

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова**



« 01 » 09 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ»

Направление подготовки

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Год поступления: 2022

Грозный – 2022

1. Цели и задачи дисциплины

Цели и задачи освоения дисциплины «Торты и пирожные»: усвоение технологии производства тортов и пирожных, формирование у студентов практических навыков и умений по приготовлению полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.

Дисциплина формирует общепрофессиональные и профессиональные компетенции и обеспечивает глубокое овладение материалов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части факультативы (ФТД). Для изучения дисциплины требуется знание: сырьевые ресурсы отрасли, технологии кондитерских изделий, совершенствование технологии мучных кондитерских изделий.

В свою очередь, данный курс, помимо самостоятельного значения, является предшествующей дисциплиной для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижений компетенций

Таблица 1

Код по ФГОС	Индикаторы достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)
Общепрофессиональные		
ОПК-2	ОПК-2.1	знать: базовые знания в области фундаментальных разделов химии, биохимии и микробиологии; уметь: применять базовые знания фундаментальных наук при производстве пищевых продуктов. владеть: способностью совершенствовать технологический процесс и изменять технологические параметры производства для выпуска качественной продукции.
Профессиональные		
ПК-1	ПК-1.3, 1.6	знать: физико-химические и биохимические и микробиологические основы производства; уметь: выявляет опасные факторы, которые могут привести в процессе

		производства к выпуску продукции не соответствующей требованиям законодательства РФ по безопасности владеть: способностью применять специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для совершенствования технологического процесса.
--	--	--

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.		Семестры	
	ОФО	ЗФО	8	8
			ОФО	ЗФО
Контактная работа (всего)	24/0.66	8/0.22	24	8
В том числе:				
Практические занятия Практическая подготовка	24/0.66	8/0.22	24	8
Самостоятельная работа (всего)	48/1.33	64/1.78	48	64
В том числе:				
Вопросы для самостоятельного изучения	18/0.5	24/0.36	18	24
<i>И (или) другие виды самостоятельной работы:</i>				
Подготовка к практическим занятиям	15/0.42	20	15	20
Подготовка к зачету	15/0.42	20	15	20
Вид отчетности	зачет	зачет	зачет	зачет
Общая трудоемкость	Всего в часах	72	72	72
	Всего в зач. ед	2	2	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекционных занятий	Часы практических занятий	Всего часов
1	Выпечные полуфабрикаты		4	4
2	Отделочные полуфабрикаты		4	4
3	Приготовление пирожных		6	6
4	Приготовление тортов		6	6
5	Украшение тортов и пирожных		4	4
	Итого:		24	24

5.2. Лекционные занятия (не предусмотрены)

5.3. Лабораторные занятия (не предусмотрены)

5.4 Практические занятия

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Выпечные полуфабрикаты	Приготовление бисквитных, песочных, слоеных и заварных полуфабрикатов
2	Отделочные полуфабрикаты	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа, помады, глазури, сливочного и белкового кремов.
3	Приготовление пирожных	Приготовление бисквитных, песочных, слоеных и заварных пирожных.
4	Приготовление тортов	Приготовление комбинированных и оригинальных тортов.
5	Украшение тортов и пирожных	Приготовление украшений для тортов и пирожных: посыпки, сахарной мастики, бордюры для тортов, цветы из кремов и глазури

6. Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Приготовление воздушного полуфабриката
2	Приготовление крошкового полуфабриката
3	Приготовление отделочного полуфабриката- суфле
4	Приготовление отделочного полуфабриката- желе
5	Приготовление украшений для тортов и пирожных
6	Приготовление украшений для тортов и пирожных
7	Приготовление украшений из марципана
8	Нанесение надписи на изделиях

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Алет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства. - С.Пб.: ГИОРД, 2004. -553 с.
2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. — 400 с. (ЭБС «IPR books»).

7. Оценочные средства

7.1 Вопросы к зачету;

7.2 Текущий контроль: вопросы к коллоквиуму, зачету, презентации.

7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

7.1 Вопросы к зачету

1. Приготовление бисквитных полуфабрикатов
2. Приготовление песочных полуфабрикатов
3. Приготовление заварных полуфабрикатов
4. Приготовление слоеных полуфабрикатов
5. Приготовление воздушного полуфабриката
6. Приготовление крошкового полуфабриката
7. Приготовление отделочных полуфабриката-сиропа.
8. Приготовление отделочных полуфабриката-помада.
9. Приготовление отделочных полуфабриката-глазури.
10. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сливочного и белкового кремов.
11. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе и суфле.
12. Приготовление бисквитных и песочных пирожных.
13. Приготовление слоеных и заварных пирожных.
14. Приготовление комбинированных тортов.
15. Приготовление оригинальных тортов.
16. Приготовление украшений для тортов и пирожных: посыпки и сахарной мастики.
17. Приготовление украшений для тортов и пирожных бордюры для тортов, цветы из кремов.
18. Приготовление украшений из марципана.
19. Приготовление украшений для тортов и пирожных: цветы из кремов и глазури.
20. Нанесение надписи на изделиях.

Образец билета к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Билет №1

Институт нефти и газа

Семестр 8

Дисциплина «Торты и пирожные»

1. Приготовление бисквитных полуфабрикатов
2. Приготовление отделочных полуфабриката-глазури.

« » ----- 2021г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПиБП»

7.2. Текущий контроль: вопросы к коллоквиуму, зачету, презентации (приведены в ФОСе).

7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

Таблица 5

Планируемые результаты освоения компетенций	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	(удовлетворительно)	хорошо	отлично	
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
знать: базовые знания в области фундаментальных разделов химии, биохимии и микробиологии;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: вопросы к коллоквиуму, зачету, презентация и другие
уметь: применять базовые знания фундаментальных наук при производстве пищевых продуктов;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: способностью совершенствовать технологический процесс и изменять технологические параметры производства для производства качественной продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-1: Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции					
знать: физико-химические, биохимические и микробиологические основы производства;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: вопросы к коллоквиуму, зачету, презентация и другие
уметь: выявляет опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску продукции не соответствующей требованиям законодательства РФ по безопасности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные Умения	

<p>владеть: способностью применять специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для совершенствования технологического процесса.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение</p>	
---	------------------------------------	---	---	--	--

8. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При тестировании для слабовидящих студентов используются фонды оценочных средств с укрупненным шрифтом. На экзамен приглашается сопровождающий, который обеспечивает техническое сопровождение студенту. При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене (или зачете). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебные пособия для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по зрению:**

- **для слепых:** задания для выполнения на семинарах и практических занятиях оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо

надиктовываются ассистенту; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- для **слабовидящих**: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения заданий оформляются увеличенным шрифтом;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по слуху**:

- для **глухих и слабослышащих**: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; предоставляются услуги сурдопереводчика;

- для **слепоглухих** допускается присутствие ассистента, оказывающего услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих);

3) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих лекции и семинары, проводимые в устной форме, проводятся в письменной форме;

4) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, **имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**:

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей: письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; выполнение заданий (тестов, контрольных работ), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме путем опроса, беседы с обучающимся.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства. - С.Пб.: ГИОРД, 2004. - 553с. **Имеется на кафедре**
2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. — 400 с. (ЭБС «IPR books»)
3. Магомедов Г.О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия: лабораторный практикум. Учебное пособие / Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т. А. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 136 с. (ЭБС «IPR books»)
4. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. (ЭБС «IPR books»)

Интернет-ресурсы

1. WWW.OpenGost.ru - портал нормативных документов

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

10.1. Компьютер, проектор.

10.2. Помещение для самостоятельной работы- ауд.-1-31

11. Дополнения и изменения в рабочей программе на учебный год

Дополнения и изменения в рабочие программы вносятся ежегодно перед началом нового учебного года по форме. Изменения должны оформляться документально и вносятся во все учетные экземпляры.

Методические указания по освоению дисциплины «Торты и пирожные»

1. Методические указания для обучающихся по планированию и организации времени, необходимого для освоения дисциплины.

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечением дисциплины.

Дисциплина «Торты и пирожные»: состоит из 5 связанных между собою тем, обеспечивающих последовательное изучение материала.

Обучение по дисциплине «Торты и пирожные» осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (практические занятия).
2. Самостоятельная работа студента (подготовка к практическим занятиям, индивидуальная консультация с преподавателем).
3. Интерактивные формы проведения занятий (коллоквиум и др. формы).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому занятию и самостоятельному изучению материала предшествует обзорное повторение материала предшествующих дисциплин по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы, изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Описание последовательности действий обучающегося:

Для его понимания и качественного усвоения рекомендуется следующая последовательность действий:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать лекционный материал по предшествующим дисциплинам, разобрать рассмотренные примеры (10 – 15 минут).
2. При подготовке к практической работе повторить теоретический материал по данной теме (10 - 15 минут).
3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).
4. При подготовке к практическому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, - предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать.

3. Методические указания обучающимся по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к практическому занятию:

1. Ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. Проработать теоретический материал предшествующих дисциплин по теме практического занятия;
3. Проработать контрольные вопросы к практическим работам, используя основную литературу.

В процессе подготовки к занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов отношение к конкретной проблеме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса;

4. Ответить на контрольные вопросы к практической работе;
5. Оформить отчет по установленной схеме
6. Проработать тестовые задания;
7. При затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы лабораторного практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и иные задания, которые даются в фонде оценочных средств дисциплины.

4. Методические указания обучающимся по организации самостоятельной работы.

Цель организации самостоятельной работы по дисциплине (факультатив) «Горты и пирожные» - это углубление и расширение знаний в области Технологии продуктов питания из растительного сырья; формирование навыка и интереса к самостоятельной познавательной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшим видом освоения содержания дисциплины, подготовки к практическим занятиям и коллоквиуму. Сюда же относятся и самостоятельное углубленное изучение тем дисциплины. Самостоятельная работа представляет собой постоянно действующую систему, основу образовательного процесса и носит исследовательский характер, что послужит в будущем основанием для написания выпускной квалификационной работы, практического применения полученных знаний.

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению, с учетом потребностей и возможностей личности.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий - на практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Виды СРС и критерии оценок

(по балльно-рейтинговой системе ГГНТУ, СРС оценивается в 15 баллов)

1. Реферат
2. Доклад
3. Участие в мероприятиях (студенческих конференциях).

Темы для самостоятельной работы прописаны в рабочей программе дисциплины. Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП»



Джамалдинова Б.А

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



Джамалдинова Б.А

Директор ДУМР



Магомаева М.А.