

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:03:31

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология производства кондитерских изделий

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021 г.</u>
Изучается в <u>8</u> семестре	

Пятигорск, 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» является освоение профессиональных знаний по организации работы кондитерских и мучных цехов в предприятиях общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» являются:

- обеспечение студентов знаниями по технологии приготовления различных видов кондитерского теста и изделий из него;
- изучение способов приготовления кондитерских изделий из шоколадных масс и карамели;
- изучение основных требований, предъявляемых к организации работы кондитерских цехов на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с оформлением и подачей кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства кондитерских изделий» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 – Б1.В.21 ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 8 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» базируется на знании курсов: «Теоретические основы производства продуктов питания»; «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Технология производства кондитерских изделий» служит для подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:
ПК – 4	способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК – 5	способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
---	-------------------------

Знать: классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов Уметь: организовать выбор, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества сырья и готовой продукции Владеть: анализом свойств сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	ПК-4
Знать: специализированную, профессиональную информацию, в том числе инновационную, в области технологии производства продуктов питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеть: навыками контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации	ПК-5

6. Объем учебной дисциплины

	Астр.часов	
Объем занятий: Итого	<u>81</u> ч.	<u>3 з.е.</u>
В т.ч. аудиторных	45 ч.	
Из них:		
Лекций	15 ч.	
Лабораторных работ	30 ч.	
Самостоятельной работы	36 ч.	
Зачет <u>8</u> семестр		

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
8 семестр							
Раздел 1. Характеристика технологических особенностей производства кондитерских изделий							
1	Тема 1. Классификация мучных кондитерских изделий	ПК-5	1,5				
2	Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья	ПК-4, ПК-5	1,5				
3	Тема 3. Технология приготовления выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных	ПК-4, ПК-5	1,5		6,0		
4	Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоеных	ПК-4, ПК-5	1,5		6,0		

	полуфабрикатов для тортов и пирожных						
5	Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	ПК-4, ПК-5	1,5		3,0		
6	Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных	ПК-4, ПК-5	1,5		6,0		
7	Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	ПК-4, ПК-5	1,5				
Раздел 2. Особенности производства кондитерских изделий в ресторане							
8	Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки	ПК-5	1,5		6,0		
9	Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс	ПК-4, ПК-5	1,5		3,0		
10	Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане	ПК-5	1,5				
	Итого за 8 семестр		15,0		30,0		36,0
	Итого		15,0		30,0		36,0

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
	Раздел 1. Характеристика технологических особенностей производства кондитерских изделий		
1	Тема 1. Классификация кондитерских изделий <i>Классификация мучных и сахарных кондитерских изделий</i>	1,5	
2	Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья <i>Мука пшеничная. Сахар-песок. Жиры животные и растительные. Молоко и молочные продукты. Яйцепродукты. Орехи. Шоколад</i>	1,5	
3	Тема 3. Технология приготовления выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных <i>Характеристика бисквитного полуфабриката, сырье необходимое для производства, технологические схемы производства, требования к качеству</i>	1,5	
4	Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоеных полуфабрикатов для тортов и пирожных <i>Характеристика слоеного полуфабриката, сырье необходимое для производства, технологические схемы производства, требования к качеству</i>	1,5	
5	Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных <i>Характеристика песочного полуфабриката, сырье необходимое для производства, технологические схемы</i>	1,5	

	<i>производства, требования к качеству</i>		
6	Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных <i>Характеристика воздушных и заварных полуфабрикатов, сырье необходимое для производства, технологические схемы производства, требования к качеству</i>	1,5	
7	Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных <i>Сахарные сиропы. Кремы. Декор из карамели. Декор из шоколада. Мاستика. Посыпки. Глазури</i>	1,5	
	Раздел 2. Особенности производства кондитерских изделий в ресторане		
8	Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки <i>Бисквитные, заварные, песочные, слоеные комбинированные торты и пирожные. Способы отделки.</i>	1,5	
9	Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс <i>Характеристика шоколада. Классификация конфет. Технология приготовления конфетных масс. Способы приготовления конфет и шоколада ручной работы</i>	1,5	
10	Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане <i>Определение ассортимента и производственной программы кондитерского цеха. Определение производственной мощности кондитерского цеха. Организация работы вспомогательных помещений кондитерских цеха. Организация работы производственных помещений кондитерского цеха: помещения замеса, выпечки, отделки</i>	1,5	
	Итого за 8 семестр	15,0	
	Итого	15,0	

7.3 Наименование лабораторных работ

№ темы	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов, астр.	Интерактивная форма проведения
	8 семестр		
3	Лабораторная работа № 1 «Технология приготовления изделий из бисквитного полуфабриката»	3,0	мастер–класс
5	Лабораторная работа № 2 «Технология приготовления изделий из песочного полуфабриката»	3,0	
6	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката»	3,0	
4	Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления изделий из слоеного полуфабриката»	3,0	
6	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления изделий из воздушного полуфабриката»	3,0	
8	Лабораторная работа № 6	3,0	

	«Технология приготовления чизкейков»		
3	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления брауни и маффинов»	3,0	
8	Лабораторная работа № 8 «Технология приготовления десертных тортов и пирожных»	3,0	
4	Лабораторная работа № 9 «Технология приготовления мучных восточных сладостей»	3,0	
9	Лабораторная работа № 10 «Технология приготовления сахарных восточных сладостей»	3,0	
Итого за 8 семестр		30,0	3,0
Итого		30,0	3,0

7.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-10	Конспект	Собеседование	24,3	2,7	27
ПК-4, ПК-5	Подготовка к лабораторным работам №1-10	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)	8,1	0,9	9
Итого за 8 семестр				32,4	3,6	36
Итого				32,4	3,6	36

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-4, ПК-5	№ 1-10	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформиро-	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов

ванности компетенций					
ПК-4 – способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства					
Базовый	Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	Не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, но допускает ошибки	Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	
	Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	Не владеет способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	Владеет способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, но допускает неточности	Владеет способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса	
Повышенный	Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Знает на высоком уровне свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

	Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Свободно умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				На высоком уровне владеет способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

ПК-5 – способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Базовый	Знать: специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
	Уметь: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе	Не умеет применять специализированные и	Ограниченно умеет применять специализированные	Умеет применять специализированные и	

	инновационные, в области технологии производства продуктов питания	профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
	Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
Повышенный	Знать: специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
	Уметь: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Умеет применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития

					технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
	Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа № 1–5	7	27,5
2.	Лабораторная работа № 6–10	14	27,5
	Итого за 8 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета

Процедура зачета, как отдельное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При зачете с оценкой используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура зачета, как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) и собеседование по лекционному материалу.

Критерии оценивания при проведении собеседования по лекционному материалу приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем лекционного курса дисциплины, тем лабораторных работ, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основна	Дополни–	Методи	Интернет

		я	тельная	ческая	–ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы по лекционному материалу					
1	Тема 1. Классификация мучных кондитерских изделий	1	1–3	2	1–2
2	Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья	1	1–3	2	1–2
3	Тема 3. Технология приготовления выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
4	Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоенных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
5	Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
6	Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
7	Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
8	Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки	1	1–3	2	1–2
9	Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс	1	1–3	2	1–2
10	Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане	1	1–3	2	1–2
2. Выполнение лабораторных работ					
11	Лабораторная работа № 1 «Технология приготовления изделий из бисквитного полуфабриката»	1	1–3	1	1–2
12	Лабораторная работа № 2 «Технология приготовления изделий из песочного полуфабриката»	1	1–3	1	1–2
13	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката»	1	1–3	1	1–2
14	Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления изделий из слоеного полуфабриката»	1	1–3	1	1–2
15	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления изделий из воздушного полуфабриката»	1	1–3	1	1–2
16	Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления чизкейков»	1	1–3	1	1–2
17	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления брауни и маффинов»	1	1–3	1	1–2
18	Лабораторная работа № 8	1	1–3	1	1–2

	Технология приготовления десертных тортов и пирожных				
19	Лабораторная работа № 9 «Технология приготовления мучных восточных сладостей»	1	1–3	1	1–2
20	Лабораторная работа № 10 Технология приготовления сахарных восточных сладостей	1	1–3	1	1–2

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др.; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 220 с.

2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник/ С.Я.Корячкина, Т.В.Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011 - 400 с.

3. Илларионова, И.А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 80 с.

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа».

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные справочные системы: не требуются

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

2. Microsoft Windows Профессиональная. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023 г.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа - аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: компьютер, проектор, доска магнитно-маркерная; учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин;

- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторных работ) – лаборатория, оснащенная лабораторным оборудованием: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CAS ER JR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhot ef8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; 1л. Аэрогрили AX-7370; Мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO;

- учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации – аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, переносной проектор, доска;

- помещения для самостоятельной работы оснащены следующим: компьютеры с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации