

**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: 26.04.2021
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,
2021 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 требованиям;

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

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес 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 производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

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

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов 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 производственной санитарии в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов 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 требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес 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 310 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 234 часов;
самостоятельной работы обучающегося 52 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)	234	106	128				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	150	70	80				
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)	84	36	48				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52	32	20				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	24	-	24				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Др	-				
Общая трудоемкость час	310	138	172				

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	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
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 сырью. Пищевые добавки. Разрыхлители.	Лек	1
Требование к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Пищевые 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 вопросы 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 вареников лапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков,вареников и лапши домашней.	Лек	1
Приготовление теста для блинчиков вареников лапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков,вареников 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 вареников лапши домашней.	Лаб	6
Приготовление теста для блинчиков вареников 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 вареников лапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков,вареников и лапши домашней.	СР	2
Контрольные вопросы по теме: Приготовление теста для блинчиков вареников лапши домашней. Рецептуры изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши 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; SSD 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
Учебно-тренировочный комплекс «Полоса препятствий «Юниор» (3-37(полоса препятствий))	Препятствия: «Ров» 1 шт., «Лабиринт» 2 шт., «Забор с наклонной доской» 2 шт., «Разрушенный мост» 2 шт., «Разрушенная лестница» 2 шт., «Стенка с двумя проломами» 2 шт., Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат 2 шт.
ООО Спортивный комплекс "Юность" (8-Стадион)	Крытые беговые дорожки (пл. 675 кв.м.), открытая спортарена (пл. 21330.1 кв.м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIII (пл. 7512.6 кв. м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIV (пл. 7756.1 кв.м.), включая тренажеры, тренажерные комплексы (тренажерный зал общефизической подготовки), спортивный комплекс (спортивный зал пл. 1468 кв.м.)

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 Znanium <https://znanium.ru>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.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 производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебо-бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей 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 требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами <u>подготовку сырья, продуктов, замес теста,</u>	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).