

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ 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 ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.08.04 Технология производства мучных
кулинарных и кондитерских изделий**

**Направление подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и органи-
зация общественного питания»**

**Направленность (профиль) «Технология продукции и организация рес-
торанного дела»**

Квалификация выпускника – бакалавр

Курс обучения 4 (5)

Семестр 7 (9)

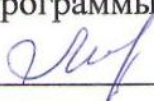
Форма обучения очная (заочная)

Нальчик – 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.08.04 «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент

 Л.Ж.Ширитова

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

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

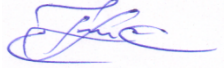
д.т.н., профессор

 А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией Торгово-технологического факультета
Протокол от «23» мая 2025 г. №10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент

 Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

 И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1 Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов производства и выпуска высококачественных мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кулинарных и кондитерских изделий 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

Коды 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: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания

	продуктов		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	-----------	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачётных 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
	6	7
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	2,2/79	0,7/26
лекции	16(6)*	6
лабораторные работы	48(6)*	12(6)*
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2. Самостоятельная работа в том числе (час):	1,8/65	3,3/118
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	38	114
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоёмкость з.е./час	4/144	4/144

(*) Занятия, проводимые в интерактивной форме

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

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Лабораторные работы	Сам.изуч.отд. тем
1	Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий	2	-	2
2	Характеристика сырья и его подготовка	2	-	2
3	Замес теста и способы его разрыхления	2	-	2

4	Производство дрожжевого теста и изделий из него	2(2)*	12(6)*	8
5	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки.	2	-	4
6	Производство пресного, вафельного, сдобного и пряничного теста и изделий из них.	2	6	4
7	Производство песочного и воздушного теста и изделий из них.	2(2)*	12	8
8	Производство бисквитного, заварного и слоеного теста и изделий из них.	2(2)*	18	8
Итого по дисциплине		16(6)*	48(6)*	38

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

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

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Лабораторные работы	Сам.изуч.отд. тем
1	Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий	0,5	-	4
2	Характеристика сырья и его подготовка	0,5	-	8
3	Замес теста и способы его разрыхления	0,5	-	8
4	Производство дрожжевого теста и изделий из него	1	6(6)*	20
5	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки.	0,5	-	10
6	Производство пресного, вафельного, сдобного и пряничного теста и изделий из них.	1		20
7	Производство песочного и воздушного теста и изделий из них.	1	2	20
8	Производство бисквитного, заварного и слоеного теста и изделий из них.	1	4	24
Итого по дисциплине		6	12(6)*	114

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер, тема и содержание лекции	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1	Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий	ЛЕКЦИЯ №1. Значение мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий в питании. Классификация и характеристика мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий.	2	0,5
2	Характеристика сырья и его подготовка	ЛЕКЦИЯ №2. Характеристика муки и крахмала. Основные показатели технологических свойств муки. Основные свойства сахара, меда, патоки, их подготовка к производству. Яйца и яичные продукты – механическая обработка, требования к качеству и подготовка к производству. Жировые продукты, их свойства и подготовка. Разрыхлители теста. Вкусовые и ароматические вещества.	2	0,5
3	Замес теста и способы его разрыхления	ЛЕКЦИЯ №3. Классификация видов теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста.	2	0,5
4	Производство дрожжевого теста и изделий из него	ЛЕКЦИЯ №4. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология производства дрожжевого безопарного теста. Технология производства дрожжевого опарного теста. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста. Технология производства дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству.	2(2)*	1
5	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки.	ЛЕКЦИЯ №5. Ассортимент, технология приготовления сиропов, помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент, технология приготовления кремов масляных, белковых, из сливок, заварных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, сахарной мастики, марципана, карамельной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	0,5
6	Производство пресного, вафельного, сдобного и пряничного теста и изделий из них.	ЛЕКЦИЯ №6. Технология производства пресного теста. Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству. Технология производства вафельного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству.	2(2)*	1

		<p>Технология производства сдобного пресного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству.</p> <p>Технология производства пряничного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству.</p>		
7	Производство песочного и воздушного теста и изделий из них.	<p>ЛЕКЦИЯ №7. Технология производства песочного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология производства воздушного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология производства воздушно-орехового теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология производства миндального теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	1
8	Производство бисквитного, заварного и слоеного теста и изделий из них.	<p>ЛЕКЦИЯ №8. Технология производства бисквитного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология производства заварного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология производства слоеного теста (полуфабрикат). Ассортимент изделий и технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2(2)*	1
Итого			16(6)*	6

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоёмкость, час	
			очно	заочно
1.	Производство дрожжевого теста и изделий из него	Лабораторная работа № 1 Технология производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом	6(6)*	4(4)*
		Лабораторные работы № 2 Технология производства мучных кулинарных изделий	6	2(2)*

		из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом		
2.	Производство пресного, вафельного, сдобного и пряничного теста и изделий из них.	Лабораторная работа № 3 Технология производства мучных кулинарных изделий из пресного, сдобного и пряничного теста.	6	-
3.	Производство песочного и воздушного теста и изделий из них.	Лабораторная работа №4 Технология производства мучных кондитерских изделий из песочного теста Лабораторная работа № 5 Технология производства мучных кондитерских изделий из воздушного теста	6 6	2 -
4.	Производство бисквитного, заварного и слоеного теста и изделий из них.	Лабораторная работа № 6 Технология производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста Лабораторная работа №7 Технология производства мучных кондитерских изделий из заварного теста Лабораторная работа №8 Технология производства мучных кондитерских изделий из слоеного теста	6 6 6	2 2 -
Итого			48(6)*	12(6)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования, следующие учебные пособия и методические указания:

1. Кабалоева А.С. Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс] / А.С. Кабалоева, А.С. Джабоева. – Нальчик, 2014. – 232 с.

2. Кабалоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению и выполнению контрольной работы по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» очной и заочной форм обучения [Электронный ресурс] / А.С. Кабалоева, А.С. Джабоева. – Нальчик, 2014. – 30 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 65 (118) часа, из них 38(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.

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
1	Раздел 1. Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий 1.Общая характеристика технологического процесса приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий 2.Пищевая ценность мучных изделий и пути ее повышения	2(4)	[1], [3], [4], [7], [13]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	Раздел 2. Характеристика сырья и его подготовка 1.Механическая обработка яиц и подготовка к производству 2.Подготовка к производству разрыхлителей, пищевых красителей, агара, агароида, пектина	2(8)	[1], [3], [4], [8], [14], [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	Раздел 3. Замес теста и способы его разрыхления 1.Роль составных частей пшеничной муки в образовании теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста 2.Ускоренный способ приготовления дрожжевого теста 3.Влияние температуры и продолжительности замеса на свойства теста	2(8)	[1], [3], [4], [5], [14], [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4	Раздел 4. Производство дрожжевого теста и изделий из него 1.Характеристика, технология приготовления, ассортимент мучных кулинарных и булочных изделий 2.Технология приготовления сдобных булочных изделий. Требования к качеству 3.Технология быстрой заморозки дрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него	8(20)	[1 – 4], [6 – 8], [10], [12 – 15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

5	Раздел 3. Полуфабрикаты для мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий 1.Ассортимент, технология приготовления фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий.	4(10)	[1], [4], [5], [6], [7], [9], [10], [12]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
6	Раздел 6. Производство пресного, вафельного, сдобного и пряничного теста и изделий из них 1.Ассортимент, технология приготовления пресного теста. Оборудование для подготовки сырья, замеса и раскатки теста 2.Ассортимент, технология приготовления пресного сдобного теста. 3.Технология приготовления вафельных тортов	4(20)	[1 – 4], [6 – 8], [10], [12 – 15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7	Раздел 7. Производство песочного и воздушного теста и изделий из них. 1.Классификация, ассортимент пирожных и основные способы их отделки. Показатели качества пирожных. Условия хранения и сроки реализации. Технологическая схема производства пирожных 2.Санитарно-гигиенические требования к производственной группе помещений для приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. 3.Миндально-ореховые пирожные. Ассортимент, технология приготовления, условия и сроки хранения	8(20)	[1 – 4], [6 – 8], [10], [12 – 15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
8	Раздел 8. Производство бисквитного, заварного и слоеного теста и изделий из них 1.Классификация тортов и основные способы их отделки. 2.Технология приготовления комбинированных тортов – бисквитно-заварной и бисквитно-воздушный торты, крошковые торты, песочно-заварные торты, миндально-фруктовые. 3.Показатели качества тортов. Условия хранения и сроки реализации тортов	8(24)	[1 – 4], [6 – 8], [10], [12 – 15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена
Итого		65(118)		

* - перечень учебно-методического обеспечения приведён в разделе 8

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний 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
1.	Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий	ПК-1 ПК-3	1-ый рейтинг контроль-Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Характеристика сырья и его подготовка		
	Замес теста и способы его разрыхления		
2	Производство дрожжевого теста и изделий из него	ПК-1 ПК-3	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки.		
	Производство пресного, вафельного, сдобного и пряничного теста и изделий из них		
3	Производство песочного и воздушного теста и изделий из них	ПК-1 ПК-3	3-ий рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Производство бисквитного, заварного и слоеного теста и изделий из них		

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

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков, а также освоения 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 мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

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

15-20 баллов – 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;

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

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении 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 «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» 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

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии 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, ПК-3** 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 формируются компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	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.О.25 Технология продукции 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 обществен-	6

	ного Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	
	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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-3	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	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 Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

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

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 индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	минимальный	минимальный	минимальный
		0-59	0-59	0-59	0-59
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
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 (7-этап)	Знать: основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на достаточно высоком уровне основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---	---	--	--	--

* На этапе освоения дисциплины

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-1_{ПК-1}, ИД-3_{ПК-3} в процессе освоения образовательной программы

**7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся
1-ый рейтинг контроль**

Раздел 1. Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и кондитерских изделий.

1. Какие из перечисленных изделий из теста относятся к мучным жареным блюдам:

- 1) клецки
- 2) блины
- 3) пончики

2. Какие из перечисленных изделий относятся к мучным кулинарным изделиям:

- 1) пирожки
- 2) булочки
- 3) оладьи

3. Какие из перечисленных изделий относятся к мучным вареным блюдам:

- 1) лапша
- 2) вареники
- 3) профитроли

4. Какие из перечисленных изделий относятся к полуфабрикатам для подачи блюд:

- 1) пицца
- 2) блины
- 3) тарталетки

5. Какие из перечисленных изделий относятся к сдобным булочным изделиям:

- 1) булочка «Закусочная»
- 2) булочка «Молочная»
- 3) плюшка московская

6. Какие из перечисленных изделий относятся к мучным кондитерским изделиям:

- 1) коржики
- 2) ватрушки
- 3) пирожки слоеные

7. Какие из перечисленных изделий относятся к кондитерским изделиям, приготовленным без муки:

- 1) торт «Полет»
- 2) торт «Птичье молоко»
- 3) торт «Пешт»

8. К какому виду изделий относится «Курник»

- 1) мучное кондитерское
- 2) мучное кулинарное изделие
- 3) мучное кулинарное блюдо

Раздел 2. Характеристика сырья и его подготовка

1. Показатели, характеризующие качество муки:

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) влажность;
- 4) запах;
- 5) кислотность;

содержание основных пищевых веществ.

2. Цель просеивания муки:

- 1) удаление посторонних примесей;
- 2) насыщение воздухом;
- 3) улучшение пекарских свойств муки.

3. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Крахмала в пшеничной муке содержится:

- 1) 67%;
- 2) 70%;
- 3) 45%.

4. Мелаж представляет собой:

- 1) смесь белков и желтков;
- 2) смесь белков, желтков и воды;
- 3) смесь желтков, молока и соли.

5. Влажность яичного порошка составляет:

- 1) 10%;
- 2) 5%;
- 3) 9%.

6. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютеин.

7. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

8. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

9. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

10. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;
- 3) не влияет.

11. К биологическим разрыхлителям относятся:

- 1) прессованные и сухие дрожжи;
- 2) крахмал, сода;
- 3) взбитые белки, углекислый аммоний.

12. На водопоглотительную способность муки влияет:

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит:

- 1) крахмалу муки;
- 2) белкам муки;
- 3) клетчатке муки.

14. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи.

Раздел 3. Замес теста и способы его разрыхления

1. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические

2. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки».

3. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу, влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;

2-ой рейтинг контроль

Раздел 4. Производство дрожжевого теста и изделий из него

1. Обнаружен дефект дрожжевого теста – тесто кислое. Причины возникновения данного дефекта:

- 1) тесто перебродило;
- 2) недоброкачественные дрожжи;
- 3) сахар добавлен сверх нормы.

2. Обнаружен дефект дрожжевого теста – тесто не «подходит». Причины возникновения данного дефекта:

- 1) тесто перебродило;
- 2) недоброкачественные дрожжи;
- 3) сахар добавлен сверх нормы.

3. Обнаружен дефект изделия из дрожжевого теста – изделие с низким подъемом, бледное, с рваной боковой корочкой. Причины возникновения данного дефекта:

- 1) изделие недостаточно расстоялось;
- 2) изделие перестояло;
- 3) высокая влажность изделия.

4. В процессе брожения тесто обминают, что при этом происходит:

- 1) тесто частично освобождается от накопившегося углекислого газа;
- 2) тесто насыщается кислородом;
- 3) процесс брожения теста прекращается.

5. В состав дрожжевого теста входит сахар, который под действием дрожжей распадается на:

- 1) глюкозу и фруктозу;
- 2) глюкозу и мальтозу;
- 3) углекислый газ и спирт.

6. При какой температуре лучше происходит брожение теста:

- 1) 25° C;
- 2) 30° C;

3) 45° С.

7. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:

1) 100 ° С;

2) 55°С;

3) 40°С.

8. При какой температуре выпекают мелкоштучные булочные изделия:

1) 230-240° С;

2) 210-220°С;

3) 200-210°С.

9. Муку, с каким содержанием клейковины, используют для приготовления дрожжевого теста:

1) 28 – 35%;

2) 36 – 40%;

3) 25 – 28%.

10.Определение готовности опары:

1) по внешним признакам (опара немного оседает);

2) по вкусу;

3) по появлению кисломолочного запаха.

11.Роль дрожжей в тестообразовании:

1) разрыхляет его, создает пористость;

2) способствует лучшему набуханию белков муки;

3) ухудшает вкус изделий.

12.Изделия, приготовленные на опарном дрожжевом тесте:

1) с большим количеством сдобы;

2) с малым количеством сдобы;

3) с большим количеством дрожжей и сахара

13.Факторы, влияющие на длительность расстойки изделий из дрожжевого теста перед выпечкой:

1) масса изделия;

2) количество сдобы;

3) наличие или отсутствие начинки.

14.Объем выпеченных изделий из дрожжевого теста после расстойки увеличивается на:

1) 10-30 %;

2) 15-20%;

3) 30-40%.

15.Расстегаи закусочные с рыбным фаршем можно подать к:

1) ухе;

2) мясному бульону;

3) рассольнику.

16. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления беляшей:

1) жарка во фритюре;

2) жарка в небольшом количестве жира;

3) выпекание в пекарском шкафу.

17.После выпечки булочные изделия:

1) посыпают сахарной пудрой;

2) смазывают сахарным сиропом;

3) ничем не обрабатывают.

18. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ:

1) декстринов;

2) студней;

3) меланоидинов.

Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки.

1. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
- 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
- 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.

2. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки.

3. Крем сливочный (основной) готовят со сгущенным молоком, с добавлением:

- 1) сахарного сиропа;
- 2) сахарной пудры;
- 3) молочно-сахарного сиропа.

4. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- 1) мед, патока, сахар;
- 2) сахарный сироп, молоко;
- 3) сливочное масло и яйцепродукты.

5. Для приготовления крема «Шарлотт» взбитое сливочное масло соединяют:

- 1) сахарно-яичным сиропом;
- 2) сахарным сиропом;
- 3) яично-молочным сиропом.

6. Для приготовления крема «Гляссе» взбитое сливочное масло соединяют:

- 1) сахарно-яичным сиропом;
- 2) сахарным сиропом;
- 3) яично-молочным сиропом.

7. Каким отделочным полуфабрикатом покрывают торт «Ленинградский»:

- 1) шоколадной помадой;
- 2) шоколадным сливочным кремом;
- 3) жареными орехами.

8. Поверхность торта «Киевский» украшают:

- 1) белковым кремом;
- 2) смазывают поверхность шоколадным кремом и не оформляют;
- 3) украшают рисунками из цветного крема, фруктами и цукатами.

9. При приготовлении торта «Абрикотин», в какой отделочный полуфабрикат добавляют ликер «Абрикотин»:

- 1) в тесто;
- 2) в крем;
- 3) в сироп.

Раздел 6. Производство пресного, вафельного, сдобного и пряничного теста и изделий из них

1. Из какого вида теста готовят пельмени, вареники, манты

- 1) дрожжевого пресного
- 2) дрожжевого сдобного
- 3) пресного

2. Из какого теста по консистенции готовят блины и соотношение муки и воды:

- 1) средней (1: 0,45)
- 2) жидкой (1: 2,7)
- 3) густой (1: 0,3)

3. Мука, с каким содержанием клейковины (%) используется для приготовления пресного теста:

- 1) 28 - 35
- 2) 36 – 40

3) 25 – 28

4. Какой вид разрыхления теста используется для приготовления блинов:

- 1) химический
- 2) механический
- 3) биологический

5. Какие из перечисленных изделий относятся к мучным гарнирам:

- 1) расстегаи
- 2) вертута с брынзой
- 3) ватрушки с творогом

6. Из какого вида теста готовят чебуреки:

- 1) дрожжевого;
- 2) слоеного пресного;
- 3) пресного.

7. Из какого вида теста готовят сочни с творогом:

- 1) песочного;
- 2) сдобного пресного;
- 3) дрожжевого сдобного.

8. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

9. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

10. Меланж это:

- 1) яичный порошок;
- 2) замороженная смесь желтков и белков;
- 3) диетические яйца.

11. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

3-ий рейтинг контроль

Раздел 7. Производство песочного и воздушного теста и изделий из них

1. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре:

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

2. Из какого вида теста готовят сочни с творогом:

- 1) песочного;
- 2) сдобного пресного;
- 3) дрожжевого сдобного.

3. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука.

4. Что такое «букет» или «сухие духи»:

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей.

5. Из какого полуфабриката готовят пирожные корзиночки:

- 1) пресного сдобного;
- 2) песочного;
- 3) слоеного.

6. Из какого полуфабриката готовится торт «Киевский»:

- 1) воздушно-ореховый;
- 2) миндальный;
- 3) бисквитный;

Раздел 8. Производство бисквитного, заварного и слоеного теста и изделий из них

1. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- 1) в 2 раза;
- 2) в 4-5 раз;
- 3) в 5-7 раз.

2. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков.

3. По характеру структуры бисквитное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

4. 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

5. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

6. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к:

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам.

7. Из какого полуфабриката готовится торт «Сказка»:

- 1) воздушного;
- 2) слоеного;
- 3) бисквитного;

8. Из какого полуфабриката готовится торт «Прага»:

- 1) песочного;
- 2) слоеного;
- 3) бисквитного;

9. Из какого полуфабриката готовится пирожное «Картошка»:

- 1) песочного;
- 2) слоеного;
- 3) бисквитного;

10. Каким способом готовится бисквит для приготовления пирожного «Буше»:

- 1) холодным способом;
- 2) с подогревом;
- 3) основным способом.

11. Для приготовления пирожных бисквитный полуфабрикат выдерживают в течение:

- 1) 2-5 часов;
- 2) 8-10 часов;
- 3) 6-8 часов;

12. При какой температуре темперруют шоколад:

- 1) на водяной бане при температуре 33 – 34° С;
- 2) на разогретой сковороде при температуре 50 – 55° С;
- 3) при температуре 20 – 25°С.

13. Для приготовления пирожных бисквитный полуфабрикат смачивают:

- 1) сиропом для промочки;
- 2) сахарным сиропом;
- 3) десертным вином.

14. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

15. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

7.3.2. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям

1-ый рейтинг контроль

1. Значение мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий.
2. Характеристика муки и крахмала. Основные показатели технологических свойств муки.
3. Основные свойства сахара, меда, патоки, их подготовка к производству.
4. Яйца и яичные продукты – механическая обработка, требования к качеству и подготовка к производству.
5. Жировые продукты, их свойства и подготовка к производству.
6. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста.
7. Вкусовые и ароматические вещества. Подготовка к производству.
8. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.
9. Ассортимент, технология приготовления фаршей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
10. Ассортимент, технология приготовления начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Классификация видов теста.
12. Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий.
13. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
14. Способы разрыхления теста.
15. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.

2-ой рейтинг-контроль

1. Дрожжевое безопарное тесто. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста.
2. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста.
3. Изделия жареные во фритюре. Ассортимент, технология приготовления.
4. Дрожжевое слоеное тесто. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого слоеного теста.

5. Блинное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
6. Тесто для оладий. Технология приготовления. Требования к качеству. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
7. Классификация кремов, технология приготовления. Требования к качеству.
8. Классификация помад, технология приготовления. Требования к качеству.
9. Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, сахарной мастики, марципана, карамельной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
10. Ассортимент, технология приготовления сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Ассортимент, технология приготовления помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Ассортимент, технология приготовления кремов масляных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Ассортимент, технология приготовления кремов белковых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
14. Ассортимент, технология приготовления кремов из сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
15. Ассортимент, технология приготовления кремов заварных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
16. Тесто для блинчиков. Технология приготовления. Ассортимент, требования к качеству. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
17. Тесто для вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Ассортимент, требования к качеству. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
18. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Ассортимент, требования к качеству. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
19. Вафельное тесто (полуфабрикат). Технология приготовления. Ассортимент, требования к качеству.
20. Пряничное тесто (полуфабрикат). Технология приготовления. Ассортимент, требования к качеству.

3-ий рейтинг контроль

21. Песочное тесто (полуфабрикат). Технология приготовления. Ассортимент, требования к качеству.
22. Бисквитное тесто (полуфабрикат), приготовленный холодным способом. Технология приготовления. Требования к качеству.
23. Бисквитное тесто (полуфабрикат), приготовленный способом с подогревом. Технология приготовления. Требования к качеству.
24. Масляный бисквит (полуфабрикат). Технология приготовления. Требования к качеству.
25. Заварное тесто (полуфабрикат). Технология приготовления. Требования к качеству.
26. Слоеное тесто (полуфабрикат). Технология приготовления. Требования к качеству.
27. Воздушное тесто (полуфабрикат). Технология приготовления. Требования к качеству.
28. Воздушно-ореховое тесто (полуфабрикат). Технология приготовления. Требования к качеству.
29. Миндальное тесто. Требования к качеству. Технология приготовления. Требования к качеству.
1. Классификация видов пирожных.
2. Пирожные бисквитные. Ассортимент и технология приготовления.
3. Песочные пирожные. Ассортимент и технология приготовления.
4. Слоеные пирожные. Ассортимент и технология приготовления.
5. Заварные пирожные. Ассортимент и технология приготовления.
6. Воздушные пирожные. Ассортимент и технология приготовления.

7. Миндальные пирожные. Ассортимент и технология приготовления.
8. Пирожные крошковые и десертные, технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Классификация видов тортов.
10. Торты бисквитные. Ассортимент и технология приготовления.
11. Песочные торты. Ассортимент и технология приготовления.
12. Слоеные торты. Ассортимент и технология приготовления.
13. Заварные торты. Ассортимент и технология приготовления.
14. Воздушные торты. Ассортимент и технология приготовления.
15. Миндальные торты. Ассортимент и технология приготовления.
16. Воздушно-ореховые. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

7.3.3 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)

1. Основное сырье, применяемое при изготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий. Качественная характеристика муки. Требования, предъявляемые к муке.
2. Физико-химические показатели качества сахара-песка.
3. Характеристика жиров, применяемых в производстве мучных кулинарных и кондитерских изделий. Условия хранения. Изменения показателей качества жиров в процессе хранения.
4. Требования, предъявляемые к показателям качества молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов.
5. Пряности и ароматические вещества, требования к качеству. Подготовка к производству.
6. Студнеобразователи, используемые в производстве мучных кондитерских изделиях. Способы подготовки к производству.
7. Красители, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Подготовка к производству.
8. Подготовительные операции, производимые с сыпучим сырьем перед подготовкой к производству.
9. Ассортимент, технология приготовления фаршей, начинок, сиропов. Требования к качеству
10. Классификация видов теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.
11. Классификация мучных кулинарных изделий. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
12. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста.
13. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.
14. Ассортимент, технология приготовления мучных блюд и гарниров. Физико-химические процессы, происходящие в тесте при тепловой кулинарной обработке.
15. Ассортимент, технология приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к качеству.
16. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста.
17. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.
18. Ассортимент, технология приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого опарного теста.
19. Ассортимент, технология приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого безопасного теста.
20. Ассортимент, технология приготовления булочных изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству.
21. Ассортимент, технология приготовления сдобных булочных изделий из дрожжевого опарного теста. Требования к качеству.

24. 22. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.
23. Ассортимент, технология приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого слоеного теста.
25. Классификация и ассортимент мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий.
26. Характеристика сырья и его подготовка. Основные показатели технологических свойств муки.
27. Вкусовые и ароматические вещества
28. Классификация видов теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
29. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.
30. Ассортимент, технология приготовления фаршей, начинок, сиропов. Требования к качеству
31. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста.
32. Ускоренные способы приготовления дрожжевого теста. Влияние температуры и других факторов на процесс брожения теста.
33. Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
34. Технология приготовления сдобного пресного теста, Ассортимент изделий. Требования к качеству.
35. Технология приготовления вафельного теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
36. Технология приготовления пряничного теста. Способы приготовления. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
37. Технология приготовления песочного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.
38. Ассортимент, технология приготовления изделий из песочного теста. Требования к качеству.
39. Способы приготовления бисквитного теста. Процессы, происходящие при замесе теста.
40. Технология приготовления бисквитного теста основным способом. Процессы, происходящие при выпечке.
41. Технология приготовления масляного бисквита, способы приготовления. Процессы, происходящие при замесе.
42. Технология приготовления бисквита холодным способом. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
43. Технология приготовления, ассортимент пирожных из бисквитного теста.
44. Технология приготовления, ассортимент тортов из бисквитного теста
45. Технология приготовления слоеного теста. Способы приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
46. Технология приготовления мучных кулинарных изделий из слоеного теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
47. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
48. Технология приготовления заварного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
49. Технология приготовления мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий из заварного теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
50. Технология приготовления воздушного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.
51. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству.

52. Технология приготовления воздушно-орехового теста. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Требование к качеству.
53. Технология приготовления миндального теста. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Требование к качеству.
54. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству.
55. Технология приготовления сиропов. Ассортимент. Требования к качеству.
56. Технология и способы приготовления помады. Ассортимент. Требования к качеству.
57. Технология приготовления кремов сливочных. Ассортимент. Требования к качеству.
58. Технология приготовления кремов заварных. Ассортимент. Требования к качеству.
59. Технология приготовления кремов из сливок. Ассортимент. Требования к качеству.
60. Технология приготовления мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент изделий. Требования к качеству.

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. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб.:Троицкий мост, 2011. – 408 с.
2. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина. – М.: ДеЛи, 2012. – 496 с.
3. 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.
4. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефилова и др.; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 220 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru>.

Дополнительная литература:

5. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.
6. Кабалоева А.С. Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанно-

- го дела» всех форм обучения [Электронный ресурс] / А.С. Кабалоева, А.С. Джабоева. – Нальчик, 2014. – 232 с.
7. Кабалоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению и выполнению контрольной работы по дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» очной и заочной форм обучения [Электронный ресурс] / А.С. Кабалоева, А.С. Джабоева. – Нальчик, 2014. – 30 с.
 8. Могильный, М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции/М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 431 с.
 9. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 656 с.
 10. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие /Под ред. М.В. Климова. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2012. – 576 с.
 11. Гигиенические основы питания, качества и безопасность пищевых продуктов/В.М. Позняковский. Издание 5-е, испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. Унив. изд-во, 2007.–455 с.
 12. Технология продукции общественного питания. Т.2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
 13. Могильный, М.П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие / М.П. Могильный. – М.: «ДеЛипринт», 2005. – 320 с.
 14. Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 560 с.
 15. Могильный, М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / М.П. Могильный, Е.В. Шрамко. – М.: ДеЛи, 2006. – 231 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 прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных. Для подготовки и выполнения лабораторных занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, 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.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакам-

ливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

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 «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» 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/А 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/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть - базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

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 HP Laser Jet Pro M 1132 c

			выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
2.	Лабораторный практикум	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., миксеры «Sinbo» SMX 2733 – 2 шт., мясорубки «Comfort» – 4 шт., водонагреватель «Tthermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7 шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с моечной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.
3.	Самостоятельная работа	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 HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
		Аудитория 315	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W
		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU; Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.