Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Технология мучных и кондитерских изделий

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 96
самостоятельная работа 57
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	19			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	38	38	38	38
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96	96	96	96
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Киров 2021

Программу составил(и):

к.с.-х.н., Доцент, Лыбенко Елена Сергеевна

Рецензент(ы):

к.с.-х.н., Доцент, Стаценко Екатерина Сергеевна

Рабочая программа дисциплины

Технология мучных и кондитерских изделий

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № 5а от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.с.-х.н., доцент Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели дисциплины – вооружить инженеров-технологов систематизированными знаниями научных основ технологии производства мучных и кондитерских изделий,
1.2	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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.4	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	-Биохимия
2.1.8	-Микробиология
2.1.9	-Физиология питания
2.1.10	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.11	-История национальной кухни
2.1.12	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.13	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4	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
ПК-4.1	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-4.2	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПК-5	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
ПК-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетенции (индикаторы)**	**Литература**	**Инте ракт.**	**Примечание**
	Раздел 1. Введение. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании.						
1.1	Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий. /Лек/	6	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. /Пр/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.3	Подготовка кондитерского сырья к производству. /Лек/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.4	Подготовка мясных и рыбных продуктов. Подготовка круп, овощей и фруктов./ /Пр/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.5	Вкусовые и ароматические вещества. Орехи, мак. /Ср/	6	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
	Раздел 2. Технология мучных хлебобулочных из-делий.						
2.1	Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при разрыхлении /Лек/	6	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.2	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. /Пр/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.3	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.4	Технология хлебобулочных изделий /Лек/	6	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.5	Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста /Лаб/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.6	Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста /Лаб/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	

2.7	Разделка и выпечка дрожжевого теста /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.8	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста /Пр/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.9	Приготовление теста для слоеного дрожжевого полуфабриката /Лаб/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.10	Приготовление блинного теста и теста для оладий /Лаб/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.11	Жарка изделий из дрожжевого теста в жире /Ср/	6	5	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.12	Расчет основных полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
	Раздел 3. Технологии приготовления кулинарных изделий из бездрожжевого теста.						
3.1	Технология приготовления песочного и сдобного теста. /Лек/	6	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.2	Приготовления изделий из песочного полуфабриката /Лаб/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.3	Технология приготовления пряничного и вафельного теста /Лаб/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.4	Ассортимент пряничных и вафельных полуфабрикатов. /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.5	Технология приготовления воздушного теста /Лек/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.6	Технология приготовления изделий из воздушного полуфабриката /Лаб/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	

3.7	Сырье для бисквитных и заварных полуфабрикатов /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.8	Приготовление теста для блинчиков, вареников,лапши домашней /Лаб/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.9	Воздушно-ореховое и миндальное тесто /Пр/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.10	Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката /Лаб/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.11	Технологический процесс приготовления сиропов,жженки, помадки, и их использование /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.12	Технология бисквитного теста и изделия из него /Лаб/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.13	Ассортимент мини-пирожных, технология их приготовления, украшения /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.14	Технология отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов /Лек/	6	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.15	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов,способы их отделки /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.16	Украшения из крема, шоколада, мастики, желе,фруктов, цукатов /Лаб/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.17	Украшения из помады, глазури, кондира /Лаб/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.18	Приготовление слоеного теста и изделия из него /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
3.19	Приготовление пирожных, тортов /Пр/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	

	Раздел 4. Организация труда кондитера. Стандартизация, контроль качества продукции						
4.1	Стандартизация и контроль качества продукции /Пр/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
4.2	Исследование готовых кондитерских изделий /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
4.3	Организация труда кондитерских на предприятиях питания. Посуда, инвентарь, оборудование кондитерской. /Пр/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
4.4	Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха /Ср/	6	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
4.5	Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования в кондитерском цехе /Ср/	6	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
4.6	/Экзамен/	6	27	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.4 ПК-5.5	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин.	Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : Учебник Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/100934	ЭБС Лань, 2018
Л1.2	Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков.	Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90058.	Санкт-Петербург : Лань, 2017

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс]: Учебное пособие Режим доступа: Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93006.	С.-Петербург, Лань, 2017
Л2.2	Берновский Ю.Н.	Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие Режим доступа: https://znanium.com/read?id=156125	М.: ИНФРА-М, 2016

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Тючкалов Л.В., Леконцева Т.А., Стаценко Е.С.	Технология хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по выполнению курсового проекта Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров, Вятская ГСХА, 2018
Л3.2	Соболева Е.В., Сергачева Е.С.	Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий.: учебно-методическое пособие	Электронно-библиотечная сеть "Лань", 2013

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Консультант Плюс
6.3.1.5	Гарант Аэро

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических, лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным лабораторным занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер, как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем

скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций в сфере агрофизики, физики почв; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Технология мучных и кондитерских изделий

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Технология мучных и кондитерских изделий» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины/модуля.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программы бакалавриата Технология продуктов общественного питания;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

-. 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 (ПК-4);

- Способен устанавливатьи 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 (ПК-5).

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ПК-4	Введение в технологию продуктов питания	Технология продукции общественного питания Товароведение продовольственных товаров Холодильное и вентиляционное оборудование Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Технология мучных и кондитерских изделий Технология продуктов общественного питания Технология продуктов функционального питания Технология продуктов лечебного и профилактического питания Технология блюд национальной и мировой кухни Барное дело Безалкогольные и алкогольные напитки Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

		работа)	
ПК-5	Техника пищевых производств	Оборудование предприятий общественного питания Технология мучных и кондитерских изделий Специализированное оборудование предприятий общественного питания Технология продуктов общественного питания Технология продуктов функционального питания Технология продуктов лечебного и профилактического питания Технология блюд национальной и мировой кухни Барное дело Безалкогольные и алкогольные напитки Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ПК-4. 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	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ПК-4.1.	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья,полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-4.2.	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3.	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПК-5. 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	
ПК-5.1.	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.
ПК-5.2.	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3.	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4.	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории

ПК-5.5.	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий» при сдаче экзамен применяется аналитическая четырехбалльная шкала оценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетво-рительно	удовлетвори-тельно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Перечень вопросов к экзамену 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.

Типовой экзаменационный билет для сдачи экзамена по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий»

Билет № 1

1. Классификация мучных и кондитерских изделий
2. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
3. Приготовление бисквитных тортов, ассортимент, требования к качеству.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Технология мучных и кондитерских изделий проводится в форме экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи экзамена, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Экзамен служит формой проверки качества усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (экзамен) по дисциплине Технология мучных и кондитерских изделий проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины Технология мучных и кондитерских изделий. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для экзамена по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения экзамена на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и заечетную книжку обучающегося. Оценка «неудовлетворительно» предполагает повторную сдачу экзамена.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Технология мучных изделий и кондитерских изделий

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины (модуля) Технология мучных изделий и кондитерских изделий и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля) или программы практики

-. 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 (ПК-4);

- 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 (ПК-5).

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины организация и планирование землеустроительных работ используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тест	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа по теме или разделу. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся.

ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Агрономический факультет

Тест

по дисциплине Технология мучных изделий и кондитерских изделий

Текущий контроль в форме теста предназначен для проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа.

Результаты текущего контроля в форме теста оцениваются посредством **четырёхбальной** шкалы.

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Отлично	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на все задания тестов
Хорошо	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся совершает 1-2 ошибки при выполнении заданий тестов
Удовлетворительно	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на половину заданий тестов
Неудовлетворительно	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся отвечает менее чем на половину тестовых заданий

Типовые задания для тестирования при проведении текущего контроля.

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. Ромовыя 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 ^{0}С
2) 28 ^{0}С
3) 45 ^{0}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 каллоидного 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 ^{0}С;
2) 75 ^{0}С;
3) 45 ^{0}С.
8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема ǂГляссеǂ?
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 кристаллизаци 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, сбитую 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.

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Текущий контроль для оценивания компонентов дисциплинарных частей компетенций в формах, приведенных в таблице п.3, в виде тестирования. Результаты оценивания по 4х-балльной шкале заносятся в журнал преподавателя и учитываются в оценке при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Технология мучных и кондитерских изделий в виде экзамена.

Шкала и критерии оценки приведены в таблице раздела «Тест» текущего контроля ФОС.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Технология мучных и кондитерских изделий

Наименование специальных помещений	Оснащённость специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
Помещение для самостоятельной работы	Б-202 Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Технология мучных и кондитерских изделий»

Наименование	Наличие доступа
Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии [Электронный ресурс]: журн. / Национальный исследовательский Южно-Уральский государственный университет	ЭБС «Лань» Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2553#journal_name