Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.09.2025 08:57:49
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.В.ДВ.06.02 Технологические процессы мучного и кондитерского производства**
по направлению подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
по профилю подготовки (специализации)	Технология продуктов общественного питания
квалификация (степень) выпускника	бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2025

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания, доц., канд. техн. наук	Подписано простой ЭП 21.07.2025	Едыгова Саида Нурбиевна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

30.07.2025	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

30.07.2025	Подписано простой ЭП 30.07.2025	Хатко Зурет Нурбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

30.07.2025	Подписано простой ЭП 30.07.2025	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины − дать студентам теоретические и практические знания по технологическим процессам мучного и кондитерского производства. Большое внимание должно быть уделено методам управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных стадиях производства мучных кондитерских изделий, а также осуществлению подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед системой общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение современных технологий направленных на рациональное использование сырья, современные требования к качеству продукции;

-совершенствование и оптимизация технологических процессов мучных кондитерский изделий на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов;

- овладеть необходимыми расчетами технологического процесса;

- овладеть методами технологических расчетов.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Технологические процессы мучного и кондитерского производства» входит в вариативную часть и является дисциплиной по выбору студента, устанавливаемой вузом.

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин − физики, органической химии, микробиологии, математики для проведения расчетов, а также физиологии питания, санитарии и гигиены, технологии процессов мучного и кондитерского производства, производства полуфабрикатов, научных основ применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-3.2	Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания
ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-6.2	Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПКУВ-7.1	Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
		За	Лек	Лаб	СРП	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	20	20	0.25	67.75	**108**	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Лаб	КРАт	Контроль	СР		
Курс 5	Сем. 9	1	1	4	2	0.25	3.75	94	**104**	

5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8	Подготовка основного и вспомогательного сырья.		1	1					6,75		Лекция-беседа
8	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий		2	2					7,6		Лекция-беседа
8	Замес теста и способы его рыхления		2	2					7,7		Лекция-беседа
8	Дрожжевое тесто и из-делия из него.		3	4					7,6		Лекция-беседа
8	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него		3	3					7,6		Лекция-беседа
8	Отделочные полуфаб-рикаты для пирожных и тортов		2	2					7,7		Лекция-беседа
8	Пирожные и торты		3	3					7,6		Лекция-беседа
8	Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.		2	2					7,6		Лекция-беседа
8	Контроль качества.		2	1					7,6		Лекция-беседа
	Промежуточная аттестация.					0,25					
	ИТОГО:		**20**	**20**		**0.25**			**67.75**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
9	Подготовка основного и вспомогательного сырья.	1						20	
9	Дрожжевое и бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	1	3					24,8	
9	Отделочные полуфаб-рикаты для пирожных и тортов	1	2					24,6	
9	Контроль качества.	1	1					24,6	
9	Промежуточная аттестация.					0,25	3,75		
	ИТОГО:	**4**	**2**			**0.25**	**3.75**	**94**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Технологические процессы мучного и кондитерского производства», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8	Подготовка основного и вспомогательного сырья.	1	1		Краткая характеристика сырья, условия приема сырья в цехе. Оценка его качества. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность мучных кондитерских и булочных изделий. Оборудование и инвентарь, применяемые для приготовления кондитерских и булочных изделий.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.2;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса 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: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: 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. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
8	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	2			Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика. Использование фарша и начинки. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, характеристика и ис-пользование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, кремы, помада, рецептуры, технология приготовления требования к качеству.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-7.1;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства про-дукции питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических про-цессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров техноло-гических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, орга-низовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных па-раметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продук-ции	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							питания. ПКУВ-6.1Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических по-следствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-7.1.Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы тех-нологического оборудования. Знать: методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологи-ческого оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность ра-боты технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
8	Виды теста и способы его приготовления	2			Рассмотрение видов теста. Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-7.1;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства про-дукции	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					способов замеса. Способы рыхления теста. Характеристика разрыхлителей теста.		питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических про-цессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров техноло-гических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, орга-низовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных па-раметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продук-ции питания. ПКУВ-6.1Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продукции питания Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							учетом экологических по-следствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							ПКУВ-7.1.Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы тех-нологического оборудования. Знать: методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологи-ческого оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность ра-боты технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
8	Дрожжевое тесто и из-делия из него.	3	1		Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-7.1;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства про-дукции питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических про-цессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологического процесса производства продукции питания. Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров техноло-гических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, орга-низовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных па-раметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продук-ции питания. ПКУВ-6.1Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических по-следствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-7.1.Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы тех-нологического оборудования. Знать: методы расчета производственные мощности и эффективность работы	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологи-ческого оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность ра-боты технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
8	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	3			Классификация бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, сдобное, пресное, пряничное, бисквитное, слоеное, заварное тесто, рецептура. Технология приготовления, кулинарное ис-пользование. Режим выпечки. Требования к качеству готовых изделий.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-7.1;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства про-дукции питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических про-цессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров техноло-гических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							качество готовой продукции, орга-низовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных па-раметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продук-ции питания. ПКУВ-6.1Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических по-следствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-7.1.Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы тех-нологического оборудования. Знать: методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологи-ческого оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
8	Отделочные полуфаб-рикаты для пирожных и тортов	2	1		Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшение из крема. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-7.1;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических про-цессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса 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: способностью использовать технические средства для измерения основных па-раметров	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. ПКУВ-6.1Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть:	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических по-следствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: 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	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-7.1.Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Знать: методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
8	Пирожные и торты	3			Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, украшение поверхности тортов, пирожных фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой. Основные виды пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, рецептуры, технология приготовления, размеры, формы, масса пирожных, требования к качеству.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-7.1;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса 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: способностью использовать технические средства для измерения основных па-раметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. ПКУВ-6.1Устанавливает и	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: 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. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических по-следствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-7.1.Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Знать: методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
8	Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.	2			Характеристика, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-7.1;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания Знать: технические средства для	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					реализации		измерения основных параметров технологических про-цессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса 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: способностью использовать технические средства для измерения основных па-раметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продук-ции питания. ПКУВ-6.1Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Знать: приоритеты в сфере	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита-ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-работке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПКУВ-7.1.Рассчитывает производственные	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							мощности и эффективность работы тех-нологического оборудования. Знать: методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
8	Контроль качества.	2	1		Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий	ПКУВ-6.2; ПКУВ-3.2;	ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							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: 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. ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							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. Владеть: 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	
	ИТОГО:	**20**	**4**					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
9	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Технологический процесс производства полуфабрикатов: фаршей, начинок, сиропов, помады, желе, кремов.	2	1	
9	Виды теста и способы его приготовления	Технологический процесс производства изделий из дрожжевого безопарного теста	2	2	
9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него	2		
9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологические процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него	2		
9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологические процесс приготовления заварного теста и изделий из него	2		
9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологические процесс приготовления слоеного теста и изделий из него	2		
9	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Технологический процесс приготовления украшений из по-мады для отделки пирожных и тортов. Крем белковый и его производные. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления	2	1	
9	Пирожные и торты	Технологический процесс приготовления бисквитного торта	2	2	
9	Пирожные и торты	Технологический процесс приготовления заварных пирожных	2		
9	Пирожные и торты	Технологический процесс приготовления слоеных пирожных	2		
	ИТОГО:		20	2	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
8,9	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Технологический процесс производства полуфабрикатов: фаршей, начинок, сиропов, помады, желе, кремов.	1 неделя	5	7	
8,9	Дрожжевое тесто и изделия из него.	Технологический процесс производства изделий из дрожжевого опарного теста.	2 неделя	5	8	
8,9	Дрожжевое тесто и изделия из него.	Технологический процесс производства дрожжевых изделий жаренных во фритюре	3 неделя	5	8	
8,9	Дрожжевое тесто и изделия из него.	Технологический процесс производства изделий из дрожжевого слоеного теста	4 неделя	6	8	
8,9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс производства изделий из блинчатого теста	5 неделя	6	7	
8,9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс производства изделий из вафельного теста	6 неделя	6	7	
8,9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс производства изделий из воздушного теста	7 неделя	5	7	
8,9	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс производства изделий из миндального теста	8 неделя	5	7	
8,9	Пирожные и торты	Технологический процесс производства национальных кондитерских изделий	9 неделя	5	7	
8,9	Пирожные и торты	Технологический процесс производства рулетов	10 неделя	5	7	
8,9	Пирожные и торты	Технологический процесс производства меренговых пирожных	11 неделя	5	7	
8,9	Пирожные и торты	Технологический процесс производства миндальных пирожных	12 неделя	5	7	
8,9	Пирожные и торты	Технологический процесс производства воздушно-ореховых тортов	13 неделя	5	7	
	ИТОГО:			**68**	**94**	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская	18.2025 ноябрь, МГТУ	Разработка мучных-кондитерских изделий функционального	Презентация	Едыгова С.Н.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
деятельность		назначения			

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Учебно-методические пособие по дисциплине «Технология продукции общественного питания» (часть I) : для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Дроженко Е.В., Белявцева Т.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 99 с. - Прил.: с. 96-99. - Режим доступа: свободный	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053165&DOK=0BAED9&BASE=0007AA
Учебно-методические пособие по дисциплине «Теоретические основы технологии общественного питания» : для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Белявцева Т.А., Кудайнетова С.К. - Майкоп : Б/и, 2022. - 118 с. - Прил.: с. 101-117. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038. - Режим доступа: свободный.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&DOK=0BBCC2&BASE=0007AA
Учебно-методические пособие по дисциплине «Технология продукции общественного питания» (часть II) : для студентов направления подготовки 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Дроженко Е.В., Белявцева Т.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 106 с. - Прил.: с. 104-106. - Режим доступа: свободный	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053043&DOK=0BBC4E&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. - Изд.3-е, изд. - СПб. : Лань, 2017. - 532 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: hppt://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100033483. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 14 экз. - Библиогр.: с. 524 (8 назв.). - Предм. указ.: с. 525-528. - ISBN 978-5-8114-2270-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+055D68
Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под ред. В.М. Позняковского. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 274 с. : ил. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/go.php?id=556212. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 9785160121345	https://znanium.ru/catalog/document?id=432303
Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) : практикум / Пащенко Л.П. [и др.]. - Москва : КолосС, 2013. - 215 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ЭБС Консультант студента. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html. - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-9532-0591-7	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html
Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 415 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/4160.html. - Режим	http://www.iprbookshop.ru/4160.html

Название	Ссылка
доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	
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	https://e.lanbook.com/book/437759
Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. - Изд.3-е, изд. - СПб. : Лань, 2017. - 532 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: hppt://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100033483. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 14 экз. - Библиогр.: с. 524 (8 назв.). - Предм. указ.: с. 525-528. - ISBN 978-5-8114-2270-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+055D68
Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : Учебное пособие для вузов / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439	https://e.lanbook.com/book/223439

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
5	5		Экономика и организация производства
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
1	3		Пищевые токсины
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Кухни народов мира
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
4	5		Теплотехника
5	5		Детали машин
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			выпускной квалификационной работы
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
5	5		Экономика и организация производства
4	4		Оборудование предприятий общественного питания

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов 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					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов 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					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: 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					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-7: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Состояние и перспективы развития мучных кондитерских изделий.

2. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3. Характеристика основного сырья, химический состав. Требования к сырью.

4. Подготовка сырья к производству мучных изделий. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении.

5. Роль муки, сахара и жира в процессе образования теста.

6. Виды теста для МКИ, способы разрыхления. Требования к химическим разрыхлителям.

7. Технологические режимы и физико-химические процессы, происходящие при выпечке тестовых заготовок.

8. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.

9. Дополнительные ингредиенты для мучных изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

10. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.

11. Влияние основных видов сырья на процесс тестообразования.

12. Влияние температуры теста на процесс брожения.

13. Замес теста и способы его разрыхления. Сдобное пресное тесто. Характеристика, рецептура, технология приготовления теста и способы его разрыхления.

14. Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий.

15. Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат хлебопекарного производства.

16. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки (выхода хлеба).

17. Опытный и расчетный методы контроля выхода хлебных изделий. Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья.

18. Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий. Контроль за выходом готовой продукции.

19. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий.

20. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству.

21. Технология приготовления, белкового теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству.

22. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству.

23. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, изделий из них, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов. Показатели качества. Оформление изделий. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке пирожных, рулетов.

24. Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.

25. Изделия из слоёного пресного теста (торты, пирожные). Ассортимент изделий из слоеного пресного теста, технология приготовления слоеного пресного теста, процессы, происходящие при замесе теста. Изменение массы изделий при выпечке. Требования к качеству.

26. Отделочные полуфабрикаты и украшения для хлебобулочных изделий и хлеба.

27. Технологическая схема производства сырцовых пряников. Технологические режимы на

основных стадиях производства.

28. Основные технологические стадии и режимы при производстве заварных пряников.

29. Технологическая схема приготовления сливочного крема.

30. Получение сиропов для промочки полуфабрикатов.

31. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий

32. Виды дрожжевого тест.а Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Оценка качества дрожжевого теста. Пороки дрожжевого теста и их устранение.

33. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста.

34. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления сдобных изделий из дрожжевого теста.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. - Изд.3-е, изд. - СПб. : Лань, 2017. - 532 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: hppt://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100033483. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 14 экз. - Библиогр.: с. 524 (8 назв.). - Предм. указ.: с. 525-528. - ISBN 978-5-8114-2270-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+055D68
Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439	https://e.lanbook.com/book/223439
Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) : практикум / Пащенко Л.П. [и др.]. - Москва : КолосС, 2013. - 215 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ЭБС Консультант студента. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html. - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-9532-0591-7	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html
Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий : учебник для студентов вузов / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. - СПб. : РАПП, 2010. - 672 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037076. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 10 экз. - Библиогр.: с. 661-662. - Предм. указ.: с. 663-669. - ISBN 978-5-91541-008-3	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+01C4B0

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243017	https://e.lanbook.com/book/243017
Медведев, П. В. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2262-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159964	https://e.lanbook.com/book/159964

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и

включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/ IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/ Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферопль, 1999. - . – URL: https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html. - Текст: электронный.На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Подготовка основного и вспомогательного сырья.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3.2 6.2
Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3.2 6.1 6.2 7.1
Замес теста и способы его рыхления	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3.2 6.1 6.2 7.1

Дрожжевое тесто и изделия из него.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3.2 6.1 6.2 7.1
Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3.2 6.1 6.2 7.1
Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3.2 6.1 6.2 7.1
Пирожные и торты	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3.2 6.1 6.2 7.1
Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и	Аудиторная (изучение нового учебного материала,	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия,	ПКУВ 3.2

калорийности.	навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	устная речь, письмо	6.1 6.2 7.1
Контроль качества.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	ПКУВ 3,2 6,2

Учебно-методические материалы по лабораторным занятиям дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 «Технологические процессы мучного и кондитерского производства»

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	**Темы лабораторных занятий**	**Методы обучения**	**Способы (формы) обучения**	**Средства обучения**
2. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Технологический процесс производства полуфабрикатов: фаршей, начинок, сиропов, помады, желе, кремов.	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
4. Дрожжевое тесто и изделия из него.	Технологический процесс производства изделий из дрожжевого безопарного теста	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники,

		совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		учебные пособия, устная речь, письмо
5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс приготовления блинного теста и изделий из него	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологические процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь,

		систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		письмо
5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Технологические процесс приготовления заварного теста и изделий из него	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
6. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Технологический процесс приготовления украшений из помады для отделки пирожных и тортов. Крем белковый и его производные. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
7. Пирожные и торты	Технологический процесс приготовления бисквитного торта	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
7. Пирожные и торты	Технологический процесс приготовления песочного торта	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо

7. Пирожные и торты	Технологический процесс приготовления заварных пирожных	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
7. Пирожные и торты	Технологический процесс приготовления слоеных пирожных	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо	Схемы, рисунки, чертежи, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма.
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим

Название
доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/- Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер;Кондитерская витрина;Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765