Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Программа учебной дисциплины
модуля «Углубленная отраслевая подготовка»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) модуля углубленной профессиональной подготовки учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-6 семестрах: Техническое оснащение организаций общественного питания, Технологии рационального питания, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Безопасность пищевых продуктов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ресторанный сервис, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика,.

1. **Перечень планируемых результатов обучения**

Целью изучения дисциплины «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- получение студентами систематизированных практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-9. Способен к реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения. ПК-9.1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.2. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и	ОР-1 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного	ОР-3 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения	ОР-5 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного

растительного происхождения	происхождения		происхождения
ПК-10. Способен ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованно выбирать известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК-10.1. Знать основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации. ПК 10.2. Уметь ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК 10.3. Владеть навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-7 основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-8 ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-9 навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
6	4	144	24		40	53	экзамен (27)
Итого:	4	144	24		40	53	27

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Название тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практич ес. занятия	Лаборат орные занятия	Самосто ятельная работа
Тема1.Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий.	6		2	-
Тема2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6		4	-
Тема 3. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2		4	-
Тема 4. Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления..	2		6	10
Тема 5.Тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	2		6	10
Тема 6. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста.	2		6	10

Тема 7. Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2		6	10
Тема 8.Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	2		6	2
Итого	24		40	53

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (6 семестр)

Тема 1.Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий.

Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.

Оснащение рабочих мест для разделки теста. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.

Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста.

Классификация отделочных полуфабрикатов

Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отелочных полуфабрикатов

Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отелочных полуфабрикатов Классификация отделочных полуфабрикатов.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.

Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами.

Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточных машинами.

Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.

Тестоформующее оборудование. .Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.

Подбор и правила пользования тестоформующими машинами.

Пицца – прессы. Назначение и принцип действия пицца-прессов. Правила эксплуатации пицца-прессов. Характеристика пицца-прессов зарубежного производства. Техника безопасности при работе с пицца-прессами.

Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при

работе.
Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. теста.. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.
Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4.Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления.
Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста.
Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.
Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 5.Тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.
Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 6.Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста .
Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.
Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение..
Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.
Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.

Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 7.Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста.Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.
Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 8.Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.
Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления сложнорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.
Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.
Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена

преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (6 семестр)

Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения.
2. Назначение кондитерского цеха.
3. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.
4. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.
5. Оснащение рабочих мест для разделки теста.
6. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места.
7. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха
8. Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов.
9. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий.
10.Приготовление кремовых отделочных материалов.
11. Приготовление сахарных отделочных материалов..
12. Просеиватели..
13. Тестомесильные и тестораскаточные машины.
14. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин.
15. Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.
16. Тестоформующее оборудование.Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин.
17. Тестоокруглительные машины.
18. Подбор и правила пользования тестоформующими машинами.
19. Пицца – прессы.
20. Машины для взбивания и перемешивания.
21. Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий.
22. Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении
23. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий теста..
24. Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.

25. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий.
26. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
27. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.
28. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.
29. Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста.
30. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий.
31. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий.
32. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.
33. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий.
34.Техника и варианты отделки изделий.
35. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
36.Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа.
37. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.
38. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение..
39. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.
40. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.
41. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
42. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста.
43. Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста.
44. Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста.
45. Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста.
46. Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
47. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.
48. Приготовление и рецептура изделий из миндального теста.
49. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.
50. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий.
51. Украшения тортов и пирожных.
52. Актуальные направления в производстве кондитерских изделий.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Организационный конфликт-менеджмент: теория и практика [Текст] : методические рекомендации для магистрантов направления подготовки 38.04.03 / А. В. Черных, Г. М. Сафина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 63 с.
2. Тайм-менеджмент [Текст] : методические указания / М. В. Рыбкина, Н. А. Богданова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 55, [2] с.
3. По экономике и менеджменту высоких технологий [Текст] : методические разработки / М. В. Рыбкина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 32, [1] с. — Список лит.: с. 32.
4. Управление изменениями и эффективность социального менеджмента [Текст] : методические указания / М. В. Рыбкина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 33, [2] с

5. Технологии управления персоналом [Текст] : практикум по самоменеджменту / М. В. Короткова, А. В. Черных., С. О. Никитина, М. В. Рыбкина. — Ульяновск : ФГБОУ ВПО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 308 с.
6. Управленческое консультирование: теория и практика [Текст] : методические рекомендации / А. В. Черных, М. В. Короткова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 121 с..
7. Современные проблемы управления персоналом: теория и практика [Текст] : методические рекомендации для магистрантов направления подготовки 38.04.03 / А. В. Черных, Н. А. Богданова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 68 с..

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 Владеет навыками реализации
	Оценочные средства для промежуточной аттестации экзамен ОС2 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам	

		технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения. ОР-7.Знает основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-8. Умеет ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-9. Владеет навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования

Примерные вопросы к экзамену

Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения.

2. Назначение кондитерского цеха.

3. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

4. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.

5. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.

6. Оснащение рабочих мест для разделки теста.

7. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места.

8. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха.

9. Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов.

10. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий.
11. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста. Классификация отделочных полуфабрикатов
12.Приготовление кремовых отделочных материалов.
13.Рациональное использование сырья для приготовления отелочных полуфабрикатов
14. Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отелочных полуфабрикатов Классификация отделочных полуфабрикатов.
12. Просеиватели. Назначение.
13.Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации.
14.Характеристика просеивателей зарубежного производства.
15. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин.
16. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства.
17. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами.
18. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин.
19. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства.
20. Техника безопасности при работе с тестораскаточных машинами.
21. Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами.
22. Тестоформующее оборудование..
23. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства.
24. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами.
25. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин.
26. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.
27. Подбор и правила пользования тестоформующими машинами.
28. Пицца – прессы. Назначение и принцип действия пицца-прессов.
29. Правила эксплуатации пицца-прессов. Характеристика пицца-прессов зарубежного производства.
30. Техника безопасности при работе с пицца-прессами.
31.Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
32. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
33. Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.
34. Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении
35. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.
36. Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству.
37. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
38. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
39. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.
40. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.
41. Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста.
42. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.

43. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки.
44. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.
45. Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий.
46. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий.
47.Техника и варианты отделки изделий.
48. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
49.Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа.
50. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.
51. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение..
52. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.
53. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.
54. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
55. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.
56. Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста.Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
57. Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.
58. Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.
59. Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
60. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
61.Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
62. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.
63.Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
64. Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.
65. Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий.
66. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.
67. Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.

68. Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
6 семестр	Разбалловка по видам работ	12 х 1=12 баллов	20 х 1=20 баллов	272 балла	96 баллов
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	32 балла max	304 балла max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 6 семестра

Оценка	**Баллы (4 ЗЕ)**
«отлично»	361-400
«хорошо»	281-360
«удовлетворительно»	201-280
«неудовлетворительно»	200 и менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (6 семестр)

***Практическая работа №1*. Организация труда в кондитерском и мучном цехе.**
План:
1. Техническое оснащение кондитерского цеха.
2. Организация производства.

***Практическая работа №2*. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.**
План:
1. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста.
2. Составление ТК, ТТК.

***Практическая работа №3*. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.**
План:
1. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста.
2. Составление ТК, ТТК.

***Практическая работа №4*. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста**
План:
1. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста

***Практическая работа №5*. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста**
План:
1. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.

***Практическая работа №6*. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста.**
План:
1. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - [Электронный ресурс https://znanium.com/catalog/document?id=358198]

2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — ([Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=354289]

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1225396 (дата обращения: 03.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093233 (дата обращения: 03.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/