

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Учебно-методического совета
университета протокол № 8
от «20» апреля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология мучных кондитерских изделий»

Мичуринск – 2017

1. Цели освоения дисциплины

Целями изучения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является приобретение студентами теоретических и практических знаний о технологических процессах при производстве мучных кондитерских изделий; о методах управления технологическими процессами производства; о сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических теплофизических процессов, происходящих на отдельных стадиях производства изделий.

Приказ №28/4 от 7 мая 2015г. об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» входит в дисциплины по выбору вариативной части учебного плана..

Предшествующие дисциплины: физика, биохимия, органическая химия, неорганическая химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, физическая и коллоидная химия, методы исследования свойств сырья и продуктов питания, физколлоидная и химколлоидная основы пищевых технологий, безопасность продовольственного сырья и т.д.

Последующие дисциплины: современные технологии хранения пищевых продуктов, контроль качества продукции, безопасность жизнедеятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий», соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование:

общекультурных компетенций

ОК-7- способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1-способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию

технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения дисциплины)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый

<p>ОК-7 Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>Фрагментарные знания содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Слабо знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Хорошо знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>Отлично знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p>
<p>Уметь: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>Частично освоенное умение</p>	<p>Слабо умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.</p>	<p>Хорошо умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.</p>	<p>Отлично умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.</p>
<p>Владеть: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p>	<p>Фрагментарное владение</p>	<p>Слабо владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности</p>	<p>Хорошо владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p>	<p>Отлично владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности</p>

<p>ОПК-1 Знать способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отсутствие знаний</p>	<p>Фрагментарные знания по поиску, хранению, обработке и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>В целом хорошие знания по поиску, хранению, обработке и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отличные знания по поиску, хранению, обработке и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>
<p>Владеть способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отсутствие владений</p>	<p>Фрагментарное применение способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>В целом успешно, но не систематически осуществляемый поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>
<p>Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из</p>	<p>Отсутствие умений</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять поиск, хранение,</p>	<p>В целом успешно осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ</p>	<p>Хорошо умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ</p>

различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне		обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне
ОПК-2 Знать организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Фрагментарные теоретико-методологические знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Общие, но не структурированные теоретико-методологические знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Сформированные знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания
Уметь разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	В целом успешно, но не систематическое и осуществляемое умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	Сформированное умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

	назначения	различного назначения	назначения	
Владеть навыками по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	Фрагментарное применение навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	Успешное и систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен: (знать, уметь, владеть):

знать:

- методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия;
- закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства продуктов питания;
- основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки;
- основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов;
- принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий;

уметь:

- анализировать технологические процессы при производстве изделий;
- производить необходимые расчеты технологического процесса;
- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду;
- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- работать с нормативными документами, учебной и справочной литературой.

владеть:

- технологией приготовления широкого ассортимента мучных кондитерских изделий;
- работой с нормативными документами;
- работой с учебной и справочной литературой.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Темы, разделы дисциплины	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	Общее кол-во компетенций
Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд.	X	X	X	3
Технология приготовления дрожжевого теста.	X			1
Технология приготовления бездрожжевого теста.		X		1
Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства	X	X		2
Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий	X		X	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц – 78 акад. часов.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество часов
Общая трудоемкость дисциплины	78
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	40
Аудиторные занятия, в т.ч.	
лекции	24
Лабораторные работы	16
Самостоятельная работа, в т.ч.	38
реферат	36
устный опрос	2
Вид итогового контроля	Дифференцированный зачёт

2. Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	<p>1.Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд.</p> <p>1.1.Требования к основному сырью кондитерского производства.</p> <p>1.2. Мука и крахмал.</p> <p>1.3. Сахар-песок и его заменители, мед, патока.</p> <p>1.4. Яйца и яичные продукты.</p>	2	<p>ОК-7</p> <p>ОПК-1</p> <p>ОПК-2</p>
2	<p>2.Технология приготовления дрожжевого теста</p> <p>2.1. Виды теста.</p> <p>2.2.Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании.</p> <p>2.3. Способы рыхления теста.</p> <p>2.4.Способы приготовления дрожжевого теста.</p> <p>2.5.Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекание изделий из дрожжевого теста.</p> <p>2.6.Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.</p> <p>2.7.Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста.</p> <p>2.8.Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста.</p> <p>2.9.Приготовление и рецептура жареных изделий из теста.</p> <p>2.10.Приготовление и рецептура дрожжевых слоеного теста.</p> <p>2.11.Приготовление и рецептура блинного теста и теста для оладий.</p>	6	ОК-7
3.	<p>3.Технология приготовления бездрожжевого теста.</p> <p>3.1.Приготовление изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.</p> <p>3.2.Приготовление изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>3.3.Приготовление и рецептура изделий из вафельного теста.</p> <p>3.4.Приготовление и рецептура изделий из пряничного теста.</p> <p>3.5.Приготовление и рецептура изделий из песочного теста.</p> <p>3.6.Приготовление изделий из бисквитного теста.</p> <p>3.7.Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.</p>	8	ОПК-1
4	<p>4.Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства.</p> <p>4.1 Процессы, происходящие при тепловой</p>		

	<p>обработке продуктов</p> <p>4.2. Фарши (начинки). Приготовление и рецептура несладких фаршей.</p> <p>4.3. Приготовление и рецептура сладких начинок (сиропа, помада, фруктовая начинка, желе.).</p> <p>4.4. Кремы и смеси.</p> <p>4.5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов (крем, помадка, карамель, шоколад и т.д.).</p>	6	ОК-7 ОПК-1
5	<p>5. Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий</p> <p>5.1. Понятие о пищевой ценности.</p> <p>5.2. Витаминизация кондитерских изделий.</p> <p>5.3. Обогащение кондитерских изделий минеральными веществами.</p> <p>5.4. Обогащение кондитерских изделий пищевыми волокнами.</p> <p>5.5. Обогащение кондитерских изделий белками и аминокислотами.</p>	2	ОК-7 ОПК-2
	Итого	24	

4.3. Лабораторные работы

№ раздела	Наименование занятия	Объем в часах	Используемое лабораторное оборудование и (или) используемое программное обеспечение (по каждой теме)	Формируемые компетенции
2	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы настольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7
2	Приготовление воздушного теста и изделий из него	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы настольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7
2	Приготовление заварного теста и изделий из него	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы настольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7
2	Приготовление слоеного теста и изделий из него	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная	ОК-7

			кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	
3	Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОПК-1
3	Приготовление дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста и изделий из него	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7
4	Приготовление отделочных полуфабрикатов: техника отделки, дизайн	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7 ОПК-1
	Итого	16		

4.4. Практические занятия не предусмотрены

4.5. Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	№	Вид СРС	Объем часов
Раздел 1	1	Устный опрос	0,5
Раздел 2	2	реферат	36
Раздел 3	3	Устный опрос	0,5
Раздел 4	4	Устный опрос	0,5
Раздел 5	5	Устный опрос	0,5
Итого			38

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине:

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология и организация специальных видов питания, 2016.

4.6 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд

Показатели качества мучных изделий. Пищевая и биологическая ценность мучных изделий. Физико-химические и органолептические показатели мучных изделий.

Требования ГОСТов к мучным и кондитерским изделиям. Показатели безопасности кондитерских изделий.

Подготовка кондитерского сырья к производству.

Мука и крахмал. Сахар, мед, патока. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Масло, маргарин и жиры для жарки. Овощи, фрукты и крупы. Мясные и рыбные продукты. Разрыхлители теста. Орехи и мак. Потери сырья при производстве кондитерских изделий. Виды и причины брака. Переработка брака и отходов при производстве кондитерских изделий.

Вкусовые и ароматические вещества.

Раздел 2. Технология приготовления дрожжевого теста

Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста дрожжевого теста.

Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто. Тесто для оладий.

Разделка и выпечка теста.

Изделия из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.

Раздел 3. Технология приготовления бездрожжевого теста

Процессы, происходящие при замесе и выпечке бездрожжевого теста.

Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней.

Сдобное пресное тесто. Вафельное тесто. Пряничное сырцовое и заварное тесто. Песочное тесто.

Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.

Технология приготовления заварного теста.

Технология приготовления слоеного, воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из них.

Раздел 4. Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства

Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.

Фарши и начинки. Варенье, повидло, джем. Цедра, цукаты. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.

Украшения из крема. Украшения из желе, фруктовой рисовальной машины, фруктов и цукатов. Способы отделки полуфабрикатов украшениями из помады, глазури, кандира, сахарных мастик и марципана. Посыпки, шоколад. Карамель. Способы отделки.

Раздел 5. Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий

Витаминизация кондитерских изделий. Сведения о витаминах. Сохранность витаминов. Исследование влияния различных факторов на сохранность витаминов в кондитерских изделиях.

Обогащение кондитерских изделий минеральными веществами, пищевыми волокнами, белками и аминокислотами.

Физико-химические процессы, протекающие при хранении кондитерских изделий. Виды порчи кондитерских изделий в процессе хранения.

Пути увеличения сроков годности кондитерских изделий.

5. Образовательные технологии

В целях реализации лекционного цикла, лабораторной и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

6. Оценочные средства дисциплины

5.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд.	ОК-7,ОПК-1, ОПК-2	Тестовые задания Устный опрос Вопросы для экзамена	40 1 15
2	Технология приготовления дрожжевого теста.	ОК-7	Тестовые задания Устный опрос Реферат Вопросы для экзамена	40 1 2 15
3	Технология приготовления бездрожжевого теста.	ОПК-1	Тестовые задания Устный опрос Вопросы для экзамена	40 1 15
4	Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства	ОК-7,ОПК-1	Тестовые задания Устный опрос Вопросы для экзамена	40 1 15
5	Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий	ОК-7,ОПК-2	Тестовые задания Устный опрос Вопросы для экзамена	40 1 15

6.2. Перечень вопросов для экзамена

1. Показатели качества мучных изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
2. Пищевая и биологическая ценность мучных изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
3. Физико-химические и органолептические показатели мучных изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
4. Требования ГОСТов к мучным и кондитерским изделиям. (ОПК-1, ОПК-2)
5. Показатели безопасности кондитерских изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
6. Сырьё, применяемое при изготовлении мучных кондитерских изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
7. Свойства муки для приготовления мучных кондитерских изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
8. Мука и крахмал. (ОПК-1, ОПК-2)
9. Пищевые кислоты и их характеристика. (ОПК-1, ОПК-2)
10. Пищевые красители, применяемые в кондитерском производстве. (ОПК-1, ОПК-2)
11. Виды орехов и фруктов, используемых для приготовления кондитерских изделий(ОПК-1, ОПК-2)
12. Значение тепловой обработки при приготовлении мучных кондитерских изделий(ОПК-1, ОПК-2)
13. Сахар, мед, патока. (ОПК-1, ОПК-2)
14. Яйца и яичные продукты. (ОПК-1, ОПК-2)
15. Молоко и молочные продукты. (ОПК-1, ОПК-2)

16. Масло, маргарин и жиры для жарки. (ОПК-1, ОПК-2)
17. Овощи, фрукты и крупы. (ОПК-1, ОПК-2)
18. Мясные и рыбные продукты. (ОПК-1, ОПК-2)
19. Разрыхлители теста. (ОПК-1, ОПК-2)
20. Орехи и мак. (ОПК-1, ОПК-2)
21. Потери сырья при производстве кондитерских изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
22. Виды и причины брака. (ОПК-1, ОПК-2)
23. Переработка брака и отходов при производстве кондитерских изделий (ОПК-1,ОПК-2)
24. Вкусовые и ароматические вещества. (ОПК-1, ОПК-2)
- 25.. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста дрожжевого теста. (ОПК-1, ОПК-2)
- 26.Недостатки дрожжевого теста и способы их устранения. (ОПК-1, ОПК-2)
27. Дрожжевое безопарное тесто. (ОПК-1, ОПК-2)
28. Дрожжевое слоеное тесто. (ОПК-1, ОПК-2)
- 29.Недостатки дрожжевого слоёного теста и причины их возникновения. (ОПК-1, ОПК-2)
30. Блинное тесто. (ОПК-1, ОПК-2)
31. Тесто для оладий. (ОПК-1, ОПК-2)
32. Разделка и выпечка теста. (ОПК-1, ОПК-2)
33. Изделия из дрожжевого теста. (ОПК-1, ОПК-2)
34. Жарка изделий в жире. (ОПК-1, ОПК-2)
35. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. (ОПК-1, ОПК-2)
36. Процессы, происходящие при замесе и выпечке бездрожжевого теста.(ОПК-1, ОПК-2)
37. Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней. (ОПК-1, ОПК-2)
- 38.Недостатки блинчиков и их устранение. (ОПК-1, ОПК-2)
39. Сдобное пресное тесто. (ОПК-1, ОПК-2)
40. Вафельное тесто. (ОПК-1, ОПК-2)
41. Недостатки, возникающие при изготовлении вафельного теста и их причины. (ОПК-1, ОПК-2)
42. Пряничное сырцовое и заварное тесто. (ОПК-1, ОПК-2)
43. Песочное тесто. (ОПК-1, ОПК-2)
- 44.Процессы, происходящие при замесе и выпечке песочного теста. (ОПК-1, ОПК-2)
- 45.Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения (ОПК-1, ОПК-2)
46. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. (ОПК-1, ОПК-2)
- 47.Процессы, происходящие в бисквитном тесте при его выпекании. (ОПК-1, ОПК-2)
48. Технология приготовления заварного теста. (ОПК-1, ОПК-2)
49. Технология приготовления слоеного, воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из них. (ОПК-1, ОПК-2)
- 50.Процессы, происходящие при замесе, проваривании заварного теста и его выпекании. (ОПК-1, ОПК-2)
51. Процессы, обуславливающие разрыхление слоёного теста. (ОПК-1, ОПК-2)
- 52.Недостатки слоёного теста и изделий из него и их причины. (ОПК-1, ОПК-2)
- 53.Приготовление воздушного теста и процессы, протекающие при его выпекании. (ОПК-1, ОПК-2)
54. Недостатки, возникающие при выпекании миндального теста. (ОПК-1, ОПК-2)
55. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. (ОПК-1, ОПК-2)
56. Фарши и начинки. (ОПК-1, ОПК-2)
57. Варенье, повидло, джем. (ОПК-1, ОПК-2)
58. Цедра, цукаты. (ОПК-1, ОПК-2)
59. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. (ОПК-1, ОПК-2)
60. Кремы. (ОПК-1, ОПК-2)
61. Украсшения из крема. (ОПК-1, ОПК-2)

62. Украшения из желе, фруктовой рисовальной машины, фруктов и цукатов. (ОПК-1, ОПК-2)
- 63.Способы отделки полуфабрикатов украшениями из помады, глазури, кандира, сахарных мастик и марципана. (ОПК-1, ОПК-2)
64. Посыпки, шоколад. (ОПК-1, ОПК-2)
65. Карамель. (ОПК-1, ОПК-2)
66. Способы отделки. (ОПК-1, ОПК-2)
67. Витаминизация кондитерских изделий. (ОПК-1, ОПК-2)
68. Сведения о витаминах. (ОПК-1, ОПК-2)
69. Сохранность витаминов. (ОПК-1, ОПК-2)
70. Исследование влияния различных факторов на сохранность витаминов в кондитерских изделиях. (ОК-7,ОПК-1,ОПК-2)
- 71.Обогащение кондитерских изделий минеральными веществами, пищевыми волокнами, белками и аминокислотами. (ОК-7,ОПК-1,ОПК-2)
- 72.Физико-химические процессы, протекающие при хранении кондитерских изделий. (ОК-7,ОПК-1,ОПК-2)
- 73.Виды порчи кондитерских изделий в процессе хранения. (ОК-7,ОПК-1,ОПК-2)
74. Виды порчи кондитерских изделий в процессе хранения. (ОК-7,ОПК-1,ОПК-2)
75. Пути увеличения сроков годности кондитерских изделий. (ОК-7,ОПК-1,ОПК-2)

6.3. Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) «отлично»	знает - показывает отличное знание предмета, используя при ответе знания разных разделов дисциплины, комментируя, поясняя и обосновывая их; умеет – украсить ответ примерами из жизни; владеет - терминами из различных разделов дисциплины, может свободно ими пользоваться в разговорной речи.	Тестовые задания (31-40) Устный опрос, реферат (9-10) Вопросы для экзамена (35-50)
Базовый (50 -74 балла) – «хорошо»	знает - показывает хорошее знание предмета, может провести анализ, но нуждается в помощи экзаменатора; умеет – может привести примеры из учебников; владеет – терминами, при ошибке может их самостоятельно исправить.	Тестовые задания (20-30) Устный опрос, реферат (6-7) Вопросы для экзамена (24-37)
Пороговый (35 - 49 баллов) – «удовлетворительно»	знает - может ответить только на конкретный вопрос, пользуется знаниями из разных разделов курса только при поддержке экзаменатора; умеет - не совсем правильно соотнести теорию и практические примеры из учебника. Примеры не всегда верные; владеет - терминами при ответах пользуется редко, заменяя одни	Тестовые задания (12-19) Устный опрос, реферат (5-6) Вопросы для экзамена (18-24)

	другими, не осознавая, что они не тождественны.	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	не знает - большей части программного материала, допускает значительные ошибки; умеет - с большими затруднениями выполняет практические задания; не владеет – терминологией.	Тестовые задания (0-10) Устный опрос, еферат, (0-4) Вопросы для экзамена (0-17)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная учебная литература.

Сухарева Т.Н. УМКД по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий», 2016.

7.2 Дополнительная учебная литература.

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления кондитерских изделий., -М.: Академия, 2007, - 300с.
2. Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- СПб.: Проффикс, - 2007 – 772с.
3. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства – Воронеж: Тех. Акад., 2001 – 430с.
4. Донченко Л.В., Надика В.Д. Безопасность пищевой продукции. М.: ДеЛи принт, 2007 – 538с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, Омега – Л, 2005 – 467с.
6. Пучкова Л.И. лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. – СПб.: ГИОРД, 2004 – 264с.
7. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н. Практикум по технологии кондитерских изделий. СПб.: ГИОРД, 2005 – 453 с.
8. Рензьева Т.В. Технология кондитерских изделий. Учебн. пос., 2-е изд., испр. и доп. / Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков А.С., СПб.: изд. Лань-Трейд -.2017.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. -М.: Академия, 2007, - 280с.
10. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 199 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). www.biblio-online.ru/book/3E1087A3-2838-42FF-80D6-D6B53985745D

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Режим доступа: [http // normdok.narod.ru/gosts.htm](http://normdok.narod.ru/gosts.htm)

<http://msd.com.ua/tehnologiya-prigotovleniya-muchnyx-konditerskix-izdelij/tehnologiya-kontrol-proizvodstva-konditerskix-izdelij/>
<http://nashol.com...tehnologiya...konditerskih-izdelii...>
<http://KazEdu.kz>
<http://vk-recepty.ru.muchnoe>
<http://mr-chef.ru/recepti/muchnie...konditerskie-izdeliya>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

1. Методические указания для лабораторно – практических занятий по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология и организация специальных видов питания»


7.5 Информационные технологии (программное обеспечение и информационные справочные материалы)


1.База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
2.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>
3..Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>
4.Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебно-научная лаборатория «Биоздравпродукт»: печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера.

Рабочая программа дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Авторы: Сухарева Т.Н.  /расшифровка подписи/
подпись

Рецензент (ы) доцент кафедры садоводства, тепличных технологий и биотехнологии канд. с-х. наук  Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 4 от 20 ноября 2015 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина (протокол № 5 от 21 декабря 2015).

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 5 от 21 января 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 23 июня 2016 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина (протокол № 1 от 23 сентября 2016)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 8 от 13 марта 2017 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «18» апреля 2017 г)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета
Протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.