

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.03.02. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Специальность:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Производство кондитерских изделий: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 22 с.

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.03.01. Технология производства мучных кондитерских изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Галиева Г.И., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК.....	4
1.1. Область применения программы МДК.....	4
1.2. Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	4
1.4. Количество часов на освоение МДК:.....	5
1.5. Результаты освоения МДК.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.....	7
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	14
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	14
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	15
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК	17
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	19

1. ПАСПОРТ МДК

1.1. Область применения программы МДК

Рабочая программа МДК является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

1.2. Место МДК в структуре образовательной программы

МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий входит в состав профессионального модуля ПМ.03.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

Целью овладения МДК.03.02 является усвоение теоретических знаний по приготовлению сахаристых кондитерских изделий, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;

рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

рассчитывать производительность печей;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;

основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды дефектов продукции и меры по их устранению;

виды брака и меры по его предупреждению и устранению;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

1.4 Количество часов на освоение МДК:

Объем образовательной программы МДК 270 часов, в том числе:

Обязательная часть	230 часов
Вариативная часть	40 часов

Объем образовательной программы МДК 270 часов, в том числе:
работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 170 часов;
самостоятельная работа обучающегося 100 часов.

1.5 Результаты освоения МДК

Результатом освоения МДК является овладение обучающимися знаний в области приготовления кондитерских изделий и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности.

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих **общих и профессиональных компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	270
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
<i>Лекции</i>	68
<i>лабораторные занятия</i>	102
<i>практические занятия</i>	
<i>консультации</i>	
<i>промежуточная аттестация</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	100
в том числе:	
<i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i>	20
<i>подготовка к практическим и лабораторным занятиям</i>	20
<i>выполнение индивидуального или группового задания (творческого, исследовательского, иного); например, подготовка информационных обзоров, конспектирование, составление схем, кроссвордов, анкет, словаря терминов и понятий и др. решение ситуационных задач, написание эссе и т.</i>	42
<i>подготовка реферата, курсовой работы</i>	9
<i>подготовка к промежуточной аттестации</i>	9
<i>домашняя контрольная работа по теме</i>	
<i>и др.</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме Зачёта с оценкой	

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов / в т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Характеристики производства мучных кондитерских изделий: оборудование, сырье			
Тема 1.1. Ассортимент мучных кондитерских изделий	Содержание		ОК 1-9, ПК 3.3
	1 Классификация мучных кондитерских изделий. Современное состояние и развитие производства мучных кондитерских изделий. Нормативная документация	2	
Тема 1.2 Сырье для производства мучных кондитерских изделий	Содержание		ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3
	1 Основное сырье Изучение видов основного сырья производства. Требования действующих стандартов к качеству сырья. Виды и состав сырья. Технологические свойства пшеничной муки.	2	
	2 Изучение видов дополнительного сырья при производстве мучных кондитерских изделий. Применение муки зерновых, зернобобовых и крупяных культур. Вкусовые продукты, спиртные напитки и вина, пряности, пищевые ароматизаторы, красители, упаковочные материалы	2	
	3 Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных: Сиропы. Помада, желе, глазури. Кремы. Сахарные мастики, марципан. Карамель, посыпки и декоры. Транспортирование сырья, прием, хранение, подготовка к производству	2	
	Лабораторные работы		
	1 Подготовка сырья к производству. Контроль качества основного и дополнительного сырья.	8/6	
Тема 1.3. Технологическое оборудование при производстве мучных кондитерских изделий	Содержание		ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	1 Оборудование для приёмки и хранения сырья: принципы действия Оборудование для подготовки и дозировки сырья. Оборудование для замеса и брожения теста. Оборудование для формования тестовых заготовок.	2	

		Оборудование для выпечки и обработка готовых изделий (оборудования для охлаждения, отделки поверхности изделий) Инвентарь и приспособления.		
	2	Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления эмульсий, рецептурно-смесительных комплексов Ознакомление с технической документацией на основные виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий	2	
	3	Оборудование для заправки, фасовки и упаковки мучных кондитерских изделий Виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки мучных кондитерских изделий Ознакомление с технической документацией на оборудование для заправки, фасовки и упаковки мучных кондитерских изделий	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1				
		Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций. Самостоятельное изучение и составление конспектов по нижеперечисленным темам. Написание рефератов. Создание презентаций и докладов.	50	ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
Раздел 2. Организация и приготовление мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Технология приготовления теста	Содержание			ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	1	Замес теста – основная операция технологической схемы производства. Роль белков муки в процессе тестообразования. Роль крахмала в процессе тестообразования	2	
	2	Состав и свойства кондитерского теста. Физические условия тестообразования	2	
	Лабораторные работы			
	1	Выпечка заварного и слоеного полуфабрикатов. Подготовка сырья. Контроль технологических параметров	8/6	
	2	Замес теста. Выпечка	8/6	
Тема 2.2	Содержание			ОК 1-9, ПК 3.1,

Производство печенья и галет	1.	Ассортимент сахарного, затяжного, сдобного печенья, крекера, галет. Виды сырья для производства печенья. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и печенья. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства печенья.	2	3.3, 3.4
	2.	Технология приготовления сахарного и затяжного печенья. Виды дефектов сахарного и затяжного печенья и меры по их устранению. Требования к качеству полуфабрикатов при производстве сахарного и затяжного печенья. Оформление производственной и технологической документации при производстве печенья.	2	
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление сахарного и сдобного печенья. Контроль технологических параметров. Контроль входного сырья	8/6	
	2	Влияние продолжительности замеса и температуры на качество сахарного и затяжного печенья. Замес теста и выпечка.	8/6	
Тема 2.3 Производство пряников	Содержание			ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	1.	Ассортимент пряников. Виды сырья для производства пряников. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Технология приготовления сырцовых и заварных пряников	2	
	2.	Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовых изделий. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства пряников. Требования к качеству полуфабрикатов при производстве пряников	2	
	3.	Виды брака пряников и меры по его предупреждению и устранению. Оформление производственной и технологической документации при производстве пряников	2	
	Лабораторные работы			
1	Влияние интенсивности замеса, температуры и отслеживания заварки на качество заварных пряников. Приготовление заварки.	8/6		
Тема 2.4 Производство	Содержание			ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	1	Ассортимент бисквитных рулетов. Виды сырья для производства	2	

бисквитных рулетов		бисквитных рулетов. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Технология приготовления бисквитных рулетов		
	2	Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовых изделий. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства бисквитных рулетов. Требования к качеству полуфабрикатов при производстве бисквитных рулетов.	2	
	3	Виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Оформление производственной и технологической документации при производстве бисквитных рулетов.	2	
	Лабораторная работа			
	1	Приготовление бисквитных рулетов	8/6	
Тема 2.5 Производства вафель	Содержание			
	1	Ассортимент вафель. Виды сырья для производства вафель. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Технология приготовления вафель.	2	ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	2	Органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовых изделий. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства вафель	2	
	3	Требования к качеству полуфабрикатов при производстве вафель. Виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Оформление производственной и технологической документации при производстве вафель	2	
	Лабораторная работа			
1	Приготовление вафель	6/6		
Тема 2.6 Производство кексов и ромовой бабы	Содержание			
	1	Ассортимент кексов. Виды сырья для производства кексов. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Технология приготовления кексов на дрожжах и химических разрыхлителях	2	ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	2	Виды брака кексов и меры по его предупреждению и устранению. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса	2	

		производства кексов.			
	3	Требования к качеству полуфабрикатов при производстве кексов и ромовой бабы Виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Оформление производственной и технологической документации при производстве	2		
	Лабораторная работа				
	1	Приготовление кексов	4/2		
	2	Приготовление ромовой бабы	6/4		
Тема 2.7 Производства пирожных различного ассортимента	Содержание				
	1	Ассортимент пирожных. Виды сырья для производства пирожных. Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных.	2	ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4	
	2	Производство бисквитных, песочных, слоеных, заварных пирожных.	2		
	3	Производство воздушных, миндальных, крошковых пирожных. Птифуры и «Десертный набор».	2		
	4	Виды брака пирожных и меры по его предупреждению и устранению. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства пирожных. Оформление производственной и технологической документации при производстве пирожных.	2		
	Лабораторная работа				
		Приготовление бисквитно-нарезных пирожных.	8/6		
	Приготовление пирожных «Корзиночка», «Картошка», «Буше»	8/6			
Тема 2.8 Производство тортов различного ассортимента	Содержание				
	1	Ассортимент тортов. Виды сырья для производства тортов. Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству тортов.	2	ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4	
	2	Производство бисквитных, песочных, слоеных, заварных тортов.	2		
		Производство воздушных, миндальных, крошковых тортов. Комбинированные торты.			
Лабораторная работа					
	1	Приготовление йогуртовых, песочных, кремowych тортов	8/8		

	2	Приготовление комбинированных тортов	6/6	
Тема 2.9 Разработка новых видов продукции	Содержание			ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	1	Направление и перспективы развития кондитерской промышленности.	2	
	2	Этапы разработки новых изделий Составление и оформление технологической документации	2	
Тема 2.10 Упаковывание мучных кондитерских изделий	Содержание			ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	1	Упаковывание мучных кондитерских изделий.	2	
	2	Потери и отходы. Условия хранения.	2	
Тема 2.11 Контроль производства, качества и реализации кондитерских изделий	Содержание			ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
	1	Гигиена труда и личная гигиена. Пищевая ценность и безопасность кондитерских изделий. Контроль качества продукции. Правила хранения и реализации кондитерских изделий. Маркетинг в кондитерском производстве.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2				ОК 1-9, ПК 3.1, 3.3, 3.4
Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций. Самостоятельное изучение и составление конспектов по нижеперечисленным темам. Написание рефератов. Создание презентаций и докладов.			50	
Всего по МДК 03.01			68/102/100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие лаборатории «Учебный кондитерский цех».

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Аппарат шоковой заморозки;

Весы электронные;

Изделие из мрамора (мраморная доска)с фаской;

Фритюрницы;

Холодильники однокамерные;

Шкаф пекарский;

Шкаф расстоечный;

Аэрограф с компрессором;

Весы;

Термометр;

Миксер планетарный;

Краскопульт электрический;

Лампа для карамели;

Мармит для шоколада;

Помпа для карамели;

Слайсер;

Утюжок для марципана;

Факел для карамелизации;

Миксер;

Шкафы холодильные;

Электроплиты;

Тестоделитель;

Тестомесы;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;
Столы разделочно-производственные;
Столы ванна-моечная ;
Тележка шпилька;
Парты;
Стулья;
Доска ученическая.
Вакуумный упаковщик;
Весы электронные;
Индукционная варочная плитка;
Микроволновая печь;
Фритюрницы;
Шкафы морозильные;
Шкаф холодильный;
Холодильники однокамерные;
Блендер погружной;
Конвекционная печь;
Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;
Электрическая мясорубка;
Миксер планетарный;
Плита индукционная;
Шкафы пекарские;
Электроплиты;
Тестомес;
Стеллажи;
Лабораторная посуда / комплектующие;
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.
Оборудование, технические средства обучения:
Переносное мультимедийное оборудование

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.
7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 64 с.
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 47 с.
12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 64 с.
14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] – М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

20. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016. — 250 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927507>

3. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>

Дополнительная литература:

1. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы МДК включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Умеет: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; Знает: состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; основные методы органолептических и физико-	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой

	химических испытаний.	
ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	<p>Умеет: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>Знает: классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<p>Умеет: рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p> <p>Знает: виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</p>	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения учебной практики	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области налогов	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой

коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	Опрос, реферат, доклады/презентации. Зачёт с оценкой