


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов


«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения	4(4)
Семестр	8(8)
Форма обучения	<u>очная (заочная)</u>

Рабочая программа дисциплины Б1.В.06 «Современное кондитерское производство в ресторанах» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

ст.преподаватель



А.А. Назарова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол. наук, доцент



Т.Х. Глупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в производстве современных кондитерских изделий в ресторанах.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, и проектной деятельности.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современное кондитерское производство в ресторане» входит в часть формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	8
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	2,08/75	0,72/26
лекции	20(4)*	6(2)*
лабораторные работы	40(8)*	12
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,92/69	3,28/118
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	42	114
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	4/144	4/144

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Лабор. работы	Сам. изуч. отд. тем
8-ый семестр			
Введение. Современные профессиональные технологии	2	-	4
Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из дрожжевого теста.	4	10	6
Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	6 (2)*	10	12
Современные технологии приготовления и декорирования пирожных	4 (2)*	10	12
Современные технологии приготовления и декорирования квадратных и круглых тортов	4	10	8
Итого по дисциплине	20 (4)*	40	42

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия	Сам. раб.
--	--------------------	-----------

	Лекции	Лабор. работы	Сам. изуч. отд. тем
8-ый семестр			
Введение. Современные профессиональные технологии	0,5	-	12
Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из дрожжевого теста.	0,5	4	22
Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	1(1)*	4	30
Современные технологии приготовления и декорирования пирожных	0,5(0,5)*	4	26
Современные технологии приготовления и декорирования квадратных и круглых тортов	0,5(0,5)*		24
Итого по дисциплине	6 (2)*	12	114

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		8-ый семестр		
1	Введение. Современные профессиональные технологии	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Введение. Современные профессиональные технологии» Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении и декорировании кондитерских изделий. Цели и задачи кондитерского производства. Новые стили декорирования кондитерских изделий.	2	
2	Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из дрожжевого теста.	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Современное оборудование, применяемое при приготовлении и декорировании кондитерских изделий из дрожжевого теста» Требования к качеству и правила хранения кондитерских изделий, приготовленного по новым технологиям	2	2
3	Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста». Новые отечественные ароматизаторы молочно-сливочного направления для песочных и пряничных изделий. Оборудование для приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	2	2(1)*
4	Современные технологии приготовления и декорирования пирожных	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Современные технологии приготовления и декорирования пирожных» Современные технологии приготовления и декорирования пирожных из бисквитного, песочного, заварного теста	2 (1)*	2(1)*
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики.» Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов,	2(1)*	

		требования к их качеству и правила выбора. Принципы и приемы презентации сложных изделий из марципана, мастики		
5	Современные технологии приготовления и декорирования квадратных и круглых тортов	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Современные технологии приготовления и декорирования квадратных тортов» Использование термостабильных начинок. Правила хранения и требования к качеству тортов и пирожных.	2	
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада.» Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада.	2	
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Современные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов». Приготовление шоколадного декора. Ручное темперирование и использование спрей-машин	2	
		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Современные технологии, используемые при хранении и реализации кондитерских изделий» Новые технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов кондитерских изделий.	2	
		ЛЕКЦИЯ №10 Тема: «Современные технологии реализации кондитерских изделий». Упаковка, транспортирование и хранение кондитерских изделий.	2	
		Итого по дисциплине	20 (4)*	6 (2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2.Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		8-ый семестр		
1	Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из дрожжевого теста.	Лаб. работа №1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление бисквитного теста.	4	-
2	Современные технологии приготовления и декорирования конди-	Лаб. работа №2. Приготовления песочного, пряничного теста, на основе использования современных ингредиентов	4	4

	терских изделий из песочного и пряничного теста			
3	Современные технологии приготовления и декорирования пирожных	Лаб. Работа № 3. Приготовление мусовых тортов.	4	
		Лаб. Работа №4 Приготовление песочного, заварного теста	4	
4	Современные технологии приготовления и декорирования квадратных и круглых тортов	Лаб. Работа №5 Приготовление корпусных пирожных, вафельных тортов с использованием современных инструментов	4	
		Лаб. Работа №6 Приготовления кексового теста	4	4
		Лаб. Работа №7 Приготовление тортов	4	
		Лаб. Работа №8 Приготовление дрожжевого теста и изделия из него: бриошь	4	
		Лаб. Работа №9 Выпечка и декорирование изделия из слоёного теста: круассаны	4	4
		Лаб. Работа №10 Десерты со сливочным сыром	4	
		Итого:	40	12

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 69 (118) часа, из них 42 (114) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 на очной и заочной формах обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
	4-ый семестр			

1	<p>Тема: «Введение. Современные профессиональные технологии»</p> <p>Введение. Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавров. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Нормативная документация. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.</p>	8 (20)	[1] – [7];[15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	<p>Тема: « Современное оборудование, применяемое при приготовлении и декорировании кондитерских изделий из дрожжевого теста»</p> <p>Классификационные группы и виды кондитерских изделий из дрожжевого теста.</p>	7 (15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	<p>Тема: « Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста»</p> <p>Ассортимент, технология приготовления изделий из песочного и пряничного теста. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.</p>	7(15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4	<p>Тема: «Современные технологии приготовления и декорирования пирожных»</p> <p>Ассортимент, технология приготовления пирожных. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации</p>	7(15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5	<p>Тема: « Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики»</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из марципана, мастики. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.</p>	10(12)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
6	<p>Тема: « Современные технологии приготовления и декорирования квадратных тортов»</p> <p>Торты: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.</p>	10(15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7	<p>Тема: « Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада.»</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада.</p>	10(15)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

8	Тема: « Современные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов». Технология приготовления шоколадного декора. Ручное темперирование и использование спрей-машин	5 (11)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
9	Тема: «Современные технологии, используемые при хранении и реализации кондитерских изделий» Новые технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов кондитерских изделий.	5(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27 (4)		Сдача зачета
	Итого за 4-ый семестр	69 (118)		

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
4-ый семестр			
1	Введение. Современные профессиональные технологии	ПК-1	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из дрожжевого теста.	ПК-1	
2	Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	ПК-1	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Современные технологии приготовления и декорирования пирожных	ПК-1	
3	Современные технологии приготовления и декорирования квадратных и круглых тортов	ПК-1	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных

ных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется триблока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоения знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Современное кондитерское производство в ресторанах» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-1**, формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1

ПК-1	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование	Планируемые результаты	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания
--------------------	------------------------	---

индикатора достижения компетен- ции, этапы освоения	таты обуче- ния	минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовле- творитель- но	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ПК-1} Кон- тролирует технологиче- ские пара- метры, ре- жимы и со- блюдение правильной эксплуатации технологиче- ского оборудо- вания при производстве продукции обществен- ного питания массового из- готовления и специализи- рованных пищевых продуктов (5- этап)	Знать: мето- ды контроля и оценки каче- ства выпол- нения техно- логических операций производства продукции общественно- го питания массового из- готовления и специализи- рованных пищевых продуктов в соответствии с технологи- ческими ин- струкциями	Не знает ме- тоды контро- ля и оценки качества вы- полнения технологиче- ских опера- ций произ- водства про- дукции обще- ственного питания мас- сового изго- товления и специализи- рованных пищевых продуктов в соответствии с технологи- ческими ин- струкциями	Частично знает методы контроля и оценки качества выполнения тех- нологических операций произ- водства продук- ции общественно- го питания массо- вого изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов в соот- ветствии с техно- логическими ин- струкциями	Знает на дос- таточно высо- ком уровне методы кон- троля и оценки качества вы- полнения тех- нологических операций про- изводства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов в соот- ветствии с технологиче- скими инст- рукциями	На высоком уровне знает методы кон- троля и оценки качества вы- полнения тех- нологических операций про- изводства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов в соот- ветствии с тех- нологическими инструкциями
	Уметь: осу- ществлять контроль тех- нологических параметров и режимов про- изводства продукции общественно- го питания массового из- готовления и специализи- рованных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологиче- ской и экс- плуатацион- ной докумен- тации и тех- нологическую регулировку оборудования, используемо- го для прове- дения техно- логических	Не умеет осуществ- лять контроль технологиче- ских пара- метров и ре- жимов про- изводства продукции обществен- ного питания массового изготовления и специализи- рованных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологиче- ской и экс- плуатацион- ной докумен- тации и тех- нологиче- скую регули- ровку оборудо- вания, ис- пользуемого для проведе-	Не в полной мере умеет осуществ- лять контроль тех- нологических па- раметров и режи- мов производства продукции обще- ственного пита- ния массового из- готовления и спе- циализированных пищевых продук- тов на соответст- вие требованиям технологической и эксплуатацион- ной документации и технологиче- скую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций произ- водства продук- ции общественно- го	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять контроль тех- нологических параметров и режимов про- изводства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов на соот- ветствие требованиям технологиче- ской и экс- плуатационной документации и технологиче- скую регули- ровку оборудо- вания, ис- пользуемого для проведе- ния техноло-	На высоком уровне умеет осуществлять контроль тех- нологических параметров и режимов про- изводства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов на соот- ветствие тре- бованиям тех- нологической и эксплуатаци- онной доку- ментации и технологиче- скую регули- ровку оборудо- вания, исполь- зуемого для проведения технологиче- ских операций

	операций производства продукции общественного питания	ния технологических операций производства продукции общественного		гических операций производства продукции общественного	производства продукции общественного
	Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Не владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Знаком с методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Достаточно владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	На высоком уровне владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1пк-1, в процессе освоения образовательной программы

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
 - 1) в горячей воде;
 - 2) в теплой воде;
 - 3) в холодной воде.
 2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
 - 1) глиадин и глютен;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
 3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
 - 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
 4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
 - 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
 5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
 - 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
 6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре:
 - 1) 200-225 °С;
 - 2) 250-300 °С;
 - 3) 125-150 °С.
 7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
 - 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
 8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
 - 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
 9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
 - 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
 10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
 - 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
 - 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;

3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

1) сливках 36%;

2) яйцах;

3) молоке.

13. 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.

1) запечь;

2) заколеровать;

3) закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

1) 12 ч;

2) 24 ч;

3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

1) понижается;

2) повышается;

3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

1) 24 ч;

2) 1 ч;

3) 48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг-контроль

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы производства кулинарной продукции.
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
3. Основные критерии качества продукции общественного питания, показатели качества.
4. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.
5. Ассортимент, технология производства изделий из песочного теста.

2-ой рейтинг-контроль

1. Технология приготовления заварного теста.
2. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.

3-ий рейтинг-контроль

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

1.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
3. Основные критерии качества продукции общественного питания, показатели качества.
4. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.
5. Порядок разработки отраслевых стандартов на кулинарную продукцию.
6. Порядок разработки технических условий и технологических инструкций на продукцию общественного питания.
7. Порядок разработки стандарта предприятия на кулинарные изделия.
8. Порядок составления технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.
2. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: – Режим доступа: URL:<http://biblioclub.ru>.
4. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции/М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: Де-Ли плюс, 2013.– 431 с.

Дополнительная литература:

5. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
6. Астрейкова А.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых: руководство / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2006. – 800 с.
7. Джабоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация

- общественного питания» [Электронный ресурс]/А.С. Джабоева, Л.Г. Шаова, А.С. Каба-
лоева. – Нальчик, 2015. – 175 с.
8. Джабоева А.С. Методические указания к выполнению практических работ по дисципли-
не «Технология продукции общественного питания» для студентов направления под-
готовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех
форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 120 с.
 9. Джабоева А.С. Учебное пособие по дисциплине «Физико-химические процессы, проис-
ходящие при кулинарной обработке пищевых продуктов» (часть I. Белки) для студентов
направлений подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация об-
щественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]/ Джабоева А.С., Шао-
ва Л.Г. – 2016. – 126 с.
 10. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы по дис-
циплине «Технология продукции общественного питания» для бакалавров направления
подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021.
 11. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к решению задач по расчету пищевой и
энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для бакалавров направления под-
готовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех
форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021.
 12. Джабоева А.С. Методические указания к решению задач по расчету пищевой и энерге-
тической ценности блюд и кулинарных изделий для бакалавров направления подготовки
260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» /А.С. Джа-
боева, Шаова Л.Г., Ширитова Л.Ж. – 2013. – 23 с.
 13. Джабоева А.С. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине
«Технология продукции общественного питания» для бакалавров направления подго-
товки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»/ А.С.
Джабоева, Р.М. Жилова, Л.Ж. Ширитова. – 2013 г. – 23 с.
 14. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществен-
ного питания: учебное пособие /Под ред. М.В. Климова. – М.: ООО «Дом Славянской
книги», 2012. – 576 с.
 15. Ширитова Л.Ж. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по
дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направле-
ния подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного пита-
ния» [Электронный ресурс] /Ширитова Л.Ж., А.С. Джабоева. – Нальчик, 2015. – 175 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
 Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочесть записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки практических занятий и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельные тетради. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология продукции общественного питания»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомились с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Современное кондитерское производство в ресторанах» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2	Практические занятия	Учебная аудитория 302 для проведения занятий семинарского типа (практические занятия) и организации практик; проведения групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 15, стулья – 29, доска меловая, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в Интернет, универсальные портативные компьютеры Неттоп ASUS PN40-BBC671MV – 13 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W, DVD плеер LG DP547H, наушники с микрофоном – 14 шт., цифровая фотокамера Sony Cyber-shot DSC-W830 Silver со штативом.
3	Лабораторные занятия	Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая. Основное оборудование: пароконвектоматы «Abat» – 2 шт., плиты электрические ЭП-6П – 3 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» – 1 шт., планетарные миксеры «Comfort» – 3 шт., мик-

