

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на
предприятиях общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестр : 6

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	6
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	82
4	Лекции, час.	36
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	36
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	20
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	8
10	Самостоятельная работа, час.	62
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	ДЗ

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Сапожников А. Н.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; в части следующих результатов обучения:	
31. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	
у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
у6. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания	
Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
37. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	
у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
у16. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания</i>	
ПК.1.37 знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	
1.о сырье, которое используется для производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у1 уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
2.базовые методики проведения по определению качества хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у16 иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания	
3.Определять физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.31 знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	

4.об основных этапах технологического процесса производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
5.о показателях качества мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у1 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
6.уметь проводить оптимизацию рецептурного состава мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у6 иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания	
7.рассчитывать рецептуры для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у1 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
8.работы с нормативно-технической документацией	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
Дидактическая единица: Характеристика основного сырья				
2. Мука, её технологические свойства	0	2	1	Студенты прослушивают лекцию, делают конспект, задают вопросы.
3. Основные показатели качества муки	2	4	1	Студенты прослушивают лекцию, делают конспекты, задают вопросы. Проводится дискуссия по проблемным вопросам в разрезе данной теме.
Дидактическая единица: Замес и образование теста				
4. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста	2	6	1, 4	Слушают лекцию, конспектируют основные моменты, задают вопросы. Проводится дискуссия для закрепления материала и получения новых знаний
5. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья	2	4	1, 4	Студенты слушают лекцию, задают вопросы
7. Технология приготовления различных видов теста. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения	2	5	1, 2, 3, 4, 6	Студенты прослушивают лекцию, конспектируют материал и задают вопросы
Дидактическая единица: Приготовление основных выпеченных и отделочных полуфабрикатов				
11. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	2	4	1, 4	Студенты слушают лекцию, конспектируют материал, задают вопросы.
Дидактическая единица: Разработка новых видов изделий для здорового питания				

9. Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья.	1	4	1, 2, 3, 4, 5	Студенты слушают лекции, задают интересующие вопросы преподавателю
10. Современный рынок хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	3	4	Студенты слушают лекции, делают конспекты и задают вопросы преподавателю.
Дидактическая единица: Контроль качества хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				
12. Методы и способы контроля хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	0	4	2, 3, 4, 5, 6	Студенты слушают лекцию, задают вопросы, конспектируют материал

Таблица 3.2

Темы лабораторных работ	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
Дидактическая единица: Технология приготовления и контроль качества хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				
1. Контроль качества сырья хлебопекарного производства	3	6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	В условиях физико-химической лаборатории анализируют качества разных видов муки. Оформляют и защищают отчет.
2. Технология приготовления разных видов хлеба	2	6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Знакомятся со смесями для производства хлебобулочных изделий. Обсуждают технологию приготовления изделий. Проверяют технологические карты. Самостоятельно готовят изделия. Оформляют и защищают отчет.
3. Технология приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	0	6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Отвечают на поставленные вопросы по теме занятия. Знакомятся с основным сырьем. Обсуждают технологию приготовления изделий. Проверяют технологические карты. Самостоятельно готовят изделия. Оформляют и защищают отчет.
4. Контроль качества готовых изделий физико-химическими методами	3	6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	В условиях физико-химической лаборатории анализируют качества готовых изделий. Оформляют и защищают отчет.

5. Технология приготовления изделий из слоеного теста	0	6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Студенты готовят изделия из песочного теста различного ассортимента. Проводят органолептическую оценку качества. Защищают и оформляют отчет.
6. Технология приготовления кексов и печенья	0	6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Студенты по технико-технологическим картам готовят печенье и кексы. Проводят органолептическую оценку качества. Оформляют отчет и защищают его.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 6				
1	Подготовка к лабораторным работам	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	36	4
Преподаватель заранее выдает контролирующие материалы к соответствующей лабораторной работе: Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - Загл. с экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
2	Подготовка к зачету	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8	26	4
После выполнения всех видов учебной деятельности студент допускается к зачету, подробная информация приведена в приложениях №1 №2 : Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru; Социальные сети:vk.com; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru; Социальные сети:vk.com; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Контроль	e-mail:a.sapozhnikov@corp.nstu.ru; Социальные сети:vk.com; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм	Коды формируемых компетенций
1	Деловая игра	ПК.1;
Формируемые умения: у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
Краткое описание применения: Лекция №9 проводится в виде деловой игры, к которой студенты готовятся заранее.		
Подробная информация об использовании технологии приводится в "Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053 . - Загл. с экрана."		
2	Дискуссия	ОПК.2; ПК.1;
Формируемые умения: з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента ; з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; у1б. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания		
Краткое описание применения: На дискуссии обсуждаются проблемные вопросы, которые углубляют теоретические знания студента		
Подробная информация об использовании технологии приводится в "Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053 . - Загл. с экрана."		

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 6		
<i>Лекция:</i>	15	20
<i>Лабораторная:</i>	36	60
Контролирующие материалы приводятся в "Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053 . - Загл. с экрана."		

Зачет:	10	20
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vds000235053 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Защита Л/Р	Зачет
ОПК.2	з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	+	+
	у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	+	+
	уб. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания	+	
ПК.1	з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	+	+
	у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	+	+
	у16. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910.html>. — ЭБС «IPRbooks»
2. 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 литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия / Дункан, Мэнли ; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под науч. ред. И. В. Матвеевой. - СПб, 2005. - 558 с. : ил.
3. Применение антиоксидантов в технологии и формировании потребительских свойств обогащенной мучной продукции [Электронный ресурс]: монография/ З.Ш. Мингалеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62243.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки [Электронный ресурс]: монография/ Г.А. Сидоренко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 210 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61401.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. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] / Л. Я. Ауэрман. – Санкт-Петербург : Профессия, 2005. – 416 с. – Режим доступа: http://www.pseudology.org/health/Borodinsky/Auyerman_TehnologiyaHlebopekarnogo2.pdf. – Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
5. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>
6. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042
2. Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Windows

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Весы электронные МК-15,2 А22	Для проведения лабораторных занятий
2	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий
3	ШКАФ сушильный 2В-151	Для проведения лабораторных занятий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных занятий
2	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий
3	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных занятий
4	тестомес спирал. мод ТАUR022-2V	Для проведения лабораторных занятий
5	стол производственный СПРО7-2	Для проведения лабораторных занятий
6	Шкаф стеллаж	Для проведения лабораторных занятий
7	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных занятий
8	печь подовая модели "DC-32"	Для проведения лабораторных занятий
9	Стол ученический	Для проведения лабораторных занятий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ Г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях
общественного питания**

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (лабораторные работы)	Промежуточная аттестация (зачет)
ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	Контроль качества готовых изделий физико-химическими методами Контроль качества сырья хлебопекарного производства Современный рынок хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста Технология приготовления изделий из слоеного теста Технология приготовления кексов и печенья Технология приготовления различных видов теста. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения Технология приготовления разных видов хлеба Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья. Технология приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 16–20
ОПК.2	у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Контроль качества готовых изделий физико-химическими методами Контроль качества сырья хлебопекарного производства Технология приготовления изделий из слоеного теста Технология приготовления кексов и печенья Технология приготовления различных видов теста. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения Технология приготовления разных видов хлеба Технология приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 16–20
ОПК.2	уб. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические	Контроль качества готовых изделий физико-химическими методами Контроль качества сырья хлебопекарного производства Технология	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30

	процессы производства продуктов питания	приготовления изделий из слоеного теста Технология приготовления кексов и печенья Технология приготовления разных видов хлеба Технология приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента		
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	Контроль качества сырья хлебопекарного производства Мука, её технологические свойства Основные показатели качества муки Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста Технология приготовления различных видов теста. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья.	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30
ПК.1/ПТП	у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Контроль качества готовых изделий физико-химическими методами Контроль качества сырья хлебопекарного производства Технология приготовления изделий из слоеного теста Технология приготовления кексов и печенья Технология приготовления различных видов теста. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения Технология приготовления разных видов хлеба Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья. Технология приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30
ПК.1/ПТП	у16. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического	Контроль качества готовых изделий физико-химическими методами Контроль качества сырья хлебопекарного производства Технология приготовления изделий из слоеного теста Технология приготовления кексов и печенья Технология приготовления различных видов теста. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения Технология приготовления разных видов хлеба Технология приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных	Отчет по лабораторной работе	Зачет, вопросы 1–30

	процесса производства продукции питания	кондитерских изделий функционального назначения с применением нетрадиционных видов сырья. Технология приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента		
--	---	--	--	--

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в виде зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.2, ПК.1/ПТП.

Зачет проводится в устной форме по билетам. Билет состоит из двух теоретических вопросов. Перечень вопросов к зачету и критерии оценки ответов на них сформулированы в паспорте зачета.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.2, ПК.1/ПТП, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания», 6 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной (письменной) форме, по билетам (тестам). Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1–15, второй вопрос из диапазона вопросов 15–30 (список вопросов приведен ниже). В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня или дополнительные вопросы (п. 4).

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к зачету по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания»

1. Роль воды и дрожжей в приготовлении теста.
2. Определение крема и его виды.

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП _____ Л.Н. Рождественская
(подпись) (дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений; оценка составляет *0–9 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет *10–13 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов; оценка составляет *13–16 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный

анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики; оценка составляет 17–20 баллов.

3. Шкала оценки

Распределение баллов за зачет представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав зачета	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	5	10
Вопрос 2	5	10
ИТОГО	10	20

При пересдаче зачета или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 10 баллов.

Если студент набрал в семестре 80 и более баллов, к этим баллам они могут получить зачет по дисциплине без его сдачи (см. таблица 2). При этом итоговая оценка будет соответствовать набранным баллам. При желании студента повысить балл рейтинга до максимального по усмотрению преподавателя с ним может быть проведено дополнительное собеседование или сдан зачет, при котором количество вопросов может быть сокращено до одного.

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента		
97–100	A+	«отлично»	«отлично»		
93–96	A				
90–92	A-				
86–89	B+				
83–85	B	«хорошо»	«очень хорошо»		
80–82	B-				
76–79	C+				
73–75	C				
70–72	C-	«удовлетворительно»	«хорошо»		
66–69	D+				
63–65	D				
60–62	D-				
50–59	E	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»		
25–49	FX				
0–25	F			«посредственно»	
				«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи	
			«неудовлетворительно» без возможности пересдачи		

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания»

1. Определение, виды и сорта муки, особенности химического состава разных видов муки. Способы получения и деления по сортам.
2. Основные хлебопекарные свойства муки.
3. Способы контроля качества муки на производстве.
4. Определение и классификация теста по видам.
5. Этапы приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Технологические особенности, сравнительная характеристика, назначение. Значение и виды опары.
6. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Дефекты и пути устранения.
7. Роль воды и дрожжей в приготовлении теста.
8. Роль соли, сахара и жира в образовании теста.
9. Процессы, происходящие при замесе теста.
10. Характеристика автолитических процессов, происходящих в тесте (протеолиз, амилолиз, ферментативное расщепление слизи).
11. Влияние длительности замеса теста и его температуры на реологические показатели качества.
12. Брожение теста. Сущность химических процессов, происходящих при брожении.
13. Роль обминки и расстойки в процессе приготовления хлеба.
14. Использование заварок в хлебопечении. Виды заварок, особенности их приготовления.
15. Использование заквасок в хлебопечении. Технология приготовления закваски и ее роль в тесте.
16. Технология производства пряников. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
17. Технология производства кексов, маффинов, рулетов. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
18. Приготовление песочного полуфабриката. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
19. Приготовление бисквитного полуфабриката. Виды бисквитов. Дефекты, возникающие при приготовлении теста бисквитного, и пути устранения.
20. Приготовление заварного полуфабриката. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
21. Приготовление слоеного полуфабриката. Требования к качеству, дефекты и пути их устранения.
22. Роль улучшителей окислительного действия в формировании качества теста.
23. Роль улучшителей восстановительного действия в формировании качества теста.
24. Ферментативные препараты и поверхностно-активные вещества в формировании качества теста.
25. Значение модифицированных крахмалов в формировании качества теста.
26. Органические кислоты и минеральные соли в формировании качества хлеба.
27. Определение крема и его виды.
28. Особенности технологии приготовления желе, муссов и конфи.
29. Сиропы для приготовления мучных кондитерских изделий. Помадка и технология ее приготовления.
30. Мастика, марципан, кандир и сахарная пемза. Определение и технология приготовления.

Дополнительные вопросы:

1. Что такое клейковина? Как она образуется? Какова ее роль в тестоприготовлении?
2. Что такое сила муки?
3. Что такое хлебобулочные изделия?

4. Что такое кондитерские изделия?
5. Что такое мучные кондитерские изделия?
6. Какова сущность процесса спиртового брожения?
7. Чем по технологическим свойствам отличается мука пшеничная высшего сорта от муки пшеничной 2-го сорта?
8. В чем отличительные характеристики приготовления разных видов теста (заварное, бисквитное, песочное, слоеное, пряничное)?
9. Каковы основные автолитические процессы, происходящие при приготовлении теста?
10. Как установить окончание процесса брожения?