СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 23.04.2020
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

Кондитер. Повар.

(наименование квалификации)

Сочи,
2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины МДК.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требовани-ям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рациональ-ного использования основных и дополнительных ингредиентов, примене-ния ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, за-мес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина МДК.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в Профессиональный цикл Профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен-ной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче-ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз-мерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хле-бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, при-готовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кон-дитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендо-вые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих сме-сей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке

хлебобулочных, мучных кондитерских изде-лий;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности про-дуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:
требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен-ной санитарии в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче-ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз-мерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хле-бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, при-готовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кон-дитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендо-вые, региональные;
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих сме-сей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изде-лий;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности про-дуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требовани-ям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рациональ-ного использования основных и дополнительных ингредиентов, примене-ния ароматических, красящих веществ;
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, за-мес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 282 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 142 часов;
самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		7	8				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	142	70	72				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	142	70	72				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50	32	18				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	18	-	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	Др	-				
Общая трудоемкость час	282	138	144				

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Охрана труда. Пожарная безопасность в кондитерском цехе.	**1**	
Охрана труда. Пожарная безопасность в кондитерском цехе	Лек	1
Охрана труда. Пожарная безопасность в кондитерском цехе		
Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.	**12**	
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука. Крахмал.	Лек	2
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука. Крахмал.		
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Сахар и его заменители ,мед, патока. Яйца.	Лек	2
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Сахар и его заменители ,мед, патока. Яйца.		

Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Молоко молочные продукты. Масло сливочное, жиры для жаренья.	Лек	2
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Молоко молочные продукты. Масло сливочное, жиры для жаренья.		
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Овощи, грибы,плоды,ягоды. Мясные рыбные продукты.	Лек	2
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Овощи, грибы, плоды, ягоды. Мясные рыбные продукты.		
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырьюПищевые добавки. Разрыхлители.	Лек	1
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырьюПищевые добавки. Разрыхлители.		
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью.Пряности,вкусовые продукты. Желирующие вещества.	Лек	1
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью.Пряности,вкусовые продукты. Желирующие вещества.		
Контрольные вопросы по теме:Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	СР	2
Контрольные вопросы по теме:Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству		
Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов.	**14**	
Процессы происходящие при тепловой обработке продуктов. Приготовление и рецептуры несладких фаршей. приготовление и рецептуры сладких начинок.	Лек	2
Процессы происходящие при тепловой обработке продуктов. Приготовление и рецептуры несладких фаршей. приготовление и рецептуры сладких начинок.		
Характеристика и рецептуры сиропов. Характеристика и рецептуры помады. Фруктовые начинки и желе.	Лек	2
Характеристика и рецептуры сиропов. Характеристика и рецептуры помады. Фруктовые начинки и желе.		
Характеристика кремов и смесей. Приготовление и рецептуры кремов	Лек	2
Характеристика кремов и смесей. Приготовление и рецептуры кремов		
Приготовление несладких фаршей. сладких начинок.Приготовление кремов.	Лаб	6
Приготовление несладких фаршей. сладких начинок. Приготовление кремов.		
Контрольные вопроы по теме: Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов	СР	2
Контрольные вопросы по теме: Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов		
Замешивание теста и способы его разрыхления.	**5**	
Виды теста. Свойство сырья и процессы происходящие при его замешивании. Способы разрыхления теста.	Лек	3
Виды теста. Свойство сырья и процессы происходящие при его замешивании. Способы разрыхления теста.		
Контрольные вопросы по теме:Замешивание теста и способы его разрыхления	СР	2
Контрольные вопросы по теме: Замешивание теста и способы его разрыхления		
Дрожжевое тесто и изделия из него.	**35**	
Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы происходящие при замешивании теста и выпекании.Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. отделка готовых изделий.	Лек	3
Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы происходящие при замешивании теста и выпекании.Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. отделка готовых изделий.		

Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста.	Лек	3
Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста.		
Приготовление дрожжевого опарного теста, и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста.	Лек	3
Приготовление дрожжевого опарного теста, и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста.		
Приготовление жареных изделий из теста. рецептуры жареных изделий из теста.	Лек	3
Приготовление жареных изделий из теста. рецептуры жареных изделий из теста.		
Приготовление дрожжевого слоеного теста. Рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста.	Лек	3
Приготовление дрожжевого слоеного теста. Рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста.		
Приготовление блинного теста и теста для оладий. рецептуры изделий из блинного теста.	Лек	2
Приготовление блинного теста и теста для оладий. рецептуры изделий из блинного теста.		
Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	Лаб	6
Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.		
Приготовление дрожжевого опарного теста, и изделий из него.	Лаб	6
Приготовление дрожжевого опарного теста, и изделий из него.		
Контрольные вопросы по теме:Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы происходящие при замешивании теста и выпекании.Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. отделка готовых изделий	СР	2
Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы происходящие при замешивании теста и выпекании.Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. отделка готовых изделий		
Контрольные вопросы по теме:Приготовление жареных изделий из теста. рецептуры жареных изделий из теста Приготовление дрожжевого слоеного теста. Рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста.	СР	2
Контрольные вопросы по теме: Приготовление жареных изделий из теста. рецептуры жареных изделий из теста Приготовление дрожжевого слоеного теста. Рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста.		
Контрольные вопросы по теме:Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста.	СР	2
Контрольные вопросы по теме:Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста.		
Бездрожжевое тесто и изделия из него	**28**	
Приготовление теста для блинчиков варенников лапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков,варенников и лапши домашней.	Лек	1
Приготовление теста для блинчиков варенников лапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков,варенников и лапши домашне		
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	Лек	1
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.		
Приготовление вафельного теста и изделий из него. Рецептуры изделий из вафельного теста.	Лек	1
Приготовление вафельного теста и изделий из него. Рецептуры изделий из вафельного теста.		
Приготовление пряничного теста и изделий из него. Рецептуры из пряничного теста.	Лек	1
Приготовление пряничного теста и изделий из него. Рецептуры из пряничного теста.		

Приготовление песочного теста и изделий из него. Рецептуры из песочного теста.	Лек	1
Приготовление песочного теста и изделий из него. Рецептуры из песочного теста.		
Приготовление бисквита. Рецептуры изделий из бисквитного теста.	Лек	1
Приготовление бисквита. Рецептуры изделий из бисквитного теста.		
Приготовление заварного теста. Рецептуры изделий из заварного теста.	Лек	1
Приготовление заварного теста. Рецептуры изделий из заварного теста.		
Приготовление слоеного теста и изделий из него. Рецептуры изделий из слоеного теста.	Лек	1
Приготовление слоеного теста и изделий из него. Рецептуры изделий из слоеного теста.		
Приготовление воздушного и воздушно орехового теста. рецептуры печенья из воздушного теста.	Лек	1
Приготовление воздушного и воздушно орехового теста. рецептуры печенья из воздушного теста.		
Приготовление миндального теста и изделий из него. Рецептура изделий из миндального теста.	Лек	1
Приготовление миндального теста и изделий из него. Рецептура изделий из миндального теста.		
Приготовление теста для блинчиков варенников лапши домашней.	Лаб	6
Приготовление теста для блинчиков варенников лапши домашней.		
Приготовление вафельного теста и изделий из него.	Лаб	6
Приготовление вафельного теста и изделий из него.		
контрольные вопросы по теме:Приготовление теста для блинчиков варениковлапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков,варениковлапши домашней.	СР	2
Контрольные вопросы по теме: Приготовление теста для блинчиков варениковлапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков, варениковлапши домашней.		
Контрольные вопросы по теме:Приготовление песочного теста и изделий из него. Рецептуры из песочного теста.	СР	2
Контрольные вопросы по теме:Приготовление песочного теста и изделий из него. Рецептуры из песочного теста.		
контрольные вопросы на тему:Приготовление пряничного теста и изделий из него. Рецептуры из пряничного теста.Приготовление вафельного теста и изделий из него. Рецептуры изделий из вафельного теста.	СР	2
контрольные вопросы на тему:Приготовление пряничного теста и изделий из него. Рецептуры из пряничного теста.Приготовление вафельного теста и изделий из него. Рецептуры изделий из вафельного теста.		
Украшения для пирожных и тортов.	**8**	
Украшение из крема. Украшение из желе,фруктовой рисовальной массы. Украшение из помады,глазури.	Лек	2
Украшение из крема. Украшение из желе,фруктовой рисовальной массы. Украшение из помады,глазури.		
Украшение из сахарных мастик и марципана. Украшения и посыпки из шоколадв. Украшение из карамели.	Лек	2
Украшение из сахарных мастик и марципана. Украшения и посыпки из шоколадв. Украшение из карамели.		
Контрольная работа на тему:Украшение из крема. Украшение из желе,фруктовой рисовальной массы. Украшение из помады,глазури	СР	2
Контрольная работа на тему: Украшение из крема. Украшение из желе, фруктовой рисовальной массы. Украшение из помады,глазури		

контрольная работа на тему:Украшение из сахарных мастик и марципана. Украшения и посыпки из шоколадв. Украшение из карамели.	СР	2
Контрольная работа на тему: Украшение из сахарных мастик и марципана. Украшения и посыпки из шоколадв. Украшение из карамели.		
Приготовление пирожных.	**17**	
Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление И рецептуры бисквитных пирожных.	Лек	1
Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление И рецептуры бисквитных пирожных.		
Приготовление и рецептуры песочных пирожных.	Лек	1
Приготовление и рецептуры песочных пирожных.		
Приготовление и рецептуры слоеных пирожных.	Лек	1
Приготовление и рецептуры слоеных пирожных		
Приготовление и рецептуры заварных пирожных.	Лек	1
Приготовление и рецептуры заварных пирожных.		
Приготовление и рецептуры миндальных пирожных. Крошковых и десертных пирожных.	Лек	1
Приготовление и рецептуры миндальных пирожных. Крошковых и десертных пирожных.		
Приготовление И рецептуры бисквитных пирожных.	Лаб	6
Приготовление И рецептуры бисквитных пирожных.		
Контрольные вопросы по теме:Приготовление и рецептуры заварных пирожных.	СР	2
Приготовление и рецептуры заварных пирожных.		
контрольные вопросы по теме:Приготовление и рецептуры песочных пирожных.	СР	2
Приготовление и рецептуры песочных пирожных.		
контрольные вопросы по теме:Приготовление и рецептуры миндальных пирожных. Крошковых и десертных пирожных.	СР	2
контрольные вопросы по теме:Приготовление и рецептуры миндальных пирожных. Крошковых и десертных пирожных.		
Приготовление тортов.	**6**	
Характеристика тортов. Приготовление и рецептуры бисквитных , ,песочных, слоеных тортов.	Лек	2
Характеристика тортов. Приготовление и рецептуры бисквитных , ,песочных, слоеных тортов.		
Приготовление и рецептуры воздушных,воздушно-ореховых,миндальных тортов. Хранение и транспортировка.	Лек	2
Приготовление и рецептуры воздушных, воздушно-ореховых миндальных тортов. Хранение и транспортировка.		
Контрольные вопросы по теме:Приготовление тортов	СР	2
Приготовление тортов		
Изделия пониженной калорийности.	**8**	
Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.	Лек	1
Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.		
Приготовление и рецептуры с отварными и протертыми овощами. приготовление бисквитов с фруктовыми пастами.	Лек	1
Приготовление и рецептуры с отварными и протертыми овощами. приготовление бисквитов с фруктовыми пастами.		

Приготовление и рецептуры рулетов и пирогов. Тортов и пирожных,кексов,коврижек.приготовление тортов с низким содержание жира.	Лек	4
Приготовление и рецептуры рулетов и пирогов. Тортов и пирожных, кексов, коврижек.приготовление тортов с низким содержание жира.		
Контрольные вопросы по теме:Изделия пониженной калорийности	СР	2
Контрольные вопросы по теме:Изделия пониженной калорийности		
Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.	**1**	
Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.	Лек	1
Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.		
Качество кондитерской продукции и контроль над ней.	**3**	
Характеристика современных продуктов питания. Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы проверки сырья,готовых изделий. Отбор средних проб.	Лек	3
Характеристика современных продуктов питания. Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы проверки сырья,готовых изделий. Отбор средних проб.		

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории** **Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС «Academia-library» https://academia-moscow.ru/
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института https://portal.rudn-sochi.ru/

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.
Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:
-сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
-способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
-приобщить студента к творческой деятельности;
-проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.
При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.
Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен-ной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче-ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз-мерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хле-бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, при-готовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кон-дитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендо-вые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих сме-сей и готовых отделочных полуфабрикатов	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.

Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требовани-ям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рациональ-ного использования основных и дополнительных ингредиентов, примене-ния ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, за-мес теста,	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование
Практический опыт:	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Приготовление, оформление и подготовка к

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).