

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе  Д. В. Крылова

« 26 »

* 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: _____ - _____

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

Очная форма обучения 4 курс

Заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль _____
разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом
ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения;

Разработчик (-ки): Попова Татьяна Николаевна, старший преподаватель

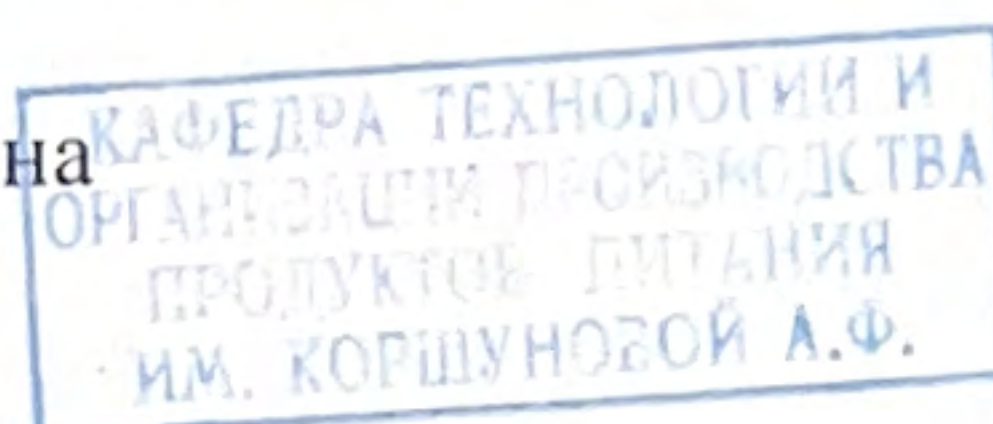
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от 03 февраля 2025 года № 19

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф.
Коршуновой

(подпись)

К.А. Антошина



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)



03 февраля 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

© Попова Т.Н., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий
национальный университет экономики и
торговли имени Михаила Туган-
Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины			
		очная форма обучения		заочная форма обучения	
Количество зачетных единиц – 8	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.04.01			
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания				
Модулей – 2	Профиль -	Год подготовки			
Смысловых модулей – 4		4-й		4-й	
Общее количество часов – 288		Семестр			
		7-й	8-й	7-й / 8-й	
		Лекции			
	32 час	20	8	6	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 6; самостоятельной работы обучающегося – 8	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия			
		30	20	8	4
		Лабораторные занятия			
				-	
		Самостоятельная работа			
		80,15 час.	73,6	124,55	122,7
		Индивидуальные задания:			
		4 ТМК		Контрольная	
		Форма промежуточной аттестации			
	Зачет / Экзамен		Зачет / Экзамен		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 122 / 153,75

для заочной формы обучения – 26 / 247,25

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование профессиональных знаний по технологическим аспектам приготовления мучных и кондитерских изделий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение характеристики пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий, усвоение научно-практических знаний о современных технологических аспектах приготовления дрожжевого теста, пресного теста и изделий из них; приготовление отделочных полуфабрикатов, изделий из слоеного, заварного, орехового, воздушного, бисквитного, песочного полуфабрикатов, а также рулетов, кексов, пряничных изделий; современные направления в совершенствовании кондитерских изделий, развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства продуктов питания, их соответствия требованиям с целью получения продукции высокого качества.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология мучных и кондитерских изделий» относится к Части, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана (дисциплины самостоятельного выбора обучающегося) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина формирует базовые профессиональные знания, необходимые для понимания формирования теоретических знаний и практических навыков в области технологии кондитерских и мучных изделий, принципов построения технологического процесса производства продуктов питания, технологических схем производства основных групп продуктов питания и пути совершенствования технологических процессов производства с учетом этих требований.

Для освоения дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен иметь глубокие знания по дисциплинам программы высшего профессионального образования – программы бакалавриата.

Эффективное изучение данной дисциплины возможно при наличии умений и навыков:

- организовать и управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий;
- научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции;
- давать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

Дисциплина «Технология мучных и кондитерских изделий» является предшествующей для таких дисциплин, как: высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; научные основы конструирования продуктов питания; технология специальных продуктов, этнические кухни, диетология и диетотерапия.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: характеристику технологических свойств основного сырья; обоснование технологических процессов с позиций химии, микробиологии, физики, теоретических основ технологии; технологию приготовления сахарных, марципановых отделочных полуфабрикатов; современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов; современные технологии слоеного п/ф и изделий из него, кексов, рулетов и пряничных изделий; технологические аспекты приготовления заварного, песочного, орехового, воздушного п/ф и изделий из них; особенности технологического процесса приготовления дрожжевого, пресного и сдобного пресного полуфабрикатов, изделия из них; требования к качеству; условия и сроки хранения готовой продукции.

уметь: организовать и управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции;

давать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов, готовых мучных и кондитерских изделий с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества.

владеть: практическими навыками приготовления мучных и кондитерских изделий, тестовых и отделочных полуфабрикатов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль I. Технологические аспекты, характеристика сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий

Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.

Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.

Смысловой модуль II. Технологические аспекты приготовления мучных изделий

Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.

Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.

Смысловой модуль III. Технологические аспекты приготовления и современные направления отделочных полуфабрикатов

Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи

Смысловой модуль IV. Технологические аспекты приготовления кондитерских изделий

Тема 6. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.

Тема 7. Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из них.

Тема 8. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.

Тема 9. Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма обучения						Заочная/очно-заочная форма обучения					
	все го	в том числе					всег о	в том числе				
		Л ¹	П ²	Лаб ₃	Инд ₄	Срс ₅		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология мучных и кондитерских изделий												
Смысловой модуль I. Технологические аспекты, характеристика сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий												
Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.	29	8				17	32	4	4			20
Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при	39	10				17	32	4	4			30

производстве мучных и кондитерских изделий.												
Итого по смысловому модулю 1	68	18				34	68	8	8			50
Смысловой модуль 2. Технологические аспекты приготовления мучных изделий												
Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.	35	8				19	36,35	4	4			28,35
Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.	38,95	10				18,9 5	37	4	4			29
Итого по смысловому модулю 2	73,9 5	18				33,9 5	73,3 5	8	8			57,35
Катт	1,6						1,2					
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	0,25						0,25					
Контроль							2					
Всего часов	144	32	30			80,1 5	144	8	8			124,5 5
2 Модуль												
Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления и современные направления отделочных полуфабрикатов												
Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи	26	8				10	30	4	4			22
Итого по смысловому модулю 3	26	8				10	30	4	4			22
Смысловой модуль 4. Технологические аспекты приготовления кондитерских изделий												
Тема 6. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.	20	6				8	24	2	2			20
Тема 7. Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.	24	8	6			8	26	2	2			22
Тема 8. Технологические аспекты приготовления	20,2	6				8,2	26	2	2			22

орехового, воздушного п/ф и изделий из них.												
Тема 9. Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.	25	8				9	25,8	2	2			21,8
Итого по смысловому модулю 4	89,2	28				33,2						
Катт	1						0,9					
СРэк												
ИК												
КЭ	2											
Каттэк	0,4						0,4					
Контроль	27						8					
Всего часов	144	20	20			73,6	144	6	4			122,7

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа;
6. ИНИР – индивидуальная научно-исследовательская работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	Общая технология мучных и кондитерских изделий.		4
2	Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.		4
3	Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.		4
4	Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.		4
5	Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи		4
6	Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.		2
7	Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.		2
8	Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.		2
9	Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.		2
	Всего		28

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Общая технология мучных и кондитерских изделий.	4	
2	Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.	12	
3	Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.	8	
4	Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.	10	
5	Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи	8	
6	Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.	6	
7	Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.	8	
8	Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.	6	
9	Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.	8	
	Всего	70	

8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Общая технология мучных и кондитерских изделий.	17	20
2	Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.	17	30
3	Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.	19	28,35
4	Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.	18,95	29
5	Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи	10	22
6	Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.	8	20
7	Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.	8	22
8	Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.	8,2	22
9	Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.	9	21,8
	Всего	115,15	215,15

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно

проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно

проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документ

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы к контрольным работами текущего модульного контроля

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Анализ технологических режимов приготовления и виды декоративного оформления из марципановой массы.
3. Схема и технологическая карта приготовления классического брауни.
4. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
5. Ассортимент и производство кремов белково-сбивных. Анализ точек риска при производстве.
6. Схема и технологическая карта приготовления чизкейка без выпечки.
7. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
8. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении пресного слоеного теста.
9. Схема и технологическая карта приготовления чизкейка классического «Нью-Йорк».
10. Дрожжевое тесто и изделия из него. Характеристика способов замеса теста. Роль дрожжей в опаре.
11. Производство галет. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
12. Схема и технологическая карта приготовления тирамису.
13. Характеристика пищевой и биологической ценности жиров для фритюра. Технологические свойства продукта.
14. Ассортимент бисквитных тортов. Правила приготовления, оформления, хранения, требования к качеству.
15. Схема и технологическая карта приготовления капкейка классического.
16. Характеристика пищевой и биологической ценности патоки, меда. Технологические свойства продукта.
17. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него.
18. Схема и технологическая карта приготовления шоколадного тарта.
19. Производство крекеров. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
20. Производство различных видов помады. Ассортимент.
21. Схема и технологическая карта приготовления вишневого тарта.
22. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
23. Приготовление желе. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении желе.
24. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Американо»
25. Характеристика пищевой и биологической ценности масла сливочного, маргарина. Технологические свойства продукта.
26. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

27. Схема и технологическая карта приготовления кантуччи.
28. Характеристика способов разрыхления теста.
29. Характеристика пищевой и биологической ценности молока. Технологические свойства продукта.
30. Схема и технологическая карта приготовления пирожного «Корзинка» со сливочным кремом.
31. Сущность процессов, происходящих при замесе и теста.
32. Ассортимент и производство сливочных кремов.
33. Схема и технологическая карта приготовления кофейного бискотти.
34. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении бисквитного теста.
35. Ассортимент и производство заварных кремов. Анализ точек риска при производстве.
36. Схема и технологическая карта приготовления «Эклеров» с заварным кремом.
37. Характеристика пищевой и биологической ценности вкусовых продуктов. Технологические свойства продукта.
38. Ассортимент и приготовление пряников сырцовым способом. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
39. Схема и технологическая карта приготовления «кейк попс»
40. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении песочного теста.
41. Приготовление желе. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении желе.
42. Схема и технологическая карта приготовления брауни с орехами.
43. Характеристика пищевой и биологической ценности яиц и яичных продуктов. Технологические свойства продукта.
44. Ассортимент и производство кремов белково-сбивных. Анализ точек риска при производстве.
45. Схема и технологическая карта приготовления шоколадного маффина.
46. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении слоено-дрожжевого теста.
47. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
48. Схема и технологическая карта приготовления пирожного «Буше» бисквитное.
49. Характеристика пищевой и биологической ценности яиц и яичных продуктов. Технологические свойства продукта.
50. Производство слоеного бездрожжевого теста. Физико-химические процессы, происходящие при замесе.
51. Схема и технологическая карта приготовления тыквенного бискотти.
52. Характеристика пищевой и биологической ценности пищевых кислот. Технологические свойства продукта.

53. Анализ технологических режимов приготовления бисквитного теста холодным способом, сущность физико-химических процессов.
54. Схема и технологическая карта приготовления кекса с вареной сгущенкой.
55. Технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовых кондитерских изделий.
56. Ассортимент и производство зефира. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении зефира.
57. Схема и технологическая карта приготовления французского яблочного тарта.
58. Характеристика и состав сахара, ассортимент, требования к качеству.
59. Анализ технологических режимов приготовления бисквитного теста холодным способом, сущность физико-химических процессов.
60. Схема и технологическая карта приготовления капкейка морковного.
61. Характеристика пищевой и биологической ценности крахмала. Технологические свойства продукта.
62. Ассортимент и приготовление пряников сырцовым способом. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
63. Схема и технологическая карта приготовления мраморного кекса.
64. Анализ технологических режимов приготовления дрожжевого теста и сущность физико-химических процессов.
65. Ассортимент и производство бисквитных рулетов.
66. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Савоярди».
67. Сущность физико-химических процессов, происходящих при приготовлении заварного теста.
68. Ассортимент и производство сливочных кремов.
69. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Чак-чак».
70. Сущность процессов, происходящих при выпечке теста.
71. Анализ технологических режимов приготовления и виды декоративного оформления из сахарной мастики.
72. Схема и технологическая карта приготовления печенья «Американо» с кусочками шоколада.
73. Характеристика пищевой и биологической ценности сахара. Технологические свойства продукта.
74. Производство и использование белковой глазури. Анализ точек риска.
75. Схема и технологическая карта приготовления творожного кекса.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной/заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (темы 1...8) - тестирование (темы 1...5)	5 12	40 60
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на очной /заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование - тестирование	2 5	20 20
Промежуточная аттестация	<i>Экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы к дифференцированному зачету (экзамену)

1. Диагностика производства бисквитного выпечного полуфабриката. Анализ ассортимента и способы их оформления.
2. Технологическая схема производства, ассортимент и современные способы оформления песочного полуфабриката.
3. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства кремов для оформ-ления кондитерских изделий. Анализ точек риска.
4. Ассортимент изделий и технология производства пресного слоенного выпечного полу-фабриката.
5. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства отделочных полу-фабрикатов
6. Способы подачи и оформления изделий из песочного полуфабриката.
7. Принципиальная технологическая схема производства белкового и белково-орехового полуфабриката. Анализ точек риска.
8. Принципиальная технологическая схема производства заварного выпечного
9. полуфабриката. Анализ точек риска.
10. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства кремов белково-сбивных. Анализ точек риска.
11. Принципиальная технологическая схема производства дрожжевого слоенного выпечного полуфабриката.
12. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства изделий из дрожжевого теста.

13. Ассортимент изделий из пресного полуфабриката. Способы подачи и оформления.
14. Ассортимент и технологическая схема производства сиропов. Использование в кондитерском производстве.
15. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства заварного полуфабриката. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
16. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства слоенного полуфабриката. Анализ технологических режимов приготовления теста и сущность физико-химических процессов.
17. Ассортимент и принципиальная технологическая схема производства пресного и пресного сдобного полуфабриката. Ассортимент изделий из них.
18. Анализ технологии приготовления пресного, пресного сдобного теста и сущность физико-химических процессов.
19. Современные способы оформления кондитерских изделий.
20. Современные способы оформления мучных изделий.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

1 модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа, б				
Смысловый модуль 1		Смысловый модуль 2		Сумма баллов
T1	T2	T3	T4	
25	25	20	30	100

T1, T2 – темы смысловой модуля 1.

T3, T4 – темы смысловой модуля 2.

T5 – темы смыслового модуля 3.

T6, T7, T8, T9 – темы смысловой модуля 4.

2 модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		Итог тестирования	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловый модуль N 3	Смысловый модуль N 4			
T3	T4	40	60	100
20	20			

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]/ А.С. Ратушный [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 82 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85329.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Апет Т.К.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная:

1. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Размыслович Г.П., Якубовская С.И.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 364 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.Ш. Мингалеева [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический

университет, 2016.— 104 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитер-ских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.— Электрон.текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государ-ственный университет инженерных технологий, 2016.— 184 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий обще-ственного питания [Электронный ресурс]: справочник/ — Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2017.— 194 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70892.html>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачёва Е.С., Соболева Е.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015.— 98 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774.html>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Меледина Т.В. Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*. Морфология, химический состав, метаболизм [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Меледина Т.В., Давыденко С.Г.— Элек-трон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 90 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66443.html>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Сергачева Е.С. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачева Е.С., Андреев А.Н.— Элек- трон.текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013.— 68 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68211.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методические издания:

1. Левкина, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий [Текст] : метод. указания для самостоят. изучения курса и выполнения контрол. работы по дисциплине для студентов направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" оч., заоч. формы обучения / В. Е. Левкина, Л. В. Черный-Швец ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. Технологии и орг. пр-ва продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. - Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . - 24, [4] с. : табл.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с про-цессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа: <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос»,2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
«Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва :ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
7. Bookonline : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа: <https://bookonline.ru>.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE :Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.
9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education>.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 3304 для проведения лекций: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, информационные стенды, переносная кафедра лектора.
2. Учебная аудитория № 3311,3312 для проведения семинарских и практических занятий: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора.
3. Учебная аудитория № 3305 для проведения консультаций и экзамена: учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, информационные стенды, компьютеры с выходом в сеть Интернет, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2003г.).
4. Читальный зал библиотеки № 7302 для проведения самостоятельной работы: мебель компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2003г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830046 от 27.05.2022г., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027046 от 24.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 4. Удостоверение о повышении квалификации

				№771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУ ВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 5. Удостоверение о повышении квалификации QB № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону» 6. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск
--	--	--	--	--