

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 20:05:14
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.05.01 Организация процессов 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 ППСЗ

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 Кайф Мустафаева К. К., к.т.н.
«20» 09 2022 г. подпись

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина _____
А.Ф. Демирова д.т.н., профессор Демирова
«21» 09 2022 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности Демирова А.Ф. Демирова д.т.н., профессор подпись
«21» 09 2022 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от «22» 09 2022 г., протокол № 1

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ А.Ф. Демирова д.т.н., профессор
«22» 09 2022г.

Декан ФСПО Абду М.М. Абдусаламова

Начальник УО Э Э.В. Магомаева

Проектор по УР Баламирзосв Н.Л. Баламирзосв

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина МДК.05.01 «Организация процессов 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.05.01 «Организация процессов 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.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных 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 5.1 – Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2) ПК 5.2 - Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

3) ПК 5.3 – Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 5.1 Организовывать Подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и	Организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; 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>правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>	<p>изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</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 фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов</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>

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 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; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

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	90
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	72
в том числе:	
лекции	34
практические занятия	34
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
консультации	4
Самостоятельная работа	-
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме <u>экзамена</u>	экзамен 6 семестр (18 часов)

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала	10	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного		

	производства		
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	в том числе практических занятий		
	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа. Изучение принципов формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	10	
Раздел 2. Организация оформления и подготовки 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 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3</i>
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	8	
	2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	в том числе практических занятий		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	8	

Раздел 3. Организация подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. 2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	8	<i>ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3</i>
	в том числе практических занятий		
	Практическое занятие 3. Изучение организацию и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.	8	
Раздел 4. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание учебного материала		<i>ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3</i>
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад	8	

	3. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.		
	в том числе практических занятий		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Изучение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	8	
Итого:	Лекций	34	
	Практических занятий	34	
	Самостоятельная работа	-	
	Консультации	4	
	Промежуточная аттестация в форме _____ экзамен _____	18	
Всего:		90	

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 2000 года 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. Рензьева, 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.znanium.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. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, 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)

3.2.3. 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:

- <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 и лабораторных работ, 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>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Шкала оценивания для зачета (Зачтено):</p> <p>«Отлично» - 5 баллов</p> <p>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 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <p>- письменных ответов</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;</p> <p>- 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;</p> <p>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- 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;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>работы с нормативно-правовой литературой;</p> <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 последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла 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</p>	
---	--	--

	<p>материала.</p> <p>(Не зачтено): «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 учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - 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; 		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - 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; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично 		
---	--	--

упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.		
<p><i>Практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции. - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; 		