



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



**Рабочая программа
Б1.В.ДВ.06.01 ОРГАНИЗАЦИЯ МУЧНОГО И
КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы: прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Н.И. Валентинова

(подпись)

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения).....	7
5. Содержание дисциплины	8
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины	8
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	9
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	9
6. Перечень практических занятий и лабораторных работ.....	10
6.1. План самостоятельной работы студентов	11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	11
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	12
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	13
10. Образовательные технологии.....	13
11. Оценочные средства.....	13
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	19
13. Лист регистрации изменений	20

1. Цели и задачи дисциплины : «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных и кондитерских производств.

Задачами дисциплины являются:

- Освоение теоретических знаний и приобретение умений по организации мучного и кондитерского производств;

- Овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

- Формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» относится к вариативной части Блока Б1 «Дисциплины по выбору» учебного плана и имеет индекс Б1.В.ДВ.06.01.

Дисциплина «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: введение в технологию продукции и организацию общественного питания; деловой иностранный язык; инновационные технологии общественного питания; иностранный язык в профессиональной деятельности; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; методы исследования сырья и продуктов общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; основы научных исследований; основы рационального питания; пищевая химия; процессы и аппараты пищевых производств; технология и организация питания кухонь мира; технология и организация производства казачьей кухни; технология продукции общественного питания; технология производства продукции на предприятиях индустрии питания, технология и организация производства социальных видов питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; проектирование предприятий общественного питания; упаковочные материалы и оборудование; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная практика; защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-4: готовностью 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 с учетом экологических последствий их применения.

Знать: способы производства бездрожжевых видов теста; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

Уметь: работать со сборником рецептур мучных и кондитерских изделий и других видов функционального питания.

Владеть: навыками составления технологических карт для мучных и кондитерских изделий.

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности основных фаз организации производства кондитерских и мучных цехов предприятий общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий.

Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кондитерском мучном производстве; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области кондитерского и мучного производства.

Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области кондитерского и мучного производства; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» профессиональных компетенций:

ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7.

Код и описание компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знает:	Базовый уровень: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов	
		Повышенный уровень: технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Умеет:	Базовый уровень: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов	
		Повышенный уровень: применять технические средства для определения качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Владеет:	Базовый уровень: навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов	
		Повышенный уровень: навыками использования технических средств для измерения показателей качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	
ПК-4 - готовностью 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 с учетом экологических последствий их применения	Знает:	Базовый уровень: Принципы организации технологических процессов; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	
		Повышенный уровень: Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий	
	Умеет:	Базовый уровень: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства мучных и кондитерских изделий; работать со сборником рецептов мучных и кондитерских изделий	
		Повышенный уровень: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий;	
	Владеет:	Базовый уровень: методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения	
		Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации навыками составления технологических карт для мучных и кондитерских изделий	
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает:	Базовый уровень: принципы организации технологических процессов	
		Повышенный уровень: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания	
	Умеет:	Базовый уровень: разрабатывать приемы организации технологических процессов	
		Повышенный уровень: разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд	
	Влад	Базовый уровень: методами организации технологических процессов	

		Повышенный уровень: методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития мучного и кондитерского производства
ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает:	Базовый уровень: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в мучном и кондитерском производстве; особенности основных фаз организации производства кондитерских и мучных цехов предприятий общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции;
		Повышенный уровень: принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций; методики разработки мероприятий по совершенствованию персонифицированного питания
	Умеет:	Базовый уровень: работать с нормативной документацией
		Повышенный уровень: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области мучного и кондитерского производства
	Владеет:	Базовый уровень: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области мучного и кондитерского производства
		Повышенный уровень: навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс	
		4	-
Аудиторные занятия* (контактная работа)	12	12	-
В том числе:	-	-	-
Лекции	4	4	-
Практические занятия (ПЗ)	8	8	-
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Самостоятельная работа* (всего)	164	164	-
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Реферат (при наличии)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет с оценкой</i>)		Зачет с оценкой/4	-
Общая трудоемкость	часы	180	180
	зачетные единицы	5	5

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Предмет, содержание и задачи дисциплины. Рекомендуемая литература. Ассортимент и классификация теста, мучных и кондитерских изделий. Характеристика сырья, используемого в производстве мучных и кондитерских изделий.

Факторы, влияющие на качество готовых изделий. Тесто и способы его разрыхления.

Тема 2. Технология дрожжевого теста ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Дрожжевое пресное тесто. Ассортимент продукции из дрожжевого пресного теста.

Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Технология дрожжевого сдобного и слоеного теста. Ассортимент продукции из дрожжевого сдобного и слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения.

Тема 3 Технология бездрожжевого теста ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Пресное тесто. Ассортимент продукции из пресного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Бисквитное тесто. Ассортимент продукции из бисквитного теста. Особенности технологии производства.

Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Слоеное тесто. Ассортимент продукции из слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Песочное тесто. Ассортимент продукции из песочного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Заварное тесто. Ассортимент продукции из заварного теста.

Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Белковое (воздушное) тесто. Ассортимент продукции из воздушного теста.

Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения.

Тема 4. Технология изделий функционального назначения ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Классификация групп функциональных продуктов. Виды функциональных ингредиентов. Возможности повышения биологической ценности изделий. Особенности технологии изделий функционального назначения

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)			
1.	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов продуктами питания с	1	-	-	-
2.	Проектирование предприятий общественного питания	1	2	3	4
3.	Упаковочные материалы и оборудование	1	-	-	-
4.	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	1	2	3	4
5.	Преддипломная практика	1	2	3	4
6.	Выпускная квалификационная работа	1	2	3	4

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела /темы	Виды занятий в часах					Всего
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	
1	Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	1	2	-	-	41	44
2	Технология дрожжевого теста	1	2	-	-	41	44
3	Технология бездрожжевого теста	1	2	-	-	41	44
4	Технология изделий функционального назначения	1	2	-	-	41	44
	Контроль						4
	Итого	4	8	-	-	164	180

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	Лекция-беседа
2.	Тема 2. Технология дрожжевого теста	Лекция-беседа
3.	Тема 3. Технология бездрожжевого теста	Лекция-беседа
4.	Тема 4. Технология изделий функционального назначения	Лекция-беседа

6. Перечень практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование лабораторных работ	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий	№ 1. Анализ качества основного сырья, используемого в производстве	Устный опрос	ПК-6
		№ 2. Анализ качества дополнительного сырья и отделочных полуфабрикатов, используемых в производстве	Доклады	ПК-4
2.	Тема 2. Технология дрожжевого теста	№ 3. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого теста и изделий из него	Коллоквиум	ПК-1
		№ 4. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката дрожжевого сдобного теста и изделий из него	Устный опрос, доклады	ПК-6
3.	Тема 3. Технология бездрожжевого теста	№ 5. Расчет рецептур изделий из бисквитного, слоеного пресного, песочного, заварного и воздушного теста	Коллоквиум	ПК-7
		№6. Разработка схем производства и контроля качества полуфабрикатов бисквитного и слоеного теста и изделий из него	Устный опрос, доклады	ПК-4
		№7. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката песочного и заварного теста и изделий из него.	Устный опрос, доклады	ПК-1
4.	Тема 4. Технология изделий функционального назначения	№8. Разработка схем производства и контроля качества полуфабриката воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него	Устный опрос, доклады	ПК-7
		№9. Разработка схем производства и контроля качества полуфабрикатов и изделий функционального назначения	Коллоквиум	ПК-1

6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
Тема 1. Сырье, используемое в производстве мучных и кондитерских изделий Тема 2. Технология дрожжевого теста Тема 3. Технология бездрожжевого теста Тема 4. Технология изделий функционального назначения	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	Доклады
	2. Подготовка к практическим занятиям	Коллоквиум
	3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Доклады
	4. Подготовка к коллоквиуму	Коллоквиум
	5. Подготовка к промежуточной аттестации (– зачету)	Доклады

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании» является готовность и способность использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных и кондитерских производств. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к практическим занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету с оценкой.

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции

определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключатся в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые со--держат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к коллоквиуму. Коллоквиум представляет собой коллективное обсуждение раздела дисциплины на основе самостоятельного изучения этого раздела студентами. Подготовка к данному виду учебных занятий осуществляется в следующем порядке. Преподаватель дает список вопросов, ответы на которые следует получить при изучении определенного перечня научных источников. Студентам во внеаудиторное время необходимо прочитать специальную литературу, выписать из нее ответы на вопросы, которые будут обсуждаться на коллоквиуме, мысленно сформулировать свое мнение по каждому из вопросов, которое они выскажут на занятии.

Подготовка к практическому занятию. Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

Подготовка к зачету с оценкой. Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. рекомендуется делать краткие записи. Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Организация мучного и кондитерского производств общественного питания» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.: РИПО, 2016.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=947122>

2. Технология мукомольного производства: Учебное пособие / Юсупова Г.Г., Бердышникова О.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016
<http://znanium.com/bookread2.php?book=545212>

3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=512454>

4. Технология кондитерских изделий. Практикум: Учебное пособие/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015
<http://znanium.com/bookread2.php?book=512465>

8.2. Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., <http://znanium.com/bookread2.php?book=983545>
2. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 44 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>
3. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лаборатория специальных видов питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Мойка; Микроскоп, Весы электронные технические; Тестомесильные машины; Микроволновая печь; Мультиварка; Блендер; Миксер; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории.

Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить

11. Оценочные средства (ОС):

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

Вопросы для устного опроса

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 2 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Дмитрове.
8. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
9. Что такое функциональные продукты питания? Их роль в жизнедеятельности человека?
10. Цели и задачи государственной политики в области здорового питания?
11. Дайте определения терминов: «обогащённый продукт питания», «натуральный функциональный пищевой продукт» (обоснование с примерами)?
12. Что такое функциональные пищевые ингредиенты (понятие, примеры)?
13. Пектин и его воздействие на организм человека. Классификация пектиновых веществ, сырьевые источники?
14. Что такое антиоксиданты (определение, действие на организм, источники)?
15. Правила определения органолептических показателей качества

Тематика докладов

1. Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из пресного теста».
2. Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты мучных полуфабрикатов».
3. Составление схемы на тему: «Кулинарное использование мучных полуфабрикатов».
4. Написание сообщения на тему: «Первичная обработка сырья для производства мучных изделий».
5. Составление таблицы на тему: «Классификация изделий из бездрожжевого теста».
6. Написание сообщения на тему: «Заварное тесто».
7. Составление технологической схемы приготовления слоеных пирожков.
8. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления сиропов».
9. Составление схемы на тему: «Классификация видов бездрожжевого теста».
10. Составление схемы приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
11. Составление схемы на тему: «Соотношение начинки и теста в мучных выпечных изделиях».
12. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов дрожжевого теста».
13. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов бездрожжевого теста».
14. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления слоеного теста».
15. Создание презентации на тему: «Особенности приготовления заварного теста».
16. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления песочного теста».
17. Составление таблицы на тему: «Классификация отделочных полуфабрикатов».

18. Написание сообщения на тему: «Приготовление заварного теста».
19. Составление схемы на тему: «Технология изготовления Пражского торта».
20. Составление схемы на тему: «Технология изготовления торта «Сказка».
21. Составление таблицы на тему: «Ассортимент пирожных».
22. Составление таблицы на тему: «Ассортимент мучных блюд».

Примерный перечень вопросов коллоквиума

1. Ассортимент и особенности приготовления изделий из песочного теста.
2. Ассортимент и особенности приготовления изделий из слоеного теста
3. Ассортимент и особенности приготовления изделий из бисквитного теста
4. Ассортимент и особенности приготовления изделий из заварного теста.
5. Ассортимент и особенности приготовления изделий из вафельного теста.
6. Ассортимент и особенности приготовления изделий из пряничного теста.
7. Ассортимент и особенности приготовления изделий из белково-сбивного теста.
8. Ассортимент и особенности приготовления изделий из дрожжевого теста.
9. Технология производства мучных кулинарных изделий.
10. Ассортимент и технология приготовления изделий из воздушного теста.
11. Технология и особенности приготовления изделий из воздушно-орехового теста.
12. Технология и особенности приготовления помадки.
13. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
14. Современные тенденции в приготовлении и оформлении бисквитных тортов и пирожных.
15. Ассортимент и технологический процесс производства дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
16. Приготовление мучных изделий с использованием молекулярной технологии.
17. Десерты дрожжевого теста.
18. Ассортимент и технология приготовления начинок для пирожков.
19. Ассортимент и технология приготовления функциональных мучных изделий.
20. Ассортимент и технология приготовления маффинов.
21. Ассортимент и технология приготовления капкейков.
22. Ассортимент и технология приготовления нарезных пирожных.
23. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов.
24. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов.
25. Технологический процесс приготовления опарного дрожжевого теста.

11.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	способностью использовать технические средства измерения основных параметров технологических	Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; методы оценки контроля качества;	Этап формирования знаний и навыков
		Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; получать и обрабатывать данные с использованием программного	

	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
ПК-4	готовностью 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 с учетом экологических последствий их применения	Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования; Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;	Этап формирования навыков
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.	Этап формирования умений и навыков
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности	Знать: соответствующую нормативную документацию; Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием	Этап формирования умений и навыков

	производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	программного обеспечения;	
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства	

Вопросы к зачету

1. Что собой представляют мучные кулинарные изделия, производимые в общественном питании?
2. Каковы основные направления развития общественного питания?
3. Какие меры обеспечивают безопасность и качество продукции?
4. Условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов
5. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.
6. Замороженные мучные полуфабрикаты
7. Охарактеризуйте основные виды продуктов для функционального питания
8. Мучные полуфабрикаты, характеристика, условия и сроки хранения.
9. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
10. Виды фарша, начинки, виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья
11. Замес теста и способы его разрыхления.
12. Дрожжевое тесто, изделия из него
13. Бездрожжевое тесто, изделия из него Бисквитный полуфабрикат
14. Заварной полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
15. Слоеный полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
16. Воздушный полуфабрикат, требования к производству и оценка качества
17. Приготовление и оформление пирожных и тортов
18. Приготовление и оформление пирожных и тортов
19. Пасхальный стол
20. Укажите требования к диетическому питанию.
21. Классификация пищевых продуктов и продуктов функционального питания.
22. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам питания.
23. Основные принципы создания функциональных продуктов питания.
24. Основные этапы разработки функциональных продуктов питания.
25. Дайте характеристику основным способам превращения пищевого продукта в функциональный.
26. Перечислите и поясните основные принципы пищевой комбинаторики.
27. Что такое пищевые волокна? Их роль в жизнедеятельности человека.
28. Сырьевые источники пищевых волокон, использование их в функциональных кондитерских изделиях.
29. Перечислите сырьевые источники серотонина.
30. Правила определения органолептических показателей качества мучных кондитерских изделий.
31. Вакуумная упаковка пищевых продуктов. Краткая характеристика. Перспективы использования.

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)								Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Текущий контроль	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6
2.	Промежуточная аттестация	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019