

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.5.1 «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **заочная, очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	З.Р. Ходырева
	доцент	З.Р. Ходырева
	доцент	З.Р. Ходырева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	документы, определяющие перспективные направления развития обеспечения населения пищевой продукцией; классификацию сырья и пищевых продуктов, термины и определения в области их производства и реализации; особенности технологии производства продуктов; понятия в области разработки и производства инновационных продуктов питания	пользоваться международными стандартами, регламентирующим и требования к разработке и производству продуктов питания для различных континентов; анализировать зарубежную научную литературу и зарубежный опыт с целью выявления производства инновационных технологий в условиях России.	методами контент - анализа; навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических средств и технологических процессов производства продукции питания; основные этапы технологического процесса производства барной продукции, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к	планировать эксперимент с использованием ЭВМ для обработки полученных экспериментальных данных; проводить стандартные испытания по определению показателей и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции, методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами оценки качества и безопасности пищевых добавок и БАД; методами и правилами количественного и качественного подбора пищевых и биологически активных добавок в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их химических, физико-

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		<p>составлению карты бара, а также винной карты; химические, физико-химические, технологические и функциональные свойства пищевых и биологически активных добавок; роль пищевых и биологически активных добавок в производстве продуктов питания; порядок разработки производственной программы предприятия; последовательность выполнения технологических расчетов; методы расчета технологического и торгового оборудования и количество работников производства; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.</p>	<p>составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания; информировать конечного потребителя о роли в питании пищевых и биологически активных добавок; обосновать необходимость проектирования или реконструкции предприятий общественного питания; работать с ТТК на продукцию, реализуемую через бар, осуществлять приемку и хранение сырья, п/ф и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов</p>	<p>химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами разработки производственной программы предприятия в зависимости от специфики предприятия питания; основными способами приготовления и подачи готовых блюд и напитков; методами разработки производственной программы предприятия в зависимости от специфики предприятия питания</p>

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия, Введение в специальность, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Производственная санитария, Санитария и гигиена питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика, Технология и организация ресторанного и барного дела, Управление качеством предприятий общественного питания

знания, умения и владения для их изучения.	
--	--

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 8 / 288

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 8 / 288

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	18	18	16	236	61
очная	28	45	28	187	124

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 9**

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
8	8	8	156	30

**Лекционные занятия (8ч.)**

**1. Установочная лекция. Цели и задачи дисциплины.**

**Модуль 1. Тема 1. История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий.**

**Тема 2 Ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий, мучных блюд и гарниров.**

**Тема 3. Сырье и материалы, используемые для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]**

**2. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий. Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления выпеченных и от-делочных полуфабрикатов. Новые виды полуфабрикатов. Характеристика**

отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Полуфаб-рикаты для отделки поверхности. Способы приготовления отделочных полуфабрикатов. Начинки. Производство готовых изделий. Украшения тортов и пирожных. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]

3. Тема 5. Сахарные кондитерские изделия. Технология приготовления шоколада, шоколадных конфет, трюфелей. Особенности и организация производства в условиях предприятий общественного питания. Карамель. Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и пастилы. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]

4. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий. Технология приготовления теста опарным и безопарным способом для мучных кулинарных изделий. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Виды опар и опарного теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]

#### Практические занятия (8ч.)

7. Расчет содержания сахара в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[3]

8. Расчет содержания жира в мучных кондитерских и кулинарных изделиях {творческое задание} (2ч.)[3]

9. Расчет содержания воды в водной фазе крема. {творческое задание} (2ч.)[3]

10. Расчет содержания воды на замес теста {творческое задание} (2ч.)[3]

#### Лабораторные работы (8ч.)

5. Технология приготовления пирожных и тортов. Расчет рецептур. Приготовление основных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Отделка тортов и пирожных. {работа в малых группах} (4ч.)[1]

6. Кексы рулеты. Расчет рецептур и приготовление кексов: «Столичный», «Творожный», а также рулета фруктового. Органолептическая оценка качества готовых изделий. {работа в малых группах} (4ч.)[1]

#### Самостоятельная работа (156ч.)

12. подготовка к сессии, лабораторным работа, практическим занятиям, контрольной работе.(156ч.)[4,5,6]

#### *Семестр: 10*

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

## Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
10	10	8	80	31

### Лекционные занятия (10ч.)

1. Достоинства и недостатки опарного и безопарного способа производства мучных изделий. Ускоренные способы приготовления мучных изделий. Влияние рецептурных компонентов на качество дрожжевого теста. Способы разделки теста. Расстойка полуфабрикатов. Выпечка мучных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]
2. Тема 7. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из слоеного теста. Организация производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья. Особенности технологии производства. Технология производства слоеного дрожжевого теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]
3. Технология производства бездрожжевого слоеного теста. Различия в свойствах кулинарной продукции, выработанной различными способами производства слоеных изделий. Показатели качества слоеных кулинарных изделий. Технологические схемы производства слоеного бездрожжевого теста. Разделка валованов или крутонов для холодных, горячих закусок и вторых блюд из слоеного пресного теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6]
4. «Технология производства мучных блюд и гарниров». Ассортимент блинов. Требования к качеству сырья Технология приготовления блинов. Опарный и безопарный способы приготовления блинов. Технология приготовления блинов на химических разрыхлителях. Централизованная выработка полуфабриката «блинчики с фаршем». Мучные гарниры. Технология приготовления клецек, лапши и др. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5]
5. Тема 8. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий Технология производства фарша для мучных блюд и кулинарных изделий. Сырье для производства фарша. Фарши мясные. Фарши рыбные. Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5]

### Практические занятия (8ч.)

6. Расчет взаимозаменяемого сырья: жировых и молочных продуктов. {творческое задание} (2ч.)[3]
7. Порядок разработки новых кондитерских и кулинарных изделий. {лекция

с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3]

8. Расчет простых и сложных рецептов с учетом потерь сухого вещества {творческое задание} (2ч.)[3]

9. Расчет выхода готовой кулинарной продукции. Показатели качества и безопасности полуфабрикатов и кулинарной продукции из муки. Физико-химические показатели полуфабрикатов из муки {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3]

#### Лабораторные работы (10ч.)

10. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста: пончи-ки, ватрушки и кулебяки. Расчет рецептов. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление начинок, разделка и выпечка изделий. {работа в малых группах} (4ч.)[1]

11. Технология приготовления мучных блюд: пельменей, вареников. Расчет рецептов. Приготовление начинок, теста и полуфабрикатов из теста. Оформление готовых блюд в соответствии с правилами подачи. Выполнение бракераж. {работа в малых группах} (4ч.)[1]

12. Технология приготовления мучных блюд: блинов, оладьей. Расчет рецептов. Приготовление начинок, теста и полуфабрикатов из теста. Оформление готовых блюд в соответствии с правилами подачи. Выполнение бракераж. {работа в малых группах} (2ч.)[1]

#### Самостоятельная работа (80ч.)

13. подготовка к лабораторным работам, практическим занятиям, выполнение курсовой работы(80ч.)[1,2,3,4,6]

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 7**

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
17	34	17	148	85

#### Лекционные занятия (17ч.)

1. Цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины и краткая характеристика ее основных модулей. Организационно-методические вопросы изучения дисциплины – трудоемкость модулей, виды учебной работы, система бальнорейтингового контроля, рекомендуемая



**последовательность освоения моделей дисциплины.**

**Модуль 1. Тема 1. История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6]** Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарные изделия, кулинарная продукция, мучные кондитерские изделия, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура. Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции. Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические).

**2. Тема 2 Ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий, мучных блюд и гарниров.**

**Тема 3. Сырье и материалы, используемые для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]** Торты и пирожные, карамель, шоколад, мармелад и т.д. Мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, чебуреки, беляши, ватрушки, расстегаи, кулебяки, мясные или колбасные изделия, запеченные в тесте и др.; мучные блюда – пельмени, вареники, манты, блины, оладьи, блинчики; мучные гарниры – клецки, лапша домашняя, гренки.

Характеристика сырья и материалов для производства мучных кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость различных видов сырья и правила замены. Требования, предъявляемые к сырью

**3. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]** Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Новые виды полуфабрикатов. Характеристика отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Полуфабрикаты для отделки поверхности. Способы приготовления отделочных полуфабрикатов. Начинки. Производство готовых изделий. Украшения тортов и пирожных.

**4. Кексы и рулеты.**

**Производство пряников и коврижек. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]** Виды кексов. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Приготовление бисквитных рулетов.

Технологическая схема производства пряников. Особенности производства коврижек и пряников с начинкой.

**5. Производство вафель. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]** Особенности образования вафельного теста. Выпечка и охлаждение вафельных листов. Классификация вафельных начинок. Требования, предъявляемые к вафельным начинкам. Подача и оформление вафельных десертов

**6. Тема 5. Сахарные кондитерские изделия. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (3ч.)[5]** Технология приготовления шоколада, шоколадных конфет, трюфелей. Особенности и организация производства в условиях предприятий



общественного питания.

**7. Карамель. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5]** Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и пастилы.

**8. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]** Технология приготовления теста опарным и безопарным способом для мучных кулинарных изделий. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Виды опар и опарного теста.

#### **Практические занятия (17ч.)**

**9. Расчет содержания сахара в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**10. Расчет содержания жира в мучных кондитерских и кулинарных изделиях. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**11. Расчет содержания воды в водной фазе крема. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**12. Расчет содержания воды на замес теста. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**13. Коллоквиум. {творческое задание} (2ч.)[4,5,6]**

**14. Техно-химический контроль производства. Виды нормативно-технологической документации. Нормативно-технологическая документация на разных этапах производства изделий. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**15. Составление технологических и технико-технологических карт для производства кондитерских и кулинарных изделий. {творческое задание} (3ч.)[3,4]**

**16. Расчет взаимозаменяемого сырья: сахар, сахаристые вещества и фруктово-ягодное сырье. {творческое задание} (2ч.)[3]**

#### **Лабораторные работы (34ч.)**

**17. Технология приготовления пирожных. Расчет рецептур. Приготовление основных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Отделка пирожных. {работа в малых группах} (4ч.)[1]**

**18. Торты. Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Расчет рецептур. Приготовление тортов. Художественная отделка готовых изделий. Проведение бракеража. Защита л.р. №1. {работа в малых группах} (4ч.)[1]**

**19. Кексы рулеты. Расчет рецептур и приготовление кексов: «Столичный», «Творожный», а также рулета фруктового. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Защита л.р. №2. {работа в малых группах} (4ч.)[1]**

20. Технология приготовления вафель и вафельных десертов. Выбор рецептуры и составление ТТК, калькуляционной кар-точки. Защита л.р. № 3 {работа в малых группах} (4ч.)[1]
21. Сахарные кондитерские изделия. Производство шоколадных конфет. Защита л.р. № 4. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
22. Производство карамели и полуфабрикатов из карамельной массы для отделки десертов. Защита л.р. №5. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
23. Технология приготовления мучных кулинарных изделий из слоеного теста. Расчет рецептур. Приготовление кулинарных изделий из пресного и дрожжевого слоеного теста. Защита л.р. № 6. {работа в малых группах} (5ч.)[1]
24. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста: пироги, пирожки, каравай. Расчет рецептур. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление начинок, разделка и выпечка изделий. Защита л.р. № 7-8. {работа в малых группах} (5ч.)[1]

**Самостоятельная работа (148ч.)**

26. подготовка к лабораторным работам, практическим занятиям, выполнение курсовой работы и подготовка к её защите, подготовка к лекционным занятиям {«мозговой штурм»} (148ч.)[1,2,3,4,5,6]

**Семестр: 8**

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Лекции	Виды занятий, их трудоемкость (час.)			Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
11	11	11	39	39

**Лекционные занятия (11ч.)**

9. Достоинства и недостатки опарного и безопарного способа производства мучных изделий. Ускоренные способы приготовления мучных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]
10. Влияние рецептурных компонентов на качество дрожжевого теста. Способы разделки теста. Расстойка полуфабрикатов. Выпечка мучных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]
11. Тема 7. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из слоеного теста. Организация производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья. Особенности технологии производства. Технология производства слоеного дрожжевого теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5]

**13. Технология производства бездрожжевого слоеного теста. Различия в свойствах кулинарной продукции, выработанной различными способами производства слоеных изделий. Показатели качества слоеных кулинарных изделий. Технологические схемы производства слоеного бездрожжевого теста. Разделка валованов или крутонов для холодных, горячих закусок и вторых блюд из слоеного пресного теста. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]**

**14. Ассортимент блинов. Требования к качеству сырья Технология приготовления блинов. Опарный и безопарный способы приготовления блинов. Технология приготовления блинов на химических разрыхлителях. Централизованная выработка полуфабриката «блинчики с фаршем». Мучные гарниры. Технология приготовления клецек, лапши и др. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]**

**15. Тема 8. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий Технология производства фарша для мучных блюд и кулинарных изделий. Сырье для производства фарша. Фарши мясные. Фарши рыбные. Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[4]**

#### **Практические занятия (11ч.)**

**4. Порядок разработки новых кондитерских и кулинарных изделий. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**5. Расчет взаимозаменяемого сырья: жировых и молочных продуктов. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**6. коллоквиум {творческое задание} (2ч.)[4,5,6]**

**7. Расчет простых рецептов с учетом потерь сухого вещества. {творческое задание} (2ч.)[3]**

**8. Расчет сложных рецептов с учетом потерь сухого вещества {творческое задание} (3ч.)[3]**

#### **Лабораторные работы (11ч.)**

**1. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста: пончики, ватрушки и кулебяки. Расчет рецептов. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление начинок, разделка и выпечка изделий. Защита л.р. №1. {работа в малых группах} (4ч.)[1]**

**2. Технология приготовления мучных блюд: пельменей, вареников, блинов, оладий. Расчет рецептов. Приготовление начинок, теста и полуфабрикатов из теста. Оформление готовых блюд в соответствии с правилами подачи. Выполнение бракеража. Защита л.р. №2. {работа в малых группах} (4ч.)[1]**

**3. Мучные гарниры. Приготовление клецек, лапши домашней, гренок, профитролей, волованов и корзиночек. Защита л.р. № 3. {работа в малых группах} (3ч.)[1]**

## **Самостоятельная работа (39ч.)**

### **16. подготовка к лабораторным работам, практическим занятиям, зачету(39ч.)[4,5,6]**

### **5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Ходырева, З.Р. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология кондитерских изделий и кулинарной продукции» для бакалавров обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова.-Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015.-81с. Прямая ссыл-ка: [http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva\\_lab\\_kulinar.pdf](http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_lab_kulinar.pdf)

2. Ходырева, З.Р. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» для бакалавров обучаю-щихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова.-Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015.-37 с. Прямая ссыл-ка: <http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodureva-kpkulkon.pdf>

3. Ходырева, З.Р. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Техноло-гия и организация кулинарной продукции и кондитерских изделий» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения/ З.Р. Ходырева.- Алт.гос.техн.ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2015. –39 с. Прямая ссылка: [http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva\\_prakt\\_tkikp.pdf](http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_prakt_tkikp.pdf)

### **6. Перечень учебной литературы**

#### **6.1. Основная литература**

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 336 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-03095-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162> (25.03.2019).

5. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А.И.

Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 185 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-232-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482027> (07.04.2019)

## 6.2. Дополнительная литература

6. Размыслович, Г.П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2016. - 364 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-562-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328> (07.04.2019).

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

7. Размыслович, Г.П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2016. - 364 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-562-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328> (07.04.2019).

## 8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

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

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Microsoft Office
2	Компас-3d
3	2ГИС
4	LibreOffice

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
5	Windows
6	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории
виртуальный аналог специально оборудованных помещений

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».