Приложение 4

к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 Технология мучных кондитерских изделий
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

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

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

заочная формы обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Большакова Лариса Сергеевна, кандидат биологических наук, доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна, кандидат биологических наук, доцент, и.о. зав. кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Рабочая программа дисциплины Б1.В.14 Технология мучных кондитерских изделий одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол №11 от «30»июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5

3. Содержание и структура дисциплины (модуля) 6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критериоценивания 9

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания 13

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине 14

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля) 17

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....20

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы 21

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.14 Технология мучных кондитерских изделий обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизи-ты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
D/01.6-Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 №329н	ПК-1	Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1	Осуществляет основные технологические процессы производст-ва продукции общественного питания массового изготовле-ния и специализи-рованных пищевых продуктов, разрабаты-вает технологи-ческую документа-цию	*ПК-1.1. З-1.* ***Знает*** технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологическую документацию. *ПК-1.1. У-1.* ***Умеет*** осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов *ПК-1.1. У-2.* ***Умеет*** разрабатывать технологическую документацию

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

5 з.е., 180 ак.час.

Заочная форма

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 24 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 16 ак.час на лабораторные занятия. 147 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.В.14 Технология мучных кондитерских изделий реализуется на 8-м семестре 4-го курса после изучения дисциплин:

- Общая технология отрасли
- Товароведение продовольственных товаров.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов		Объем дисциплины, ак.час												Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)						
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1.	Технологический процесс производства мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров	78	4	0	4	0	0	0	0	0		0	0	70	Защита отчета по лабораторным работам
Тема2.	Технологический процесс	93	4	0	12	0	0	0	0	0		0	0	77	Защита отчета по

	производства мучных кондитерских изделий													лабораторным работам
Промежуточная аттестация		9	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	Экзамен
Итого		180	8	0	16	0	0	0	0	9	0	0	147	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Технологический процесс производства мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров. ПК-1.1.

1.1. Теоретические основы производства мучных изделий

Мучные изделия: классификация, ассортимент. Характеристика сырья. Подготовка сырья к производству. Формирование теста из пшеничной муки. Способы разрыхления теста.

1.2. Производство мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий

Мучные блюда, кулинарные изделия и гарниры: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 2. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК-1.1.

2.1. Производство выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, воздушно-ореховые, миндальные, сахарные и крошковые выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

2.2. Производство отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Кремы сливочные, белковые, заварные; сахарные заготовки (сиропы для промочки, помада); желе, суфле: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, физико-химические процессы, обусловливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

2.3. Производство тортов и пирожных

Торты и пирожные: классификация, ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Новые направления в производстве кондитерских изделий.

2.4. Производство кексов, пряников, булочных изделий

Кексы, пряники и булочные изделия: ассортимент, рецептуры,

технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.14 Технология мучных кондитерских изделий входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из

правильных ответов из нескольких вариантов предложенных		2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа

		5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.14 Технология мучных кондитерских изделий используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Защита отчета по лабораторным работам.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;

2) технологические карты на блюда и изделия;

3) технологические схемы;

4) таблицы с органолептической оценкой блюд и изделий;

5) общие выводы по работе.

Тема 1. Технологический процесс производства мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров. ПК-1.1.

Тема 2. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК-1.1.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по технологии приготовления блюд и изделий;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий.

Для подготовки к лабораторным работам студенту необходимо

использовать Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских изделий.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной и письменной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. В билете два теоретических вопроса и задача, которую надо решить письменно. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете и решает задачу, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Технологический процесс производства мучных блюд, кулинарных изделий и гарниров. ПК-1.1.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Мучные изделия: ассортимент, классификация.
2. Технологические свойства муки.
3. Химический способ разрыхления теста.
4. Биохимический способ разрыхления теста.
5. Механический способ разрыхления теста.
6. Мучные блюда из пресного теста: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
7. Мучные блюда из дрожжевого теста: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (тесто), режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
8. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
9. Мучные гарниры: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
10. Безопарный способ приготовления дрожжевого теста.
11. Опарный способ приготовления дрожжевого теста.

12. Производство сдобного пресного теста для мучных изделий.
13. Производство слоеного пресного теста.
14. Производство теста для мучных блюд и гарниров.

Тема 2. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК-1.1.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.
2. Бисквитный выпеченный полуфабрикат: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования.
3. Воздушный и воздушно-ореховый выпеченный полуфабрикат: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования.
4. Песочный выпеченный полуфабрикат: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования.
5. Заварной выпеченный полуфабрикат: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обусловливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования.
6. Классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.
7. Сливочные кремы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования.
8. Белковые кремы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования.
9. Заварной крем: ассортимент, рецептуры, технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования.

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине

1.Рассчитать количество муки для замеса бисквита № 1 на 100 пирожных «Бисквитных» со сливочным кремом, рецепт №42-а, если мука поступила с влажностью 16%.
2.Сделать перерасчет количества масла для крема № 42-а, если поступило крестьянское масло.
3.Рассчитать количество яиц в штуках для приготовления бисквита 42-а, если поступили яйца 2 категории.
4.Определить количество воды необходимое для замеса теста по рецепту № 91 на 100 шт., если влажность теста - 33%.
5.Рассчитать количество муки необходимое для замеса 100 шт. "Ромовая баба" № 91, если мука с влажностью 16%
6.Сделать перерасчет по маслу по рецепту № 91 "Ромовая баба", если по¬ступило масло крестьянское.
7.Рассчитать количество муки для замеса песочного п./ф. №8 на 100 пирожных «Корзиночка с белковым кремом» №52-а, если мука поступила с влажностью 15,5%. Сделать перерасчет количества масла для замеса песочного п./ф., если поступило масло крестьянское.
8.Рассчитать количество яиц /в штуках/ для приготовления песочного п/ф по рецепту №52-а, если поступило яйцо 2 категории.
9.Рассчитать количество муки для замеса заварного п/ф №15 на 100 штук пирожного «Трубочка с кремом» №61-6, если мука поступила с влажностью 16%.
10.Рассчитать количество яиц (в штуках) для приготовления заварного п/ф по рецепту №61-6,если поступило яйцо 2 категории.
11.Сделать перерасчет количества масла для крема № 61-6, если поступило крестьянское масло.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	отлично
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	хорошо
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетворительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	неудовлетворительно

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептур мучных кондитерских изделий.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность

освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Большакова Л.С. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

2. Большакова Л.С. Лабораторный практикум по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их

у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным занятиям.

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.

Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем необходимо составить технологические карты на блюда по заданию (переписать рецептуры и технологию приготовления блюд, в случае необходимости сделать перерасчет на заданный выход блюда или/и количество порций), составить технологические схемы приготовления блюд, ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.

Структура лабораторной работы:

Этапы выполнения работы:

1. Приготовление блюд и изделий — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

2. Бракераж приготовленных блюд и изделий– преподаватель совместно со студентами оценивают работу обучающихся учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, художественное оформление, соблюдение норм выхода, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержания чистоты рабочих мест. Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки.

3. Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

4. Защита отчета.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к лабораторным занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем,

что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277586

3.Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Т. М. Крахмалева, А. Г. Белов. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 100 с. — ISBN 978-5-7410-3243-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437759

8.2. Дополнительная литература

1. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081

2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и

определения.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.4. Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Лабораторные
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию в лекционных аудиториях и помещениях для самостоятельной работы:
- Доска
- Проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к оборудованию в аудитории для проведения лабораторных работ:
-Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Требования к программному обеспечению:
- пакет MicrosoftOffice