

**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: 28.03.2022  
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,  
2022 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ПМ.05.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,** *название дисциплины*

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ПМ.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, 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 ПМ.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 304 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 58 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,<br>ак. ч. | Семестр(-ы) |     |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----|---|---|---|---|
|                                                                  |                  | 7           | 8   |   |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                    | 150              | 70          | 80  |   |   |   |   |
| 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)                        | -                | -           | -   |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           | -   |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 58               | 32          | 26  |   |   |   |   |
| в том числе:                                                     | -                | -           | -   | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено)             | -                | -           | -   |   |   |   |   |
| Часов на контроль:                                               | 12               | -           | 12  |   |   |   |   |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)       | -                | Др          | Эк  |   |   |   |   |
| Общая трудоемкость час                                           | 304              | 138         | 166 |   |   |   |   |

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПМ.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                                                                                   |           |   |
| <b>Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов.</b>                                                                                           | <b>14</b> |   |
| 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                                                                      |           |   |
| <b>Замешивание теста и способы его разрыхления.</b>                                                                                                                     | <b>5</b>  |   |
| 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                                                                                                |           |   |
| <b>Дрожжевое тесто и изделия из него.</b>                                                                                                                               | <b>35</b> |   |
| 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<br>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.<br>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.                                       |           |   |
| <b>Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>                                                                                                                                                       | <b>28</b> |   |
| 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. |          |   |
| <b>Украшения для пирожных и тортов.</b>                                                                                                                                                              | <b>8</b> |   |
| 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. |           |   |
| <b>Приготовление пирожных.</b>                                                                                                | <b>17</b> |   |
| 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.                    |           |   |
| <b>Приготовление тортов.</b>                                                                                                  | <b>6</b>  |   |
| 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                                                                                                          |           |   |
| <b>Изделия пониженной калорийности.</b>                                                                                       | <b>8</b>  |   |
| 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                                                                                      |          |   |
| <b>Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.</b>                                                                                 | <b>1</b> |   |
| Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.                                                                                        | Лек      | 1 |
| Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.                                                                                        |          |   |
| <b>Качество кондитерской продукции и контроль над ней.</b>                                                                                       | <b>3</b> |   |
| 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<br>Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы<br>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<br>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<br>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<br>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 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*

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b> | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b> |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебо-бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов</p> | <p>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.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами <u>подготовку сырья, продуктов, замес теста,</u></p> | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p> |
| <p>Практический опыт:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>                                     |

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