

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
и цифровизации

\_\_\_\_\_ А.В. Кубышкина

«18» мая 2023 г.



**Технология мучных и кондитерских изделий**

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой **технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **4 з.е.**

Часов по учебному плану **144**

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.



подпись


гл. технолог ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ»  
Кривоножко В.А.



подпись

Рецензент:

заместитель генерального директора  
ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Газин А.Д.



подпись

Рабочая программа дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2023 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 18 мая 2023 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 10 от 18 мая 2023 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цели и задачи дисциплины – вооружить инженеров-технологов систематизированными знаниями научных основ технологии производства мучных и кондитерских изделий, практическими навыками и умениями. Пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

## **2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Блок ОПОП ВО: **Б1.В.1.01**

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины слушателю необходимо:

знать: технология продукции общественного питания, товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, холодильное и вентиляционное оборудование, экономика предприятий общественного питания, технология блюд национальной и мировой кухни.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, санитария и гигиена питания, монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования, специализированное оборудование предприятий общественного питания, технология продуктов лечебного и профилактического питания, барное дело, производственная практика (организационно-управленческая практика), производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Знания, полученные при освоении дисциплины, необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы.

## **3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СООТНЕСЁННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами:

«Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)		
<p><b>ПКС-4.</b> Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>ПКС-4.1</b> – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p><b>Знать:</b> основные параметры технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий, свойства сырья и полуфабрикатов;  <b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения качества мучных полуфабрикатов и пищевой ценности; составлять технологическую документацию для мучного и кондитерского производства;  <b>Владеть:</b> способностью организовывать и осуществлять технологических процесс производства мучных и кондитерских изделий</p>
<p><b>ПКС-5.</b> Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии</p>	<p><b>ПКС-5.1</b> – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.</p>	<p><b>Знать:</b> традиционные и новые подходы в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий  <b>Уметь:</b> устанавливать приоритеты при разработке новых технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий;  <b>Владеть:</b> способностью обосновывать и принимать конкретного технического решения при разработке новых технологий в производстве мучных и кондитерских изделий.</p>

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:** в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП

#### 4. Распределение часов дисциплины

##### Очная форма обучения

Вид занятий	№ семестров																	
	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
											УП	РПД					УП	РПД
Лекции											36	36					36	36
Лабораторные											36	36					36	36
Практические											18	18					18	18
КСР											2	2					2	2
Курсовая работа																		
Консультация											1	1					1	1
Прием экзамена											0,25	0,25					0,25	0,25
Прием зачета																		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)											93,25	93,25					93,25	93,25
Сам. работа											34	34					34	34
Контроль											16,75	16,75					16,75	16,75
Итого											144	144					144	144

##### Заочная форма обучения

Вид занятий	№ курсов											
	1		2		3		4		5		Итого	
							УП	РП			УП	РП
Лекции							8	8			8	8
Лабораторные							4	4			4	4
Практические							4	4			4	4
КСР												
Курсовая работа												
Консультация							1	1			1	1
Прием экзамена							0,25	0,25			0,25	0,25
Прием зачета												
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)							17,25	17,25			17,25	17,25
Сам. работа							120	120			120	120
Контроль							6,75	6,75			6,75	6,75
Итого							144	144			144	144

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
(очная форма обучения)**

<b>Код занятия</b>	<b>Наименование разделов и тем /вид занятия/</b>	<b>Семестр</b>	<b>Часов</b>	<b>Компетенции</b>
	<b>Раздел 1. Введение. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании.</b>			
1.1	Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий. /Лек/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
1.2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
1.3	Подготовка кондитерского сырья к производству. /Лек/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
1.4	Подготовка мясных и рыбных продуктов. Подготовка круп, овощей и фруктов./СРС./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
1.5	Вкусовые и ароматические вещества. Орехи, мак. /СРС./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
	<b>Раздел 2. Технология мучных хлебобулочных изделий.</b>			
2.1	Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при разрыхлении /Лек./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
2.2	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
2.3	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. /СРС./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
2.4	Технология хлебобулочных изделий /Лек./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
2.5	Технология приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста. /Лаб./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
2.6	Технология приготовления изделий из дрожжевого опасного теста /Лаб./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
2.7	Разделка и выпечка дрожжевого теста./Лек./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
2.8	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
2.9	Приготовление теста для слоеного дрожжевого полуфабриката /Лаб./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
2.10	Приготовление блинного теста и теста для оладий./Лаб./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
2.11	Жарка изделий из дрожжевого теста в жире. /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
2.12	Расчет основных полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий/ПЗ./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
	<b>Раздел 3. Технологии приготовления кулинарных изделий из бездрожжевого теста.</b>			
3.1	Технология приготовления песочного и сдобного теста. /Лек/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.2	Приготовления изделий из песочного полуфабриката /Лаб./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
3.3	Расчет однофазных рецептов в производстве полуфабрикатов из песочного теста /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5

3.4	Технология приготовления пряничного и вафельного теста. /Лек/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.5	Технология приготовления изделий из вафельного полуфабриката /Лаб./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.6	Ассортимент пряничных и вафельных полуфабрикатов. /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.7	Технология приготовления воздушного теста. /Лек/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.8	Технология приготовления изделий из воздушного полуфабриката /Лаб./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
3.9	Технология приготовления заварного и бисквитного полуфабриката. /Лек./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.10	Сырье для бисквитных и заварных полуфабрикатов. /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.11	Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней. /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.12	Воздушно-ореховое и миндальное тесто. /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.13	Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката. /Лаб./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.14	Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование /СРС./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.15	Технология бисквитного теста и изделия из него. /Лаб./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
3.16	Ассортимент мини-пирожных, технология их приготовления, украшения./СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.17	Технология отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. /Лек./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.18	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы их отделки./СРС./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.19	Украшения из крема, шоколада, мастики, желе, фруктов, цукатов./Лаб./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.20	Украшения из помады, глазури, кондира. /СРС./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.21	Приготовление слоеного теста и изделия из него. /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.22	Приготовление пирожных, тортов. /Лаб./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
3.23	Национальные кондитерские изделия /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.24	Изделия пониженной калорийности /Лек./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.25	Порядок разработки новых кондитерских изделий /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.26	Порядок разработки новых кондитерских изделий /СРС./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
3.27	Национальные кондитерские изделия /Лек./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
	<b>Раздел 4. Организация труда кондитера. Стандартизация, контроль качества продукции.</b>			

4.1	Стандартизация и контроль качества продукции. /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
4.2	Исследование готовых кондитерских изделий. /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
4.3	Организация труда кондитерских на предприятиях питания. Посуда, инвентарь, оборудование кондитерской. /Пр./	6	2	ПКС-4 ПКС-5
4.4	Санитарно-гигиенические требования к организации по приготовлению, оформлени., процессу хранения и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий /Лек./	6	4	ПКС-4 ПКС-5
4.5	Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования в кондитерском цехе. /СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
4.6	Учет расхода сырья в кондитерском производстве. Расчет пищевой ценности кондитерских изделий./СРС/	6	2	ПКС-4 ПКС-5
	Контроль /К/		16,75	ПКС-4 ПКС-5
	Консультация перед экзаменом/К/		1	ПКС-4 ПКС-5
	Контактная работа при приеме экзамена /К/		0,25	ПКС-4 ПКС-5

### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (заочная форма обучения)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
	<b>Раздел 1. Введение. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании.</b>			
1.1	Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.3	Подготовка кондитерского сырья к производству. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.4	Подготовка мясных и рыбных продуктов. Подготовка круп, овощей и фруктов./СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
1.5	Вкусовые и ароматические вещества. Орехи, мак. /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
	<b>Раздел 2. Технология мучных хлебобулочных изделий.</b>			
2.1	Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при разрыхлении /Лек./	4	1	ПКС-4 ПКС-5
2.2	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. /Пр./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
2.3	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.4	Технология хлебобулочных изделий /Лек./	4	1	ПКС-4 ПКС-5



2.5	Технология приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.6	Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.7	Разделка и выпечка дрожжевого теста/СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.8	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. /Пр./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
2.9	Приготовление теста для слоеного дрожжевого полуфабриката /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.10	Приготовление блинного теста и теста для оладий. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.11	Жарка изделий из дрожжевого теста в жире. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
2.12	Расчет основных полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий/Лаб./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
	<b>Раздел 3. Технологии приготовления кулинарных изделий из бездрожжевого теста.</b>			
3.1	Технология приготовления песочного и сдобного теста. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
3.2	Приготовления изделий из песочного полуфабриката /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.3	Расчет однофазных рецептур в производстве полуфабрикатов из песочного теста /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.4	Технология приготовления пряничного и вафельного теста. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.5	Технология приготовления изделий из вафельного полуфабриката /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.6	Ассортимент пряничных и вафельных полуфабрикатов. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.7	Технология приготовления воздушного теста. /Лек/	4	1	ПКС-4 ПКС-5
3.8	Технология приготовления изделий из воздушного полуфабриката /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.9	Технология приготовления заварного и бисквитного полуфабриката. /Лек./	4	1	ПКС-4 ПКС-5
3.10	Сырье для бисквитных и заварных полуфабрикатов. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.11	Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.12	Воздушно-ореховое и миндальное тесто. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.13	Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.14	Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.15	Технология бисквитного теста и изделия из него. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.16	Ассортимент мини-пирожных, технология их приготовления, украшения./СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5

3.17	Технология отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. /Лек./	4	1	ПКС-4 ПКС-5
3.18	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы их отделки./СРС./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.19	Украшения из крема, шоколада, мастики, желе, фруктов, цукатов. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.20	Украшения из помады, глазури, кондира. /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.21	Приготовление слоеного теста и изделия из него. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.22	Приготовление пирожных, тортов. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.23	Национальные кондитерские изделия /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.24	Изделия пониженной калорийности /Лек./	4	1	ПКС-4 ПКС-5
3.25	Порядок разработки новых кондитерских изделий /Лаб./	4	2	ПКС-4 ПКС-5
3.26	Порядок разработки новых кондитерских изделий /СРС./	4	4	ПКС-4 ПКС-5
3.27	Национальные кондитерские изделия /Лек./	4	1	ПКС-4 ПКС-5
	<b>Раздел 4. Организация труда кондитера. Стандартизация, контроль качества продукции.</b>			
4.1	Стандартизация и контроль качества продукции. /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
4.2	Исследование готовых кондитерских изделий. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
4.3	Организация труда кондитерских на предприятиях питания. Посуда, инвентарь, оборудование кондитерской. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
4.4	Санитарно-гигиенические требования к организации по приготовлению, оформлени., процессу хранения и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий /СРС/	4	4	ПКС-4 ПКС-5
4.5	Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования в кондитерском цехе. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
4.6	Учет расхода сырья в кондитерском производстве. Расчет пищевой ценности кондитерских изделий. /СРС/	4	2	ПКС-4 ПКС-5
	Контроль /К/		6,75	ПКС-4 ПКС-5
	Консультация перед экзаменом/К/		1	ПКС-4 ПКС-5
	Контактная работа при приеме экзамена /К/		0,25	ПКС-4 ПКС-5

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и практических занятиях.

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение №1

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

<b>6.1.1. Основная литература</b>				
	Авторы, со- ставители	Заглавие	Издатель- ство, год	Кол-во
Л1.1	Мглинец А.И.	Технология продукции общественного питания: учебник/ под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.	СПб.: Троицкий мост, 2010	15
Л1.2	Корячкина С.Я	Корячкина С.Я Технология мучных кондитерских изделий. СПб.:Троицкий мост, 2011.	СПб.:Троицкий мост, 2011	10
Л1.3	Медведев П. В.	Медведев, П. В. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2262-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/159964">https://e.lanbook.com/book/159964</a> (дата обращения: 02.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Оренбург : ОГУ, 2019.	ЭБС «Лань»
<b>6.2.1. Дополнительная литература</b>				
Л2.1	Давыденко Н. И.	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/121247">https://e.lanbook.com/book/121247</a> (дата обращения: 02.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Кемерово : КемГУ, 2018	ЭБС «Лань»
Л2.3	Шапкарина, А. И.	Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/92217">https://e.lanbook.com/book/92217</a> (дата обращения: 02.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Воронеж : ВГУИТ, 2016	ЭБС «Лань»
Л2.4	Сергачева, Е. С.	Сергачева, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы : учебно-методическое пособие / Е. С. Сергачева, А. Н. Андреев. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 68 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/68211.html">https://www.iprbookshop.ru/68211.html</a> (дата обращения: 02.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий,	Электронно-библиотечная система IPR BOOKS
<b>6.1.3. Методические разработки</b>				

ЛЗ.1	Гапонова В.Е.	Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий: учебно-методическое пособие для практических занятий по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий», для студентов всех форм обучения направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. Е. Гапонова, Х. М Исаев, Е. И. Слезко. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 62 с.	Брянск :БГАУ, 2018	<a href="http://www.bgscha.com/ru/book/433276/">http://www.bgscha.com/ru/book/433276/</a>
ЛЗ.2	Гапонова В.Е.	Гапонова, В.Е. Технология мучных и кондитерских изделий: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 45 с.	Брянск: БГАУ, 2021	
ЛЗ.3	Ратушный А. С	Мучные кулинарные и кондитерские изделия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под редакцией А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 82 с. — ISBN 978-5-394-03349-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/85329.html">https://www.iprbookshop.ru/85329.html</a> (дата обращения: 02.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Москва : Дашков и К, 2019	Электронно-библиотечная система IPR BOOKS

## 6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО АЛЬТА плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

## 6.3. Перечень программного обеспечения

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО АЛЬТА плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.  
КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

#### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы и семинарских занятий – УПК-1 лаборатория технологического оборудования предприятий общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Телевизор LCD 37 42 Toshiba 4. Стенды 5. Макеты: соковыжималка, пищеварочный котел 6. Оборудование: набор сит, делитель проб зерна ДРЗУ-2, рассев лабораторный РЛ-2, тестомес Н20, печь СВЧ ELENBRG MS1710d, сушка для фруктов ELENBRG, овощерезка MFC, весы PH, хлебопечь ELENBRG BM 3100, миксер KitchenAid, прибор ОХЛ 7. Плакаты 8. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорки, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющей сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющей сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45х30х1,3 см пластик белая, котел 50л, 40 см нержавеющей сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45х30х1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45х30х1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющей сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющей сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющей сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющей сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющей сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45х30х1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющей сталь, миска 30 см 5 л нержавеющей сталь 4. Плакаты</p>

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)	<b>5. Методические и наглядные пособия</b> Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. <b>Лицензионное программное обеспечение:</b> ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. <b>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:</b> КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)
---	--

## 8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;

- в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
  - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
  - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
  - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
  - «ELEGANT-T» передатчик
  - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
  - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
  - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

**Технология мучных и кондитерских изделий**

**Содержание**

Паспорт фонда оценочных средств

Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования

Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО

Процесс формирования компетенции в дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий»

Структура компетенций по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий»

Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине



## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 Профиль Технология продуктов общественного питания  
 Дисциплина: Технология мучных и кондитерских изделий  
 Форма промежуточной аттестации: экзамен

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

#### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО

Изучение дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий» направлено на формировании следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)		
<b>ПКС-4.</b> Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>ПКС-4.1</b> – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>Знать:</b> основные параметры технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий, свойства сырья и полуфабрикатов; <b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения качества мучных полуфабрикатов и пищевой ценности; составлять технологическую документацию для мучного и кондитерского производства; <b>Владеть:</b> способностью организовывать и осуществлять технологических процесс производства мучных и кондитерских изделий
<b>ПКС-5.</b> Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	<b>ПКС-5.1</b> – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.	<b>Знать:</b> традиционные и новые подходы в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий <b>Уметь:</b> устанавливать приоритеты при разработке новых технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий; <b>Владеть:</b> способностью обосновывать и принимать конкретного технического решения при разработке новых технологий в производстве мучных и кондитерских изделий.

#### 2.2 Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий»

№	Наименование разделов	3.1	3.2	3.3	У.1	У.2	У.3	Н.1	Н.2	Н.3
1.	<b>Введение. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании.</b>	+	+	+	+	+		+	+	+
2	<b>Технология мучных хлебобулочных изделий</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	<b>Технологии приготовления кулинарных изделий их</b>	17	+	+	+	+	+		+	+

	<b>бездрожжевого теста</b>									
4	<b>Организация труда кондитера. Стандартизация, контроль качества продукции.</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

<p><b>ПКС-4</b> Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основные параметры технологических процессов производства продукции питания, свойства сырья и полуфабрикатов; физиологическую роль основных веществ пищи	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9)	использовать технические средства для измерения качества и пищевой ценности продуктов в питании человека; составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9)	способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9)
<p><b>ПКС-5.</b> Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии;</p> <p>ПКС-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.</p>					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
традиционные и новые подходы в сфере производства продуктов питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и функционального питания	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Лаб. (2.4, 3.3, 3.9, 3.15, 3.18, 3.21, 3.25, 3.26, 5.3, 5.8, 5.2, 5.16, 5.19, 6.2, 7.4, 7.7)	устанавливать приоритеты при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Лаб. (2.4, 3.3, 3.9, 3.15, 3.18, 3.21, 3.25, 3.26, 5.3, 5.8, 5.2, 5.16, 5.19, 6.2, 7.4, 7.7)	способностью обосновывать и принимать конкретного технического решения при разработке новых технологий в производстве продукции общественного питания, мучных и кондитерских изделий, лечебного и профилактического питания;	Лек.(1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.6, 6.1, 6.3, 7.1, 7.3, 7.9) Пр. (2.5, 3.4, 3.6, 3.12, 3.19, 3.24, 3.40, 4.3, 5.2, 5.9, 5.10, 5.14, 5.18, 7.2)

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	<b>Введение. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании.</b>	Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству. Подготовка мясных и рыбных продуктов. Подготовка круп, овощей и фруктов. Вкусовые и ароматические вещества. Орехи, мак.	ПКС-4 ПКС-5	Вопрос на экзамене 1-6
2	<b>Технология мучных хлебобулочных изделий</b>	Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при разрыхлении Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Технология хлебобулочных изделий Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста Разделка и выпечка дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Приготовление теста для слоеного дрожжевого полуфабриката Приготовление блинного теста и теста для оладий. Жарка изделий из дрожжевого теста в жире. Расчет основных полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий	ПКС-4 ПКС-5	Вопрос на экзамене 7-14
3	<b>Технологии приготовления кулинарных изделий их бездрожжевого теста.</b>	Технология приготовления песочного и сдобного теста. Приготовления изделий из песочного полуфабриката Технология приготовления пряничного и вафельного теста. Технология приготовления изделий из вафельного полуфабриката Ассортимент пряничных и вафельных полуфабрикатов. Технология приготовления воздушного теста. Технология приготовления изделий из воздушного полуфабриката Технология приготовления заварного и бисквитного полуфабриката. Сырье для бисквитных и заварных полуфабрикатов. Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней. Воздушно-ореховое и миндальное тесто. Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование	ПКС-4 ПКС-5	Вопрос на экзамене 15-22

		<p>Технология бисквитного теста и изделия из него.</p> <p>Ассортимент мини-пирожных, технология их приготовления, украшения.</p> <p>Технология отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы их отделки.</p> <p>Украшения из крема, шоколада, мастики, желе, фруктов, цукатов.</p> <p>Украшения из помады, глазури, кондира.</p> <p>Приготовление слоеного теста и изделия из него.</p> <p>Приготовление пирожных, тортов.</p> <p>Национальные кондитерские изделия</p> <p>Изделия пониженной калорийности</p> <p>Порядок разработки новых кондитерских изделий</p>		
4	<p><b>Организация труда кондитера. Стандартизация, контроль качества продукции.</b></p>	<p>Стандартизация и контроль качества продукции.</p> <p>Исследование готовых кондитерских изделий.</p> <p>Организация труда кондитерских на предприятиях питания. Посуда, инвентарь, оборудование кондитерской.</p> <p>Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.</p> <p>Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования в кондитерском цехе.</p> <p>Учет расхода сырья в кондитерском производстве. Расчет пищевой ценности кондитерских изделий.</p>	<p>ПКС-4</p> <p>ПКС-5</p>	

Перечень вопросов к экзамену/зачету по дисциплине  
«Технология мучных и кондитерских изделий»

1. Классификация мучных и кондитерских изделий.
2. Организация работы кондитерского цеха.
3. Оснащенность кондитерского цеха, торгово-технологическим оборудованием.
4. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства.
5. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства
6. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства.
7. Процессы, происходящие при замесе, выпечке.
8. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, и их назначение.
9. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование.
10. Технологический процесс приготовления кремов, ассортимент и их назначение.
11. Способы разрыхления теста.
12. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.
13. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста и изделия из него.
14. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.
15. Технологический процесс приготовления сдобного песочного теста и изделия из него.
16. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
17. Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделия из него.
18. Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделия из него.
19. Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделия из него.
20. Технологический процесс приготовления миндального теста и изделия из него.
21. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделия из него.
22. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделия из него.
23. Технологический процесс приготовления масляного бисквита и изделия из него.
24. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него

25. Технологический процесс приготовления кремов из сливочного масла и использование их.
26. Технологический процесс приготовления кремов из сливок, творога и их назначение.
27. Технологический процесс приготовления белкового крема и их назначение.
28. Технологический процесс приготовления желе, сахарных мастик и их назначение.
29. Технологический процесс приготовления глазури, использование.
30. Технологический процесс приготовления марципана, посыпки, шоколада и их использование.
31. Технологический процесс приготовления карамели и их использование.
32. Технологический процесс отделки пирожных, тортов, использование инвентаря.
33. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
34. Виды украшений, с использованием желе, фруктов, цуката, шоколада, их использование.
35. Виды украшений, с использованием с использованием сахарных мастик, марципана, карамели, их использование.
36. Приготовление бисквитных, песочных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
37. Приготовление слоеных, заварных воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
38. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, ассортимент, требования к качеству.
39. Классификация тортов и процесс приготовления тортов.
40. Приготовление бисквитных тортов, ассортимент, требования к качеству.
41. Приготовление песочных слоеных тортов, ассортимент, требования к качеству.
42. Приготовление миндальных, белковых тортов, ассортимент, требования к качеству.
43. Приготовление фирменных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству.
44. Технологический процесс приготовления восточных изделий, ассортимент, требования к качеству.

Оформить схему технологического процесса приготовления:

- безопарного дрожжевого теста,
- сдобного опарного дрожжевого теста,
- песочного,
- заварного,
- дрожжевого слоеного теста,
- миндального,
- слоеного пресного теста,
- бисквитного основного теста,
- бисквитного круглого буше,
- масляного бисквита.

. Произвести расчет сырья и продуктов для приготовления:

- 50 шт. пирожков сдобных печеных, с мясным фаршем.
- на 1 кг курника из слоеного теста с фаршем из домашней птицы, грибов, яиц,
- на 100 шт. коржиков из пряничного теста
- на 5 кг печенья ванильного из песочного теста
- на 50 шт. кексов «Столичных» из масляного бисквита.
- на 100 шт. язычков из слоеного пресного теста.
- на 10 кг торта бисквитного с масляным кремом.
- на 200 шт. песочных пирожных «Корзинка» с желе и фруктами.
- на 5 кг печенья «Курабье Бакинское».

Формы и задачи технологического контроля за качеством мучных кондитерских изделий.

Требования безопасности труда личной и санитарной гигиены. Охрана труда работников кондитерского цеха.

#### **Темы рефератов и докладов**

1. Общая характеристика хлебопекарной промышленности
2. Ассортимент хлебных изделий
3. Технологический процесс производства хлебных изделий
4. Технологический процесс производства бараночных изделий
5. Технологический процесс производства сухарных изделий
6. Выход хлебоулочных изделий
7. Качество хлеба и его пищевая ценность
8. Общая характеристика кондитерской промышленности
9. Характеристика кондитерских изделий
10. Ассортимент кондитерских изделий
11. Технологический процесс производства кондитерских изделий
12. Технология сахарных кондитерских изделий
13. Технология мучных кондитерских изделий
14. Технологические особенности выпечки ржаного хлебоулочного изделия.
15. Восточные сладости.
16. Торты
17. Пряничные изделия

18. Конфеты
19. Коврижки, коржики и батончики
20. Украшения из помады, глазури и марципана.

#### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 6 семестре в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на лабораторных занятиях.

*Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются критериями: «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».*

#### **Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий»**

*Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются «Отлично» - 15-14 баллов, «хорошо» - 11-13 баллов, «Удовлетв.» - 9-10 баллов /зачете оцениваются: «зачтено» - 9-15, «не зачтено» - 0-8.*

#### *Оценивание студента на испытаниях*

Оценка на зачете	Оценка на экзамене	Требования к знаниям
«зачтено»	«Отлично» (14-15)	- Студент свободно владеет современными методами обработки, анализа и синтеза информации полученной в ходе проведения практических работ; основами рационального использования сырьевых и других видов ресурсов в технологии продукции кондитерских изделий; навыками самостоятельного принятия решений по вопросам выбора рациональных, прогрессивных и оптимальных технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий, контроля качества выпускаемой продукции, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	«Хорошо» (11-13)	- Студент хорошо владеет методами сравнительной оценки технологий и оборудования, используемых в производстве кулинарной продукции; хорошо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	«Удовлетв.» 9-10	- Студент с незначительными неточностями владеет методами сравнительной оценки технологий и оборудования, проектирования технологических процессов; навыками самостоятельного принятия решений по вопросам выбора рациональных, прогрессивных и оптимальных технологических процессов в технологии мучных и кондитерских изделий; контроля качества выпускаемой продукции, хорошо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«не зачтено»	«неудовл.»0-8	- Студент не владеет методами сравнительной оценки технологий и оборудования, используемых в производстве кулинарной продукции; не знает материал, по существу не излагает его.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц.активности} = \frac{\text{Пр.активн.} \cdot 6}{\text{Пр.общее}} \cdot 6(1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

*Пр.активн* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр.общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

Результаты тестирования оцениваются действительном числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} \cdot 4(2)$$

Где *Оц.тестир* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц.тестир + Оц.экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

#### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируем-ые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	<b>Введение. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании.</b>	Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству. Подготовка мясных и рыбных продуктов. Подготовка круп, овощей и фруктов. Вкусовые и ароматические вещества. Орехи, мак.	ПКС-4 ПКС-5	УО Т, Пр.	1
2	<b>Технология мучных хлебобулочных изделий</b>	Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при разрыхлении Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Технология хлебобулочных изделий Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста Разделка и выпечка дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Приготовление теста для слоеного дрожжевого полуфабриката Приготовление блинного теста и теста для оладий. Жарка изделий из дрожжевого теста в жире. Расчет основных полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий	ПКС-4 ПКС-5	УО, Т, Пр.	1
3	<b>Технологии приготовления кулинарных</b>	Технология приготовления песочного и сдобного теста. Приготовления изделий из песочного полу-	ПКС-4 ПКС-5	УО, Пр, Т, ЛР	2

	<p><b>изделий их бездрожжевого теста.</b></p>	<p>фабриката Технология приготовления пряничного и вафельного теста. Технология приготовления изделий из вафельного полуфабриката Ассортимент пряничных и вафельных полуфабрикатов. Технология приготовления воздушного теста. Технология приготовления изделий из воздушного полуфабриката Технология приготовления заварного и бисквитного полуфабриката. Сырье для бисквитных и заварных полуфабрикатов. Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней. Воздушно-ореховое и миндальное тесто. Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование Технология бисквитного теста и изделия из него. Ассортимент мини-пирожных, технология их приготовления, украшения. Технология отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы их отделки. Украшения из крема, шоколада, мастики, желе, фруктов, цукатов. Украшения из помады, глазури, кондира. Приготовление слоеного теста и изделия из него. Приготовление пирожных, тортов. Национальные кондитерские изделия Изделия пониженной калорийности Порядок разработки новых кондитерских изделий</p>			
4	<p><b>Организация труда кондитера. Стандартизация, контроль качества продукции.</b></p>	<p>Стандартизация и контроль качества продукции. Исследование готовых кондитерских изделий. Организация труда кондитерских на предприятиях питания. Посуда, инвентарь, оборудование кондитерской. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования в кондитерском цехе. Учет расхода сырья в кондитерском производстве. Расчет пищевой ценности кондитерских изделий.</p>	<p>ПКС-4 ПКС-5</p>	<p>УО, П, Т, ЛР</p>	<p>1</p>

\*\* УО - устный опрос, Т - тестирование; ПР - практическая работа; ЛР - лабораторная работа.

**Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов**

**1. Назовите стандартную влажность муки:**

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



**2. Важнейшей составной частью муки являются белки:**

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

**3. Крахмала в муке содержится до:**

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

**4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:**

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

**5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:**

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

**6. Для механического способа разрыхления используют:**

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

**7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов**

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

**8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара**

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

**9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»**

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

**10. Что такое «букет» или «сухие духи»**

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

**11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..... влияющую на структуру теста:**

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

**12. В связи с ..... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.**

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

**13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья**

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

**14. Ромовья баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:**

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

**15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...**

- 1) 100 °С
- 2) 28 °С
- 3) 45 °С.

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

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

## **ВАРИАНТ 2**

**1. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:**

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

**2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:**

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

**3. Клейстеризация крахмала это:**

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

**4. Как влияет сахар на набухание белков муки?**

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

**5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:**

- 1) сократиться;
- 2) увеличиться;
- 3) не имеет значения.

**6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:**

- 1) яичные белки;
- 2) сметана;
- 3) сливочное масло.

**7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:**

- 1) 100 °С;
- 2) 75 °С;
- 3) 45 °С.

**8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?**

- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.

**9. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:**

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.

**10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:**

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев.

**11. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...**

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп.

**12. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбиту из ... и сахара.**

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков.

**13. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.**

- 1) прослойки;
- 2) покрытия;

3) ароматизации.

**14. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм**

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

**15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.**

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки.

**16. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.**

- 1) карамельную;
- 2) бисквитную;
- 3) яичную.

#### Ключи к тестам и ответы

Вариант 1																
№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	3	3	3	1	2	3	3	1	3	2	2	3	3	3	2
Вариант 2																
№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответ	1	1	1	1	1	1	3	3	1	2	2	3	2	3	2	3