

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**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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. Характери-стика

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

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

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

№пп	Используемое программное обеспечение
5	Windows
6	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
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. (http://нэб.рф/)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
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».