

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:22:43
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.05.02 **Процессы приготовления, подготовки к реализации**
хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента
индекс и наименование дисциплины по ОПОП

для специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**
код и полное наименование специальности

основное общее образование
уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

факультет Среднего и профессионального обучения,
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик Халиф Мустафаева К. К., к.т.н.
подпись
« 15 » 09. 2023 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина Мама А.Ф. Демирова д.т.н., проф.
подпись
« 20 » 09. 2023 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности Мама Демирова А.Ф., д.т.н., проф.
подпись
« 20 » 09. 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от « 21 » 09. 2023 г., протокол № 1

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____
Ибрагимов Л.Р., к.т.н., доцент Ибрагимов
« 21 » 09. 2023г.

Декан ФСПО Мама М.М. Абдусаламова

Начальник УО Мама Э.В. Магомаева

И.о. ректора Мама Н.Л. Баламирзоев

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента» относится к профессиональному модулю ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Рабочая программа дисциплины МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для очного обучения студентов, имеющих основное общее образование, по программе базовой подготовки.

Учебная дисциплина МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента» обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности: ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций:

- 1) ПК 5.4 - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 2) ПК 5.5 - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 3) ПК 5.6 – Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Код ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с

<p>кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов ; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые,</p>	<p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов ; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>

	фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	146
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	106
в том числе:	
6 семестр	
лекции	17
практические занятия	34
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
консультации	-
Самостоятельная работа	23
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
7 семестр	
лекции	23
практические занятия	33
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
консультации	-
Самостоятельная работа	17
Промежуточная аттестация в форме <u>зачета</u>	зачет 6, 7 семестр

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	8	<i>ПК 5.4; ПК 5.5.</i>
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	3. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
4. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к			

	качеству, условия и сроки хранения		
	5. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Посыпки, крошки. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	6. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	в том числе практических занятий		
	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	17	
	Самостоятельная работа. Изучение технологий приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		<i>ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6.</i>
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	9	
	2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	4. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	в том числе практических занятий		

	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	17	
	Самостоятельная работа. Изучение приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	
	Итого за 6 семестр	74	
	Лекций	17	
	Практических занятий	34	
	Самостоятельная работа	23	
Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 3.1. Приготовление , подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	11	<i>ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6.</i>
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	в том числе практических занятий		
	Практическое занятие 3. Организация рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	16	
	Самостоятельная работа. Изучение приготовления, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8	

Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента			
Тема 4.1. Приготовление , подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		<i>ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6.</i>
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов	11	
	2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	3 Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	в том числе практических занятий		
Практическое занятие 4. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	17		
	Самостоятельная работа. Изучение Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	9	
Итого за 7 семестр		72	
Лекций		22	
Практических занятий		33	
Самостоятельная работа		17	
Всего:		146	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента):

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Печатные издания

Нормативно - правовые документы:

1. Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст) <https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/>
3. Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Хлебобулочные изделия. Госстандарт <http://gosstandart.info/produkty-pitaniya/hlebobulochnye-izdeliya/>

Основная литература:

1. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — М.: КноРус, 2019. — 578 с. — URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.

2. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 274 с. [Электронный ресурс]. — www.dx.doi.org/10.12737/21711. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1048321> (дата обращения: 28.01.2020)

21

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — М.: КноРус, 2020. — 325 с. — URL: <https://book.ru/book/934332> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.

4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Васюкова А.Т. — М.: КноРус, 2020. — 247 с. — URL: <https://book.ru/book/934333> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

5. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 178 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 29.01.2020).

6. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2016. — 351 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 311 с. : . — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 29.01.2020)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 311 с. : табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.

2. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 28.01.2020)

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2017. — 250 с. — URL: <https://book.ru/book/927508> (дата

обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.

4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2017. — 250 с. — URL: <https://book.ru/book/927508> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — М.: КноРус, 2020. — 325 с. — URL: <https://book.ru/book/934332> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

22

6. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1002071> (дата обращения: 29.01.2020)

7. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская ; Воронеж, 2016. – 185 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482027> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.

8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебник / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, А.А. Кучеренко, Д.Р. Алхасова. – Ростовна-Дону : Феникс, 2018. – 213 с. : Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.

Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий
- Методические указания к выполнению курсовой работы

3.2.2. Интернет-ресурсы:

- 1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
- 2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
- 3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
- 4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

3.2.3. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных</p>	<p>Шкала оценивания для зачета (Зачтено): «Отлично» - 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; <p>умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Хорошо» - 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно 	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных ответов</p>

<p>кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла</p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; <p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p> <p>(Не зачтено):</p> <p>«Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении 	
---	--	--

	<p>учебного материала;</p> <p>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</p> <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>		

<p>потребителей;</p> <p><i>Практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции. - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 		
--	--	--