

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Ольга Владимировна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 08.02.2024 11:16:27

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.05.01 «Технология мучных кондитерских изделий»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, д-р техн. наук, доцент

Н.Л. Чернопольская

Омск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке бакалавра	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	11
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	11
2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе	11
3. Общие организационные требования к учебной работе студента	12
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе студента	12
3.2. Условия допуска к зачету по дисциплине	12
4. Лекционные занятия	13
5. Практические занятия по курсу и подготовка студента к ним	14
6. Лабораторные занятия по курсу	15
7. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	15
8. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	19
8.1. Рекомендации по оформлению электронной презентации и доклада	19
8.1.1. Шкала и критерии оценивания	23
8.2. Рекомендации по написанию рефератов	23
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	26
8.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	26
8.3.1. Шкала и критерии оценивания	27
9. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы студента	27
9.1. Вопросы для входного контроля	27
9.2. Текущий контроль успеваемости	28
9.2.1 Шкала и критерии оценивания	36
10. Промежуточная (семестровая) аттестация студентов	36
10.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	36
10.2. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины для зачета	36
11 Процедура проведения зачета	37
11.1 Перечень примерных вопросов к зачету	37
11.2 Шкала и критерии оценивания	38
12. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	38
Приложение 1 Форма титульного листа доклада	40
Приложение 2 Результаты проверки презентации/доклада	41
Приложение 3 Форма титульного листа реферата	42
Приложение 4 Результаты проверки реферата	43

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые студенты!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области производства мучных кондитерских изделий, методов управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства данных продуктов.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья;

владеть: методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды;

знать: организацию технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

уметь: применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические процессы производства продукции из растительного сырья	- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	- проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	- методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
		ИД-2 _{ПК-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	- оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	- методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции
		ИД-4 _{ПК-1} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	- организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	- проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	- владеть навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий
		ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию	- физико-химические и функционально-технологические	- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологиче-	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических про-

		нию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	ских процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	цессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	- организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	- организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	- навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий
		ИД-1 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	- современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	- использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	- технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий

1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплин

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	Не знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с основными требованиями, предъявляемыми к сырью, материалам общими технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий 2. Хорошо знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий 3. В совершенстве знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам общие технологические процессы, производства мучных кондитерских изделий			Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	Не умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции - подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов	1. Умеет не в полной мере проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов 2. Умеет проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов 3. Умеет уверенно проводить анализ входного контроля сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, подбирать режимы технологической обработки сырья растительного происхождения и ингредиентов			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей	Не владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья	1. Владеет не в совершенстве методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сы-			

			качества сырья и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	и готовой продукции - сенсорными методами анализа - навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	рья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. 2. Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции 3. Уверенно владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции, сенсорными методами анализа, навыками по организации работ для проведения производственного контроля поступающего сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	Не знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий 2. Знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий 3. В совершенстве знает нормативные и технические документы в области производства мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Не умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	1. Умеет неуверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания 2. Умеет оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания 3. Умеет уверенно оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Не владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	1. Владеет неуверенно методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции 2. Владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции 3. Уверенно владеет методами стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	
	ИД-4 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	Не знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	1. Поверхностно знаком с организацией работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 2. Знает организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве организацию работ по определению норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
		Наличие умений	Умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	Не умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	1. Умеет неуверенно проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 2. Умеет проводить измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий 3. Уверенно проводит измерения, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	Не владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий 2. Владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий 3. Уверенно владеет навыками продуктового расчета и обоснования норм расхода сырья при производстве мучных кондитерских изделий	
	ИД-6пк-1	Полнота знаний	Знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Не знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	1. Знает неуверенно физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий 2. Знает физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий 3. Знает в совершенстве физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	1. Умеет неуверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий 2. Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий 3. Умеет уверенно разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции мучных кондитерских изделий	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологи-	Не владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопас-	1. Неуверенно владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды 2. Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды 3. Уверенно владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания

			ческую безопасность окружающей среды	ды	процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	
ПК-2	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	Не знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	1. Знает неуверенно организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям 2. Знает организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям 3. Знает в совершенстве организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	
		Наличие умений	Умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	Не умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	1. Неуверенно организует технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией 2. Умеет организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией 3. Уверенно организует технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	Не владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	1. Неуверенно владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий 2. Владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий 3. Уверенно владеет навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания
	ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические	Не знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий - принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и пра-	1. Знает не в совершенстве современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; 2. Знает современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий, принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания

			нические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	вила технологического процесса и производственной безопасности;	3. Знает в совершенстве современные аспекты создания малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий принципы проектирования технологических процессов, - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;	
		Наличие умений	Умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	Не умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	1. Неуверенно использует материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов 2. Умеет использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов 3. Умеет уверенно использовать материалы, соответствующие алгоритмы и программы расчетов технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий	Не владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий - методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий	1. Владеет неуверенно технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий 2. Владеет технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий 3. Владеет уверенно технологическими операциями производства мучных кондитерских изделий, методами продуктового расчета в производстве производства мучных кондитерских изделий	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час	
	семестр, курс*	
	очная	заочная форма
	6 сем.	5 курс
1. Аудиторные занятия, всего	108	18
- лекции	28	2
- практические занятия (включая семинары)	24	6
- лабораторные работы	20	х
- консультации	36	10
2. Внеаудиторная академическая работа	72	158
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	18	18
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**	х	х
- электронной презентации и доклада	10	10
- реферата	8	8
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	10	100
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	20	10
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	24	30
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	х	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	180
	Зачётные единицы	5

Примечание:
* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа					ВАРС			
			всего	лекции	занятия		консультации	всего			фиксирован- ные виды
					практические (всех форм)	лабора- торные					
1		2	3	4	5	6		7	8	9	10
Очная форма обучения											
1	Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства	12	4	4	x	x	x	8	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.1 Основные понятия организации мучного кондитерского производства	6	2	2	x	x	x	4			
	1.2 Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству	6	2	2	x	x	x	4			
2	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	58	42	12	10	8	12	16	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.1. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста	19	15	4	4	4	3	4			
	2.2 Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста	11	7	2	2	x	3	4			
	2.3 Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	19	15	4	4	4	3	4			
	2.4 Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста	9	5	2	x	x	3	4			
3	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	50	30	6	8	4	12	20	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	3.1 Технология кондитерских изделий из песочного и сдобного теста	26	16	4	4	2	6	10			
	3.2 Технология кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста	24	14	2	4	2	6	10			
4	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	60	32	6	6	8	12	28	18	Опрос	ПК-1 ПК-2
	4.1 Технология кондитерских изделий из бисквитного теста	24	12	2	2	4	4	12			

	4.2 Технология кондитерских изделий из заварного теста	22	12	2	4	2	4	10			
	4.3 Технология кондитерских изделий из слоеного пресного теста	14	8	2	x	2	4	6		Опрос	ПК-1 ПК-2
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	x	Зачет	
	Итого по дисциплине	180	72	28	24	20	36	72	18		
Заочная форма обучения											
1	Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства	24,25	0,25	0,25	x	x	x	24		Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.1 Основные понятия организации мучного кондитерского производства	12	x	x	x	x	x	12		Опрос	ПК-1 ПК-2
	1.2 Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству	12,25	0,25	0,25	x	x	x	12			
2	Кондитерские изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста	70,75	6,75	0,75	2	x	4	64			
	2.1. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста	24,25	4,25	0,25	2	x	2	20		Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.2 Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста	12,25	0,25	0,25	x	x	x	12			
	2.3 Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	22,25	2,25	0,25	x	x	2	20		Опрос	ПК-1 ПК-2
	2.4 Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста	12	x	x	x	x	x	12		Опрос	ПК-1 ПК-2
	Кондитерские изделия из бездрожжевого песочного и сдобного пресного теста, вафельного и пряничного теста	36,5	6,5	0,5	2	x	4	30			
3	3.1 Технология кондитерских изделий из бездрожжевого песочного и сдобного пресного теста	14,25	4,25	0,25	2	x	2	10		Опрос	ПК-1 ПК-2
	3.2 Технология кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста	22,25	2,25	0,25	x	x	2	20			
	Кондитерские изделия из бисквитного и слоеного теста	44,5	4,5	0,5	2	x	2	40			
4	4.1 Технология кондитерских изделий из бисквитного теста	19,25	3,25	0,25	2	x	1	16		Опрос	ПК-1 ПК-2
	4.2 Технология кондитерских изделий из слоеного теста	17,25	1,25	0,25	x	x	1	16			
	4.3 Требования к качеству, режимы хранения и реализации кондитерских изделий из бисквитного и слоеного теста	8	x	x	x	x	x	8		Опрос	ПК-1 ПК-2
	Промежуточная аттестация	4	x	x	x	x	x	x	x	Зачет	
	Итого по учебной дисциплине	180	8	2	6	x	10	158	18	x	

3. Общие организационные требования к учебной работе студента

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе студента

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа студентов (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи студентам при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студента в форме тестирования.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования;:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа студента в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных студентом занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения курса, студенту предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы и комплекта видеофильмов по всем разделам.

3.2 Условия допуска к зачету по дисциплине

Зачет является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно Положения о текущей, промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения реферата с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, студенту могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину «Технология мучных кондитерских изделий» читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

раздела	№ лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Основные понятия организации мучного кондитерского производства 1) Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий 2) Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий 3) Общая характеристика технологических процессов на мукомольном заводе.	2	x	
	2	Тема: Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству 1) Характеристика основного сырья. 2) Характеристика дополнительного сырья 3) Технологические требования к сырию	2	0,25	Информационная лекция
2	3-4	Тема: Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста 1) Дрожжевое безопарное тесто 2) Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом 3) Дрожжевое опарное тесто 4) Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом	4	0,25	Информационная лекция
	5	Тема: Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста 1) Процессы, происходящие при замесе теста 2) Процессы, происходящие при выпечке теста 3) Процессы, протекающие при хранении изделий из дрожжевого теста	2	0,25	Информационная лекция
	6-7	Тема: Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста 1) Дрожжевое слоеное тесто 2) Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	4	0,25	Информационная лекция
	8	Тема: Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста 1) Требования, предъявляемые к качеству изделий из дрожжевого теста 2) Режимы хранения и реализация изделий из дрожжевого теста	2	x	
	9-10	Тема: Технология кондитерских изделий из песочного и сдобного теста 1) Технология кондитерских изделий из песочного теста 2) Технология кондитерских изделий из сдобного теста 3) Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий из песочного и сдобного теста	4	0,25	Информационная лекция
	11	Тема: Технология кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста 1) Технология кондитерских изделий из вафельного теста 2) Технология кондитерских изделий из пряничного теста 3) Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста	2	0,25	Информационная лекция
	12	Тема: Технология кондитерских изделий из бисквитного теста 1) Технологические схемы приготовления изделий из бисквитного теста 2) Требования, предъявляемые к качеству бисквитных изделий	2	0,25	Информационная лекция
	13	Тема: Технология кондитерских изделий из заварного теста 1) Технологическая схема приготовления изделий из заварного теста 2) Требования, предъявляемые к качеству изделий из заварного теста	2	0,25	Информационная лекция
	14	Тема: Технология кондитерских изделий из слоеного пресного теста 1) Технологическая схема приготовления изделий из слоеного пресного теста 2) Требования, предъявляемые к качеству изделий из слоеного пресного теста	2	x	

Общая трудоёмкость лекционного курса		28	2	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:	час
- очная форма обучения		28	- очная форма обучения	6
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения	2
Примечания: - материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6; - обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.				

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка студента к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1,2	Расчет рецептур кондитерских изделий из дрожжевого теста.	4	2	Ролевые игры / -	УЗ СРС
	3,4	Расчеты при переработке возвратных отходов.	4	х		ОСП
	5	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве изделий из дрожжевого теста	2	х		ОСП
3	6,7	Расчет рецептур кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	4	2	Ролевые игры / -	УЗ СРС
	8,9	Общие методы расчета при анализе качества мучных кондитерских изделий	4	х		ОСП
4	10,11	Расчеты при разработке новых видов кондитерских изделий. Порядок разработки	4	2		ОСП
	12	Учет расхода сырья в кондитерском производстве	2	х	Ролевые игры / -	УЗ СРС
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			24/14 час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			24 час	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения			6 час	- заочная форма обучения		х
В том числе в формате семинарских занятий:						
- очная форма обучения			х			
- заочная форма обучения			х			

*** Условные обозначения:**
ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.
****** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)

Примечания:
- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6;
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

Подготовка студентов к практическим и занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим и лабораторным занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с путеводителем по дисциплине, в котором внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

Шкалы и критерии оценки самоподготовки к практическим занятиям:

- оценка «зачтено» выставляется, если студент на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы

6. Лабораторные занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 5

Таблица 5 – Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы
раздела *	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	1	1	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопарного теста	2	x	+	+	x
	2-3	2	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста	4	x	+	+	x
	4	3	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста	2	x	+	+	x
3	5	4	Приготовление и оформление изделий из песочного и сдобного теста	2	x	+	+	x
	6	5	Приготовление и оформление изделий из вафельного и пряничного теста	2	x	+	+	x
4	7-8	6	Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста	4	x	+	+	x
	9	7	Приготовление и оформление изделий из заварного теста	2	x	+	+	x
	10	8	Приготовление и оформление изделий из слоеного пресного теста	2	x	+	+	x
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	20	x	x	x	x
* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)								
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6; - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

Шкалы и критерии оценки лабораторных занятий:

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся аккуратно оформил отчетный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание

7. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные, практические и лабораторные занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, а уж тем более в современной теории пищевых производств, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах по технологии переработки молока. Такими журналами являются: «Вопросы питания», «Молочная промышленность», «Пе-

переработка молока», «Пищевая промышленность», «Сыроделие и маслоделие». Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1 Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства

Краткое содержание

Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий. Общая характеристика технологических процессов на мукомольном заводе. Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Технологические требования к сырью.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие виды сырья относятся к основному и дополнительному сырью кондитерского производства?
2. Каково значение белковых веществ зерна пшеницы для организма человека?
3. Какие ферменты вызывают гидролиз белков муки?
4. Какие факторы обуславливают газообразующую способность муки?
5. Что такое «сила» муки и ее технологическое значение?
6. Какие сахаросодержащие продукты применяют в производстве мучных кондитерских изделий?
7. Какие виды плодово-ягодного сырья используют в кондитерском производстве?

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических, лабораторных и семинарских занятиях и выполнения письменного опроса по разделам дисциплины.

Шкала и критерии оценивания

Результаты контрольной работы определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Раздел 2. Кондитерские изделия из дрожжевого теста

Краткое содержание

Дрожжевое безопарное тесто. Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом. Дрожжевое опарное тесто. Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Процессы, происходящие при замесе теста. Процессы, происходящие при выпечке теста. Процессы, протекающие при хранении изделий из дрожжевого теста. Дрожжевое слоеное тесто. Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования, предъявляемые к качеству изделий из дрожжевого теста. Режимы хранения и реализация изделий из дрожжевого теста.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Способы приготовления дрожжевого теста и их особенности?
2. Какие изменения происходят в процессе брожения теста?
3. Какие процессы протекают при выпечке изделий?
4. Что такое опара?
5. Что такое «отсдобка» целесообразность ее применения?
6. Недостатки дрожжевого теста и способы их устранения?
7. Что такое расстойка?
8. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста?
9. Качественные показатели изделий из дрожжевого теста?
10. Технологические параметры выпекания изделий из дрожжевого теста?
11. Какие процессы протекают при замесе теста?
12. Режимы хранения изделий из дрожжевого теста?
13. Перечислите технологические операции для приготовления слоеного дрожжевого теста?

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических, лабораторных и семинарских занятиях и выполнения письменного опроса по разделам дисциплины.

Шкала и критерии оценивания

Результаты контрольной работы определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Раздел 3. Кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Краткое содержание

Технология кондитерских изделий из песочного теста. Технология кондитерских изделий из сдобного теста. Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий из песочного и сдобного теста. Технология кондитерских изделий из вафельного теста. Технология кондитерских изделий из пряничного теста. Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий из вафельного и пряничного теста.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. В чем заключается сырьевой способ приготовления пряничного теста?

2. Технологические параметры выпечки пряничных изделий?
3. С какой целью используют ферментные препараты для приготовления пряничного теста?
4. Почему муку при замесе вафельного теста добавляют постепенно, а не сразу всю?
5. Какие процессы протекают при выпечке вафельного теста?
6. С какой целью применяют выстойку вафельных листов?
7. Как используют отходы вафельного производства?
8. Условия и сроки хранения вафельных изделий?
9. Какие разрыхлители используются при приготовлении кексов?
10. В каком порядке загружается сырье и как это влияет на качество теста и изделий при производстве кексов?
11. Как осуществляются прокатка, вылеживание и формование теста? Как влияют эти процессы на качество теста и изделий?
12. Какие виды отделки печенья существуют?
13. Как производят упаковку печенья?
14. Какие требования предъявляют к качеству печенья?
15. Какие разрыхлители теста применяются при производстве печенья?
16. Как расфасовывают и укладывают сдобное печенье?
17. Дайте характеристику песочному полуфабрикату?
18. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста?
19. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления песочного полуфабриката?
20. Почему при разделке песочного теста температура в помещении должна быть не выше 20°C?
21. При каких технологических параметрах протекает процесс выпечки песочного теста?
22. Требования, предъявляемые к готовому песочному полуфабрикату?

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических, лабораторных и семинарских занятиях и выполнения письменного опроса по разделам дисциплины.

Шкала и критерии оценивания

Результаты контрольной работы определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточные правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Раздел 4. Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста

Краткое содержание

Технологические схемы приготовления изделий из бисквитного теста. Требования, предъявляемые к качеству бисквитных изделий. Технологическая схема приготовления изделий из заварного теста. Требования, предъявляемые к качеству изделий из заварного теста. Технологическая схема приготовления изделий из слоеного пресного теста. Требования, предъявляемые к качеству изделий из слоеного пресного теста.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Классификация бисквитного полуфабриката в зависимости от способа приготовления?
2. С какой целью при приготовлении бисквита с подогревом часть муки заменяют крахмалом?
3. В чем особенность приготовления заварного теста?
4. Какие физико-химические процессы происходят при заваривании муки, взбивания теста и его выпекании?

5. Что является разрыхлителем в слоеном тесте?
6. Почему при изготовлении слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
7. Перечислите технологические операции для приготовления слоеного пресного теста?
8. Какая должна быть температура теста при его слоении маслом (маргарином) и почему?
9. Чем отличается сырцовый и заварной белковые кремы?
10. Для чего добавляют лимонную кислоту в белковые кремы?
11. Назовите требования к качеству и сроки хранения масляного, белкового, заварного крема.
12. Какой массы выпускаются торты и пирожные?
13. Какой формы выпускаются торты и пирожные?
14. Что из себя представляют литерные, фигурные, фирменные торты?
15. Перечислите основные операции при изготовлении пирожных.
16. Где учитываются потери и отходы при производстве тортов и пирожных?

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических, лабораторных и семинарских занятиях и выполнения письменного опроса по разделам дисциплины.

Шкала и критерии оценивания

Результаты контрольной работы определяют оценками.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

8. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

8.1. Рекомендации по оформлению электронной презентации и доклада

Место электронной презентации/доклада в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации и доклада		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
1	Введение. Основы организации и планирования мучного кондитерского производства	
2	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	
3	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	
4	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	

Перечень примерных тем электронной презентации и доклада

- Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий
- Свойства сырья и процессы, происходящие при его замесе
- Способы разрыхления теста
- Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста
- Отделка готовых кондитерских изделий из дрожжевого теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста

- Характеристика мучных кондитерских изделий из пряничного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из слоеного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
- Характеристика мучных кондитерских изделий из пресного теста
- Хлебопекарные свойства пшеничной муки
- Отделка готовых кондитерских изделий из бисквитного теста
- Характеристика бисквитных полуфабрикатов
- Характеристика песочного полуфабриката

Тема электронной презентации/доклада выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация и доклад подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации/доклада. Доклад представляется в виде электронной презентации.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации/доклада;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы

Методические рекомендации по работе над докладом

В процессе работы над докладом можно выделить 4 этапа:

- вводный – выбор темы, работа над планом и введением;
- основной – работа над содержанием и заключением;
- заключительный – оформление доклада в виде презентации;
- выступление с докладом на занятии в виде конференции

1) Выбор темы доклада

Работа над докладом начинается с выбора темы исследования. Заинтересованность автора в проблеме определяет качество проводимого исследования и соответственно успешность его защиты. Выбирая круг вопросов своей работы, не стоит спешить воспользоваться списком тем, предложенным преподавателем. Надо попытаться сформулировать проблему своего исследования самостоятельно.

При определении темы доклада нужно учитывать и его информационную обеспеченность. С этой целью, во-первых, можно обратиться к библиотечным каталогам, библиотечным информационным системам, а во-вторых, проконсультироваться с преподавателем и библиотекарем.

Если возникнет необходимость ознакомиться не только с литературой, имеющейся в библиотеке, но и вообще с научными публикациями по определенному вопросу, можно воспользоваться библиографическими указателями. С согласия библиотеки нужные книги и журналы можно выписать по специальному межбиблиотечному абонементу из любой другой библиотеки. Полезно также знать, что

ежегодно в последнем номере научного журнала публикуется указатель статей, помещенных в этом журнале за год. Отобрав последние номера журнала за несколько лет, можно разыскать по указателям, а затем найти в соответствующих номерах все статьи по той или иной теме, опубликованные в журнале за эти годы.

Структура доклада включает в себя следующие элементы:

- ✓ титульный лист;
- ✓ содержание;
- ✓ введение;
- ✓ содержание (главы и параграфы);
- ✓ заключение;
- ✓ приложения (если есть);
- ✓ список использованной литературы.

2) Формулирование цели и задач

Выбрав тему доклада и изучив литературу, необходимо сформулировать цель работы и составить план.

Цель – это осознаваемый образ предвосхищаемого результата. Целеполагание характерно только для человеческой деятельности. Возможно, формулировка цели в ходе работы будет меняться, но изначально следует ее обозначить, чтобы ориентироваться на нее в ходе исследования. Определяясь с целью дальнейшей работы, параллельно надо думать над составлением плана: необходимо четко соотносить цель и план работы.

Можно предложить два варианта формулирования цели:

1. Формулирование цели при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

2. Формулирование цели с помощью вопросов.

Цель разбивается на задачи – ступеньки в достижении цели.

3) Работа над планом

Работу над планом необходимо начать еще на этапе изучения литературы. **План – это точный и краткий перечень положений в том порядке, как они будут расположены в докладе, этапы раскрытия темы.** Черновой набросок плана будет в ходе работы дополняться и изменяться. Существует два основных типа плана: простой и сложный (развернутый). В простом плане содержание делится на параграфы, а в сложном на главы и параграфы. Но как построить грамотно план? Конкретного рецепта здесь не существует, большую роль играет то, как предполагается расставить акценты, как сформулирована тема и цель работы. При описании, например, исторического события можно остановиться на стандартной схеме: причины события, этапы и ход события, итоги и значения исторического события.

При работе над планом необходимо помнить, что формулировка пунктов плана не должна повторять формулировку темы (часть не может равняться целому).

4) Работа над введением

Введение – одна из составных и важных частей доклада. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме доклада введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

Вступление – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема доклада потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это...».

Обоснование актуальности выбранной темы – это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему доклада с современностью.

Краткий обзор литературы и источников по проблеме – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам. История вопроса – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. Вывод – это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

5) Требования к содержанию доклада

Содержание доклада должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным.

6) Работа над заключением

Заключение – самостоятельная часть доклада. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать: - основные выводы в сжатой форме; - оценку полноты и глу-

бины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы. Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

7) Правила оформления библиографических списков

Список литературы оформляют в соответствии с ГОСТ – 7.1-2003.

Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации

Требования к содержанию мультимедийной презентации:

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

Требования к тексту:

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5; наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта; - длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

Требования к дизайну:

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в методическом кабинете обучающегося.

При аттестации студента по итогам его работы над презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:

- логика и стиль изложения;

- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации/доклада;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

8.1.1. Шкала и критерии оценки:

- оценка «зачтено» по презентации/докладу выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по презентации/докладу расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

8.2. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление о производстве мучных кондитерских изделий, методах управления технологическими процессами производства этих изделий.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:

- знать - физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок. технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий продуктов питания из растительного сырья, технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья;
- уметь - разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья,
- формировать и отрабатывать навыки по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, накапливать опыт работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствоваться в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
1	Кондитерские изделия из дрожжевого теста	
2	Кондитерские изделия из бездрожжевого теста	
3	Кондитерские изделия из бисквитного, заварного и слоеного пресного теста	

Перечень примерных тем рефератов

- Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. Требования к качеству готовых изделий
- Приготовление кондитерских изделий из заварного теста.
- Приготовление и выпечка полуфабрикатов из пресного слоеного теста.
- Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста

- Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.
- Способы приготовления пряничного теста
- Технология приготовления и оформления пряников
- Полуфабрикаты мучных кондитерских изделий
- Замес теста и способы его разрыхления
- Биохимические процессы, происходящие в тесте
- Основы организации и планирования мучного кондитерского производства
- Характеристика кондитерского сырья, правила его подготовки к производству
- Процессы происходящие, при замесе, выпечке теста, хранении изделий из дрожжевого теста
- Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста
- Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства
- Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства
- Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
- Приготовление слоев с марципаном
- Особенности приготовления кексов
- Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения
- Особенности приготовления миндального теста
- Особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских
- Процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста
- Роль сахара, жира, питьевой соды и углекислого аммония при изготовлении песочного теста
- Способы приготовления бисквитного теста

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

- | | | |
|--|---|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Титульный лист. Оглавление (план, содержание). Введение. Глава 1 (полное наименование главы). 1.1. (полное название параграфа, пункта); 1.2. (полное название параграфа, пункта). Глава 2 (полное наименование главы). | } | Основная часть |
|--|---|----------------|

- 2.1. (полное название параграфа, пункта);
 - 2.2. (полное название параграфа, пункта).
- Заключение (или выводы).
Список использованной литературы.
Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 3).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Оформление реферата

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

В настоящее время относительно правил оформления текстовых документов действуют стандарты, которые должны точно соблюдать студенты высшего учебного заведения. Они должны придерживаться ГОСТ 7.89-2005, ГОСТ Р 6.30-2003, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.12-93, ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.80-2000, наименования которых приведены в списке использованных источников и литературы в конце методического пособия.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале междустрочный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;

Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.

По всем сторонам листа должны оставаться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с

титulyного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).

Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, под- параграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуется. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2- 3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.

Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.

В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.

Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.

Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.

В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4.

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания реферата: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

8.2.1. Шкала и критерии оценивания

– оценка «зачтено» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность, наглядность представления, полные ответы на вопросы;

– оценка «не зачтено» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, не-самостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 4)

8.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы организации и планирования мучного кондитерского производства»

- 1) Строение и химический состав зерна пшеницы.
- 2) Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства
- 3) Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Кондитерские изделия из дрожжевого теста»

- 1) Дефекты изделий из дрожжевого теста, вызванные нарушением рецептуры и режимом его приготовления
- 2) Роль дрожжей в опаре
- 3) Особенности приготовления дрожжевого опарного теста с отсдобкой

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Кондитерские изделия из бездрожжевого теста»

- 1) Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства
- 2) Приготовление слоев с марципаном
- 3) Особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ
самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развернутый план изложения темы
3) Оформить отчетный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
4) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

8.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

9. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода
и результатов учебной работы студента

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности бакалавров к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам

9.1 Вопросы для входного контроля

1. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты.
2. Химический состав пищевых продуктов.
3. Питание и здоровье человека
4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность продуктов питания
5. Значение белковых веществ зерна пшеницы для организма человека
6. Вода. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Жесткость воды.
7. Соль поваренная пищевая
8. Сахар, патока и сахаропаточные материалы
9. Солод, крахмал и крахмалопродукты
10. Продукты переработки зерна, орехи, изюм, мак, масленичные семена и пряности
11. Плодово-ягодное и овощное сырье
12. Молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры и масла
13. Технологическая схема производства крекеров, гренков и галет
14. Технологическая схема производства бараночных изделий и соломки
15. -Применение подсластителей и сахарозаменителей в технологии кондитерского производства;
16. -Применение эссенции ароматические пищевые в технологии кондитерского производства;
17. -Применение пищевых добавок и улучшители в технологии кондитерского производства;
18. -Жиросодержащие продукты, применяемые в технологии кондитерского производства;

19. -Использование орехов и масленичных семян в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
20. -Использование пряностей и CO₂ – экстрактов в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
21. -Использование продуктов переработки зерна в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
22. -Использование плодово-ягодного и овощного сырья в технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства;
23. -Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья для хлебопекарного производства;
24. -Ускоренные способы (на дисперсной фазе, на концентрированной молочнокислой закваске, на молочной сыворотке, "холодная " технология) приготовления теста;
25. Общие технологические операции производства простых и сдобных сухарей
26. Общие технологические операции производства сахарного, затяжного и сдобного печенья
27. Общие технологические операции производства пряничного и песочного теста
28. Общие технологические операции производства заварного теста
29. Общие технологические операции производства воздушного и миндального теста
30. Общие технологические операции производства слоеного теста

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

9.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, защита лабораторных работ, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использовано учебное портфолио. Портфолио как альтернативная система оценивания обучающихся позволяет решить ряд задач в построении личностно-ориентированного образовательного процесса: поддерживает учебные цели, раскрывает весь спектр выполняемых работ, обеспечивает непрерывность процесса обучения, показывает диапазон навыков и умений.

Вопросы и задачи для самоподготовки к лабораторным занятиям

В процессе подготовки к лабораторному занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по теме. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в ходе выполнения заданий.

«Технология мучных кондитерских изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана направления подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», составленного на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования ФГОС ВО.

Рабочая программа утверждена в качестве базового варианта деканом и одобрена ученым советом агротехнологического факультета.

Лабораторные занятия включают работы, содержащих элементы исследований. Каждая работа состоит из следующих разделов: цель, содержание работы, приборы и материалы, методы исследования, выполнение работы, оформление и составление отчета. В конце работы приводится список дополнительной литературы и вопросы для самопроверки.

Лабораторные работы выполняются студентами по 3-4 человека.

Рекомендации по подготовке студентов к выполнению лабораторных работ, оформлению и составлению отчета.

К каждому занятию обучающийся обязан подготовиться теоретически, используя лекционный материал и литературу, список которой приведен в каждой лабораторной работе. Контроль подготовки осуществляет преподаватель перед началом занятий устным опросом. В случае плохой теоретической подготовки преподаватель может не допустить студента к выполнению работы.

К работе в лаборатории допускают обучающихся после ознакомления их с правилами безопасности: в начале лабораторных занятий – с общими правилами работы в лаборатории; перед каждым занятием – с частными правилами, касающимися выполняемой работы.

После допуска к выполнению лабораторной работы обучающиеся получают необходимые приборы и материалы, раздаточный материал (методические указания по методам исследования). Работая в лаборатории, необходимо быть внимательным при выполнении анализов, все операции проводить в рабочем халате. Выполненную работу обучающийся оформляет в тетради в виде отчета, где указывают: цель, содержание, ход работы, приборы и материалы, полученные результаты в виде таблиц, графиков и др., обоснование полученных результатов, выводы по работе.

Обучающийся защищает отчет в форме собеседования с преподавателем, после чего в отчете ставится подпись преподавателя. Рабочее место обучающиеся сдают лаборанту кафедры.

Цель практикума – закрепить знания о технологии мучных кондитерских изделий, привить студентам навыки самостоятельной и экспериментальной работы.

Поскольку программа практикума рассчитана на самостоятельное изучение теории по каждой конкретной работе, то, получив от преподавателя задание по выполнению лабораторной работы, подготовьтесь к ее выполнению. Для этого ознакомьтесь с рекомендациями, приведенными в настоящих методических указаниях. Изучите теоретический материал, пользуясь рекомендованной литературой и конспектами лекций. Проверьте усвоение материала, письменно ответив на вопросы самоконтроля.

Контроль подготовки осуществляет преподаватель перед началом занятий устным опросом. В случае плохой теоретической подготовки преподаватель может не допустить студента к выполнению работы.

К работе в лаборатории допускают студентов после ознакомления их с правилами безопасности: в начале лабораторных занятий – с общими правилами работы в лаборатории; перед каждым занятием – с частными правилами, касающимися выполняемой работы.

Приступайте к выполнению работы только после разрешения преподавателя. Результаты опыта обязательно покажите преподавателю. Работайте в халатах!

После допуска к выполнению лабораторной работы студенты получают необходимые приборы и материалы, раздаточный материал (методические указания по методам исследования). Работая в лаборатории, необходимо быть внимательным при выполнении анализов, все операции проводить в рабочем халате. Выполненную работу студент оформляет в тетради в виде отчета, где указывают: цель, содержание, ход работы, приборы и материалы, полученные результаты в виде таблиц, графиков и др., обоснование полученных результатов, выводы по работе.

Студент защищает отчет в форме собеседования с преподавателем, после чего в отчете ставится подпись преподавателя. Рабочее место студенты сдают лаборанту кафедры.

Работа 1 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопарного теста

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению дрожжевого теста безопарным способом и изделий из них, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание: Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом и изделие из него в количестве 0,5кг выходом в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство;
2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;
3. Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
4. Оставить для брожения в теплом месте;
5. Сформовать изделия;
6. Расстоять и выпечь изделия;
7. Продегустировать и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству;
8. Составить отчет
1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция (состояние мякиша)
Пирог «Московский» (полуоткрытый)					

2. Сделать вывод о проделанной работе
3. Ответить на вопросы:

1. Какие существуют способы приготовления теста?
2. Какие изменения происходят в процессе выпечки изделия?
3. Каковы недостатки дрожжевого теста и способы их устранения?
4. С какой целью сформованные изделия растаивают перед выпечкой? Назовите наиболее благоприятные условия для этого?
5. От каких факторов зависит продолжительность расстойки?

Работа 2 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению дрожжевого теста опарным способом и изделий из них, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание: Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и изделие из него в количестве 10 шт выходом в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство;
 2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;
 3. Приготовить дрожжевое тесто опарным способом;
 4. Оставить для брожения в теплом месте;
 5. Сформовать изделия;
 6. Расстоять и выпечь изделия;
 7. Продегустировать и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству;
 8. Составить отчет
1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция (состояние мякиша)
Сдоба обыкновенная					

2. Сделать вывод о проделанной работе
3. Ответить на вопросы:
 1. Какие изменения происходят в процессе брожения теста?
 2. Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано?
 3. Что такое «отсдобка»?
 4. По каким показателям определяют окончание расстойки?

Работа 3 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению дрожжевого слоеного теста и изделий из него, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание: Приготовить и подать дрожжевое слоеное тесто и изделия из него: слойку с повидлом, булочку слоеную, слойку с марципаном, ватрушку венгерскую в количестве 10 шт. выходом в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство;
2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;
3. Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
4. Произвести процесс слоения;
5. Сформовать изделия;
6. Расстоять и выпечь изделия;
7. Продегустировать и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству;
8. Составить отчет:
 1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция (состояние мякиша)

Слойка с по-видлом					
Булочка слоеная					
Слойка с марципаном					
Ватрушка венгерская					

2. Сделать вывод о проделанной работе
3. Ответить на вопросы:
 1. Какие способы разрыхления используют при приготовлении дрожжевого слоеного теста?
 2. При какой температуре необходимо выпекать изделия из дрожжевого слоеного теста?
 3. При какой температуре производят слоение и разделку теста?
 4. Какие условия необходимы для расстойки сформованных изделий из дрожжевого слоеного теста?
 5. Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения?

Работа 4 Приготовление и оформление изделий из песочного и сдобного теста

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению песочного и сдобного теста и изделий из них, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание: Приготовить и песочное тесто и сдобное пресное тесто и изделия из них: сочни с творогом в количестве 10 шт. массой 110 г и печенье песочное «Звездочка» (отсадное) и «Круглое» выемное, выходом по 500 г каждого вида в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, ножи и разделочные доски, миски, листы кондитерские, тарелки для подачи, миксер, сито, ложки, печь, весы электронные, производственные столы.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство;
2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;
3. Приготовить песочное тесто:
 - масло с сахаром взбивают во взбивальной машине до однородного состояния;
 - добавляют меланж, в котором растворяют соль эссенцию, соду питьевую;
 - взбивают до пышной однородной массы 10-15 минут;
 - добавляют муку и замешивают тесто до однородной массы;
 - тесто формируют в зависимости от изделия;
 - выпекают при температуре 240-250 °С
4. Приготовить сдобное пресное тесто:
 - размягчить маргарин до пластичного состояния в течении 5-8 минут;
 - в размягченное масло добавляем сахар, яйца, сметана и перемешиваем;
 - добавляем муку предварительно смешанную с содой и замешиваем тесто в течении 1 минуты;
 - готовое тесто раскатывают в пласт требуемой толщины;
 - формируют изделия;
 - выпекают изделия при температуре 230-240 °С.
5. Прогреть и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству.
6. Составить отчет:
 1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция (состояние мякиша)
Сочни с творогом					
Печенье «Звездочка»					
Печенье «Круглое»					

2. Сделать вывод о проделанной работе
3. Ответить на вопросы:
 1. Какие способы разрыхления используют при приготовлении песочного и пресного сдобного теста?
 2. При какой температуре необходимо выпекать изделия из песочного теста?

3. Чем отличается мягкое песочное тесто от густого?
4. Какие процессы происходят в песочном тесте во время выпекания?
5. Какова роль пищевой кислоты при приготовлении пресного сдобного теста?

Работа 5 Приготовление и оформление изделий из вафельного и пряничного теста

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению вафельного и пряничного теста и изделий из него, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание:

1. Приготовить пряничное тесто в количестве 1 кг и изделия из него: пряники глазированные, коврижка с начинкой, пряники печатные, в соответствии с рецептурой.
2. Приготовить вафельное тесто способом и изделия из него: вафли с шоколадной начинкой выходом в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство согласно требованиям по организации труда;
2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;
3. Приготовить инвертный сироп:
 - сахар-песок соединить с водой, довести до кипения,
 - снять пену, добавить лимонную кислоту и уварить до 107 °С.
4. Составить пряную смесь, мучную смесь;
5. Произвести замес теста;

Сырцовый способ.

- В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке: сахар-песок или сахарный сироп, вода, жженка, мед, патока или инвертный сироп, меланж или яйца и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин.

- После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку.

- Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения.

Заварной способ.

Процесс приготовления этого теста состоит из трех стадий:

- заваривания муки в сахаро-медовом, сахаропаточном или сахаромедопаточном сиропе;
- охлаждения заварки;
- замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.

Заваривают муку в открытом варочном котле.

- для этого загружают сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75 °С до полного растворения сахара.

- прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68 °С,

- постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают. Если по рецептуре предусмотрено много яиц и масла, то заваривают часть муки, а оставшуюся муку используют при замесе теста, оставляя 6-8% для подпыла.

- охлаждают заварку в ларях или противнях, куда тесто укладывают пластами и смазывают растительным маслом или пересыпают крошками, чтобы не образовалась монолитная масса. Заварное тесто охлаждают до 25-27 °С.

- после охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30-40 мин.

6. Формование и выпечка.

Пласт постепенно раскатывают гладкой деревянной скалкой в разные стороны, периодически подпыливая мукой, до толщины 8—10 мм. Для коврижек и батончиков тесто раскатывают в пласт толщиной соответственно 12 и 8 мм. Пласт должен соответствовать размерам листа для выпечки. Батончики режут ножом или дисковым резцом на куски соответствующего размера прямоугольной формы.

- после раскатки пласт теста для коврижек укладывают на лист, предварительно смазанный растительным маслом или подпыленный мукой.

- поверхность изделия смачивают холодной водой и прокалывают в нескольких местах ножом во избежание вздутий.

- пряники выпекают при 200-240 °С в течение 10-15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 190-210 °С. После выпекания пряники, смазанные яйцом, для получения лучшего блеска протирают несколько раз мягкой щеточкой.

7. Сформовать и выпечь изделия;

8. Приготовить тиражный сироп:

- сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110 °С.

- охлаждают до 80 0 С, добавляют эссенцию и используют в горячем виде.

9. Заглазировать изделия;

10. Приготовить вафельное тесто

Производство вафель с начинками состоит из следующих стадий: приготовление вафельного листа и начинки, приготовление вафельных пластов с последующим охлаждением и разрезанием на отдельные изделия, упаковывание.

Приготовление вафельного листа

- готовят эмульсию из фосфатидного концентрата и воды, желтки или меланж, растительное масло, разрыхлитель, соль и вода. Также при приготовлении эмульсии в ее состав можно вводить до 10-20% мелкоизмельченных обрезков данного сорта вафель от общей массы компонентов;

- сырье перемешивается около 30 с, затем засыпают сахар-песок (если предусмотрено по рецептуре) и перемешивают еще в течение 2-3 мин до полного растворения сахара-песка;

- затем вводится остальное количество воды с температурой не выше 18°C.

- постепенно вводят муку, и проводят замес теста до его готовности в течение 15-18 мин. Вафельное тесто должно быть однородным по консистенции. Сахар-песок вводят в рецептуру вафельных листов для сохранения хрупкости при изготовлении вафель с фруктовыми или помадными начинками.

11. Выпечка

- выпечка вафельных листов осуществляют в электровафельнице при температуре 170-180°C. Время выпечки листов составляет 2-3 мин.

12. Выстойка вафельных листов

13. Получение начинок

14. Прослаивание вафельных изделий

15. Продегустировать и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству.

16. Составить отчет:

1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
пряники глазированные ,				
коврижка с начинкой				
пряники печатные				
вафли с шоколадной начинкой				

2. Сделать вывод о проделанной работе

3. Ответить на вопросы:

1. В чем заключается сырцовый способ приготовления пряничного теста?

2. Технологические параметры выпечки пряничных изделий?

3. С какой целью используют ферментные препараты для приготовления пряничного теста?

4. Почему муку при замесе вафельного теста добавляют постепенно, а не сразу всю?

5. Какие процессы протекают при выпечке вафельного теста?

6. С какой целью применяют выстойку вафельных листов?

Работа 6 Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению бисквитного теста и изделий из него, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание:

Приготовить бисквитное тесто и изделие из него: рулет бисквитный, выход в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство согласно требованиям по организации труда;

2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;

3. Приготовить рулет фруктовый

Приготовление бисквитного теста и изделия:

- меланж соединить с сахаром и подогреть на водяной бане;

- яично – сахарную массу взбить до увеличения объема в 5-6 раз и до устойчивого рисунка;

- добавить эссенцию;

- произвести процесс соединения с мукой в 2-3 приема;
 - сформовать полуфабрикат для рулета для этого кондитерские листы выстилают бумагой, намазывают слоем 3-5 мм;
 - выпекают при температуре 200 – 220 ° С в течении 10-15 мин.;
 - охлаждают; - пласт переворачивают бумагой вверх, бумагу снимают;
 - приготовление начинки;
 - пласт смазывают фруктовой начинкой и осторожно заворачивают в рулет;
 - кладут швом вниз, выравнивают, посыпают сахарной пудрой и разрезают на части.
4. Прогдегустировать и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству.
5. Составить отчет:
1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция (состояние мякиша)
Рулет бисквитный фруктовый					

2. Сделать вывод о проделанной работе
3. Ответить на вопросы:
1. Какие способы разрыхления используют при приготовлении бисквитного теста.
 2. Чем отличается холодный способ приготовления бисквитного теста от теплого способа?
 3. Какие процессы происходят в бисквитном тесте во время выпекания?
 4. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

Работа 7 Приготовление и оформление изделий из заварного теста

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению заварного теста и изделий из него, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание:

Приготовить заварное тесто в количестве 1 кг и изделия из него: профитроли, кольцо воздушное, булочка воздушная, трубочка заварная в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство согласно требованиям по организации труда;
2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;
3. Приготовить заварное тесто и изделия из него:
 - нарезать на куски масло сливочное, соединить с солью и водой и довести до кипения;
 - в кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, постепенно добавляют муку и проваривают 5 минут до получения однородной массы;
 - полученную массу охлаждают до 60-70 ° С;
 - массу перекладывают в взбивальную машину и при непрерывном взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют меланж и замешивают тесто в течение 15-20 минут;
 - готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и стекать с лопатки в виде треугольника;
 - готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубочкой и отсаживают на листы, слегка смазанные жиром;
 - выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190 – 220 ° С;
 - охлаждают;
 - наполняют кремом сливочным.

Приготовление крема сливочного

- сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 минут;
- сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком и перемешивают;
- смесь сахарной пудры сгущенного молока постепенно добавляют во взбиваемое масло;
- взбивают 7-10 минут, в конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

4. Прогдегустировать и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству.
5. Составить отчет:
1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
профитроли					
кольцо воздушное					
булочка воздушная					
трубочка заварная					

2. Сделать вывод о проделанной работе

3. Ответить на вопросы:

1 Особенности приготовления заварного теста?

2. Способ формования заварного теста?

3. Технологические параметры выпекания изделий из заварного теста?

4. Какие физико-химические процессы происходят при заваривании муки, взбивания теста и его выпекании?

Работа 8 Приготовление и оформление изделий из слоеного пресного теста

Цель работы: закрепить теоретические знания на практике, отработать практические навыки по приготовлению слоеного теста и изделий из него, научиться организовывать рабочее место при выполнении комплексной работы.

Задание:

Приготовить слоеное пресное тесто в количестве 1 кг, сформовать, выпечь и подать изделия из него: пирожки слоеные, язычки, хачапури, волованы, яблоки в слойке, трубочка слоеная, выход в соответствии с рецептурой.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая.

Алгоритм действия:

1. Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее место согласно требованиям по организации труда;

2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карточку;

3. Приготовить слоеное (пресное) тесто и изделия из него:

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

- Замес теста.

В дежу наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку. Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

- Подготовка масла.

Масло режут на куски, кладут в дежу, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—140 С.

- Слоеобразование.

Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм. На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12—140 С. После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

- Разделка и выпечка.

Слоеное тесто выпекают целым пластом и поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт требуемой толщины и вырезают изделия металлическими выемками обязательно с острыми краями. Сформованные изделия укладывают на сухие листы и выпекают при температуре 2500 С в течение 20-25 мин. Для выпечки целым пластом тесто раскатывают толщиной 5-6 мм, немного большего размера, чем кондитерский лист, так как во время выпечки оно сжимается. Для уменьшения сжатия теста листы смачивают водой. Пласт теста перекладывают на кондитерский лист, сдвигая от краев к середине, прокалывают в некоторых местах, чтобы не было вздутий на поверхности, и оставляют на 15-20 мин. Выпекают тесто при температуре 2400 С в течение 25-30 мин. Готовность опреде-

ляют по светло-коричневому цвету пласта, приподнимая ножом его угол. Если весь пласт приподнимается, то тесто готово, а если угол загибается, - еще не готово.

4. Продегустировать и дать оценку качества приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству.

5. Составить отчет:

1. Заполнить таблицу

Таблица

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
пирожки слоеные					
язычки					
хачапури					
волованы					
яблоки в слойке					
трубочка слоеная					

2. Сделать вывод о проделанной работе

3. Ответить на вопросы:

1. Что является разрыхлителем в слоеном тесте?

2. Почему при изготовлении слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?

3. При какой температуре выпекают изделия из слоеного теста?

4. Как предотвратить деформирование слоеного полуфабриката при выпечке?

5. В каких случаях при выпечке слоеного теста может произойти «закал» изделия?

9.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся по лабораторной работе, если он предоставил отчет по лабораторной работе; ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы для самоконтроля, грамотно и четко излагает выводы.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не отвечает на контрольные вопросы преподавателя.

10. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

10.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
10.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведенного на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

11. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЁТА

1) Студент предъявляет преподавателю совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ и электронных материалов.

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту дифференцированные оценки по итогам входного контроля и практических занятий)

3) Преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины, студенты проходят письменный опрос по билетам. Письменный опрос является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

11.1 Перечень примерных вопросов к зачету

1. Основное и дополнительное сырьё кондитерского производства
2. Значение белковых веществ зерна пшеницы для организма человека
3. Характеристика углеводов, входящих в состав зерна пшеницы
4. Роль ферментов и витаминов, содержащихся в составе пшеницы.
5. Характеристика ферментов, вызывающих гидролиз белков муки
6. Механизм действия α - и β -амилазы.
7. Факторы, обуславливающие газообразующую способность муки
8. «Сила» муки и ее технологическое значение
9. Сахаросодержащие продукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий
10. Виды плодово-ягодного сырья, используемого в кондитерском производстве
11. Показатели муки учитываемые при замесе различных видов теста
12. Характеристика глютенина, глиадина, их роль в тестообразовании
13. Процессы, протекающие при замесе теста
14. Роль клейковины в образовании пшеничного теста
15. Способы разрыхления, применяемые при производстве мучных кондитерских изделий
16. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата готовых изделий
17. Общие технологические операции производства сахарного, затяжного и сдобного печенья
18. Общие технологические операции производства пряничного и песочного теста
19. Общие технологические операции производства заварного теста
20. Общие технологические операции производства воздушного и миндального теста
21. Общие технологические операции производства слоеного теста
22. Общие технологические операции производства дрожжевого опарного теста
23. Общие технологические операции производства дрожжевого безопарного теста
24. Общие технологические операции производства дрожжевого слоеного теста
25. Общие технологические операции производства бисквитного теста
26. Виды дефектов воздушно-орехового полуфабриката, причины возникновения и способы их устранения.
27. Виды дефектов песочного полуфабриката, причины возникновения и способы их устранения
28. Виды дефектов полуфабриката из бездрожжевого слоёного теста, причины возникновения и способы их устранения.
29. Недостатки слоёного теста, изделий из него и их причины.
30. Оценка качества пирожного «Песочное кольцо».
31. Оценка качества торта «Слоёный с кремом».. Процессы, происходящие при выпекании бисквитного теста.
32. Процессы, происходящие при выпекании воздушно-орехового теста.
33. Процессы, происходящие при выпекании слоёного теста.
34. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоёного теста.
35. Роль сахара, жира, питьевой соды, углекислого аммония при приготовлении песочного теста.
36. Сроки реализации, маркировка тортов.
37. Технология приготовления пирожного «Картошка обсыпная».
38. Технология приготовления торта «Слоёный с кремом». Требования к качеству.
39. Технология приготовления пирожного «Кольцо творожное».
40. Технология приготовления пирожного «Орешек». Требования к качеству.
41. Технология приготовления торта «Ленинградский». Требования к качеству.
42. Технология приготовления бисквитного торта «Подарочный». Требования к качеству.
43. Технология приготовления бисквитного торта «Прага». Требования к качеству.
44. Технология приготовления воздушно-орехового полуфабриката. Требования к качеству.
45. Технология приготовления пирожного «Десертный набор».
46. Технология приготовления пирожного «Картошка глазированная».

47. Технология приготовления пирожного «Кольцо творожное». Требования к качеству.
48. Технология приготовления пирожного «Корзиночка любительская».
49. Технология приготовления пирожного «Корзиночка с белковым кремом». Требования к качеству.
50. Технология приготовления пирожного «Миндальное». Требования к качеству.
51. Технология приготовления пирожного «Песочная полоска с фруктовой начинкой».
52. Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо». Требования к качеству.
53. Технология приготовления полуфабриката из слоёного теста. Требования к качеству.
54. Технология приготовления рулета «Чешский».
55. Технология приготовления торта «Киевский». Требования к качеству.
56. Технология приготовления торта «Птичье молоко».
57. Торты массового производства. Определение.
58. Требования, предъявляемые к изделиям из песочного теста.

Бланк билета

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**Зачет по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»
для обучающихся по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

БИЛЕТ №1

- 1.** Основное и дополнительное сырьё кондитерского производства
 - 2.** Общие технологические операции производства пряничного теста
- Виды дефектов полуфабриката из бездрожжевого слоёного теста, причины возникновения и способы их устранения

11.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы итогового контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он продемонстрировал знание программного материала, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой; ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы.
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допускает принципиальные ошибки при изложении материала.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

12. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий (на 2021/22 уч. год)	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791812.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Практикум : учеб. пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-182-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791829.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Г. О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791744.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930 - .	НСХБ
Пищевая технология : науч.-техн. журн./ Мин-во образования и науки Рос. Федерации. - Краснодар : Изд-во Кубан. гос. техн. ун-та, 1957 - .	НСХБ
Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/303951 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ
Хлебопечение России : науч.-техн. и произв. журн. - М. : [б. и.], 1996 - .	НСХБ

Форма титульного листа доклада

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Доклад

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки презентации/доклада

Результаты проверки презентации/доклада преподавателем и собеседования со студентом при его приеме				
Оцениваемая компонента доклада и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте			
	Она сформирована на уровне			
	высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
а) Соответствие содержания доклада его теме				
б) Полнота и глубина раскрытия темы доклада				
в) Степень самостоятельности студента при подготовке доклада				
г) Степень соблюдения студентом общих требований:				
- к оформлению презентации				
- к оформлению списка источников информации, использованных при подготовке доклада				
д) Уровень понимания студентом отраженного в докладе материала, проявленный при собеседовании				
е) Уровень коммуникативных навыков, продемонстрированный студентом при выступлении				
Доклад принят с оценкой (<i>отлично, хорошо, удовлетворительно</i>)			<i>(Дата)</i>	
<i>Ведущий преподаватель дисциплины</i>	<i>(подпись)</i>		И.О. Фамилия	

Форма титульного листа реферата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Реферат

по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи ра- боты				
2	Оценка содержания рефе- рата				
3	Оценка оформления рефе- рата				
4	Оценка качества подготов- ки реферата				
5	Оценка выступления с док- ладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности студента при подготов- ке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
Реферат принят с оценкой:		_____		_____	
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Студент		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	