседа
3.	Тема 3. Технология бездрожжевого теста	Лекция - беседа
4.	Тема 4. Технология изделий функционального назначения	Лекция - беседа

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	№ 1. Анализ качества основного сырья, используемого в производстве	6	коллоквиум	ПК-6
		№ 2. Анализ качества дополнительного сырья и отделочных полуфабрикатов, используемых в производстве	6	контроль подготовки к практическим занятиям; защита	ПК-4

2.	Тема 2. Технология дрожжевого теста	№ 3 Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого теста и изделий из него	6	УО	ПК-1
		№ 4. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого слобного теста и изделий из него	6	УО	ПК-6
3.	Тема 3. Технология бездрожжевого теста	№ 5. Расчет рецептур изделий из бисквитного, слоеного пресного, песочного, заварного и воздушного теста	4	коллоквиум	ПК-7
		№6. Разработка схем производства и контроля качества полуфабрикатов бисквитного и слоеного теста и изделий из него	6	УО	ПК-4
		№7. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката песочного и заварного теста и изделий из него.	6	контроль подготовки к практическим занятиям; защита	ПК-1
4.	Тема 4. Технология изделий функционального назначения	№8. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него	6	УО	ПК-7
		№9. Разработка схем производства и контроля качества полуфабрикатов и изделий функционального назначения	6	УО	ПК-1

6.1. План самостоятельной работы студентов ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий Тема 2. Технология дрожжевого теста Тема 3. Технология бездрожжевого теста Тема 4. Технология изделий функционального назначения	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	Подготовка к устному опросу	18
	2. Подготовка к практическим занятиям		18
	3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение		18
	4. Работа с учебной литературой		20
	5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю) – зачету с оценкой		20

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к лабораторным занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к тестированию по модулю, подготовка к тренингу, подготовка к промежуточной аттестации – зачету.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине учебным планом не предусмотрены

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2016. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=947122>.
2. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=512454>.

б) дополнительная литература

3. Технология мукомольного производства: Учебное пособие / Юсупова Г.Г., Бердышникова О.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=545212>.
4. Технология кондитерских изделий. Практикум: Учебное пособие/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=512465>.
5. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. Режим доступа -<http://znanium.com/bookread2.php?book=983545>
6. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>.
7. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов

Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.

8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 104 с. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>

в) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».
2. ЭБС «Znanium.com».
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

Лаборатория "Технология продукции общественного питания" Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машинка; Холодильник.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские

проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно - рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Зачет с оценкой	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Зачет с оценкой:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества

самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее: по дисциплине, завершающейся зачетом с оценкой - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся зачетом с оценкой.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно - экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно - экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1 Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов

Примерный перечень тем коллоквиума

1. Ассортимент и особенности приготовления изделий из песочного теста.
2. Ассортимент и особенности приготовления изделий из слоеного теста
3. Ассортимент и особенности приготовления изделий из бисквитного теста
4. Ассортимент и особенности приготовления изделий из заварного теста.
5. Ассортимент и особенности приготовления изделий из вафельного теста.
6. Ассортимент и особенности приготовления изделий из пряничного теста.

7. Ассортимент и особенности приготовления изделий из белково-сбивного теста.
8. Ассортимент и особенности приготовления изделий из дрожжевого теста.
9. Технология производства мучных кулинарных изделий.
10. Ассортимент и технология приготовления изделий из воздушного теста.
11. Технология и особенности приготовления изделий из воздушно-орехового теста.
12. Технология и особенности приготовления помадки.
13. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
14. Современные тенденции в приготовлении и оформлении бисквитных тортов и пирожных.
15. Ассортимент и технологический процесс производства дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
16. Приготовление мучных изделий с использованием молекулярной технологии.
17. Десерты дрожжевого теста.
18. Ассортимент и технология приготовления начинок для пирожков.
19. Ассортимент и технология приготовления функциональных мучных изделий.
20. Ассортимент и технология приготовления маффинов.
21. Ассортимент и технология приготовления капкейков.
22. Ассортимент и технология приготовления нарезных пирожных.
23. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов.
24. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов.
25. Технологический процесс приготовления опарного дрожжевого теста.

Оценочные средства для устного опроса

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 2 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Дмитрове.
8. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
9. Что такое функциональные продукты питания? Их роль в жизнедеятельности человека?
10. Цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
11. Дайте определения терминов: «обогащённый продукт питания», «натуральный функциональный пищевой продукт» (обоснование с примерами)?
12. Что такое функциональные пищевые ингредиенты (понятие, примеры)?
13. Пектин и его воздействие на организм человека. Классификация пектиновых веществ, сырьевые источники?
14. Что такое антиоксиданты (определение, действие на организм, источники)?
15. Правила определения органолептических показателей качества

Тематика докладов

1. Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из пресного теста».
2. Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты мучных полуфабрикатов».
3. Составление схемы на тему: «Кулинарное использование мучных полуфабрикатов».
4. Написание сообщения на тему: «Первичная обработка сырья для производства мучных изделий».
5. Составление таблицы на тему: «Классификация изделий из бездрожжевого теста».
6. Написание сообщения на тему: «Заварное тесто».
7. Составление технологической схемы приготовления слоеных пирожков.
8. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления сиропов».
9. Составление схемы на тему: «Классификация видов бездрожжевого теста».

10. Составление схемы приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
11. Составление схемы на тему: «Соотношение начинки и теста в мучных выпечных изделиях».
12. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов дрожжевого теста».
13. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов бездрожжевого теста».
14. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления слоеного теста».
15. Создание презентации на тему: «Особенности приготовления заварного теста».
16. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления песочного теста».
17. Составление таблицы на тему: «Классификация отделочных полуфабрикатов».
18. Написание сообщения на тему: «Приготовление заварного теста».
19. Составление схемы на тему: «Технология изготовления Пражского торта».
20. Составление схемы на тему: «Технология изготовления торта «Сказка».
21. Составление таблицы на тему: «Ассортимент пирожных».
22. Составление таблицы на тему: «Ассортимент мучных блюд».

11.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Что собой представляют мучные кулинарные изделия, производимые в общественном питании?
2. Каковы основные направления развития общественного питания?
3. Какие меры обеспечивают безопасность и качество продукции?
4. Условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов
5. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.
6. Замороженные мучные полуфабрикаты
7. Охарактеризуйте основные виды продуктов для функционального питания
8. Мучные полуфабрикаты, характеристика, условия и сроки хранения.
9. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
10. Виды фарша, начинки, виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья
11. Замес теста и способы его разрыхления.
12. Дрожжевое тесто, изделия из него
13. Бездрожжевое тесто, изделия из него Бисквитный полуфабрикат
14. Заварной полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
15. Слоеный полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
16. Воздушный полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
17. Приготовление и оформление пирожных и тортов
18. Приготовление и оформление пирожных и тортов
19. Пасхальный стол
20. Укажите требования к диетическому питанию.
21. Классификация пищевых продуктов и продуктов функционального питания.
22. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам питания.
23. Основные принципы создания функциональных продуктов питания.
24. Основные этапы разработки функциональных продуктов питания.
25. Дайте характеристику основным способам превращения пищевого продукта в функциональный.
26. Перечислите и поясните основные принципы пищевой комбинаторики.
27. Что такое пищевые волокна? Их роль в жизнедеятельности человека.
28. Сырьевые источники пищевых волокон, использование их в функциональных кондитерских изделиях.
29. Перечислите сырьевые источники серотонина.
30. Правила определения органолептических показателей качества мучных кондитерских изделий.

31. Вакуумная упаковка пищевых продуктов. Краткая характеристика. Перспективы использования.

Оценочные средства для промежуточной аттестации ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
(в форме зачета)

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>	<p>Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>	<p>1. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства</p>	<p>Знать: способы производства блюд и кулинарных изделий; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях. Уметь: работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических</p>	<p>2. Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>

	<p>продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>последствий их применения; Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий.</p>	
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	<p>3.Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>
ПК-7	<p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в</p>	<p>Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кондитерском мучном производстве; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов. Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области</p>	<p>4.Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>

	<p>области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>производства блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в общественном питании; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p>	
--	--	---	--

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)								Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6
2.	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6
3.	Устный опрос	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-6
4.	Устный опрос	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-6
5.	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			