

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.05.2026

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfd6603f94388008e29877a6bcb15

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра управления и бизнес - информатики**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

Технология мучных и кондитерских изделий

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех

форма обучения

Симферополь 2026

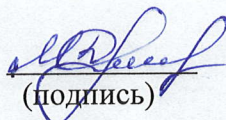
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составил Моторина Д.В.

Рабочая программа дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой

 Д.В. Моторина
(подпись)

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.19.	ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся знаний и компетенций в области технологии мучных и кондитерских изделий, а также теоретических представлений и практических навыков, необходимых для организации, эксплуатации и обслуживания технологического оборудования на предприятиях питания.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина «Технология мучных и кондитерских изделий» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Руководитель предприятия питания».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1: Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Введение в технологию мучных и кондитерских изделий</p> <p>Тема 2. Сырьё для производства мучных и кондитерских изделий</p> <p>Тема 3. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 4. Технология производства сдобных и слоёных изделий</p> <p>Тема 5. Технология производства мучных кондитерских изделий (печенье, пряники, вафли)</p> <p>Тема 6. Технология производства тортов и пирожных</p> <p>Тема 7. Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Тема 8. Оборудование для производства мучных и кондитерских изделий</p> <p>Тема 9. Санитарные требования и контроль качества</p> <p>Тема 10. Энергоснабжение и техника безопасности</p> <p>Тема 11. Экономические аспекты производства</p> <p>Тема 12. Современные тенденции и инновации</p> <p>Тема 13. Контроль качества и аудит производства</p>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5. Контроль качества освоения дисциплины	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	14
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
Приложение к РПД.	15

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью изучения дисциплины «Технология мучных и кондитерских изделий» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере оборудования предприятий общественного питания, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания. В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.19. «Технология мучных и кондитерских изделий» относится к обязательной части блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Технология мучных и кондитерских изделий» изучается обучающимися очной формы обучения в 8 семестре, очно-заочной формы обучения – в 9 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «микроэкономика», «макроэкономика», «менеджмент», «психология общения».

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

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	108
Контактная работа	36
Аудиторная работа (всего):	36
Лекции	26
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	34
экзамен	-

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	108
Контактная работа	28
Аудиторная работа (всего):	28
Лекции	18
Семинары, практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	44
экзамен	-

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

4.1. Разделы дисциплины и трудоёмкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ тем ы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФО	Аудиторная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практическ.		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ДФО	ОЗФО
1	Введение в оборудование предприятий общественного питания.	8	10	2	2	2	2	2	3
2	Классификация и	10	6	2	-	-	-	4	3

	назначение оборудования.								
3	Тепловое оборудование.	8	10	2	2	2	2	2	4
4	Холодильное оборудование.	10	8	2	2	-	-	4	3
5	Механическое оборудование.	8	6	2	-	-	-	3	3
6	Посудомоечное и уборочное оборудование.	8	10	2	2	2	2	2	4
7	Торговое и раздаточное оборудование.	8	10	2	2	2	2	2	3
8	Монтаж, наладка и техническое обслуживание.	10	6	2	-	-	-	4	3
9	Санитарные требования к оборудованию.	8	10	2	2	2	2	2	4
10	Энергоснабжение и безопасность.	8	8	2	2	-	-	3	3
11	Экономические аспекты оснащения предприятия.	8	8	2	2	2	-	2	3
12	Современные тенденции и инновации.	6	6	2	-	-	-	2	4
13	Контроль качества и аудит технического оснащения.	8	10	2	2	-	-	2	4
	Всего по дисциплине	108	108	26	18	12	10	34	44
	зачет	+	+						
	Итого	108	108	26	18	12	10	34	44

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

Тема 1. Введение в технологию мучных и кондитерских изделий

Понятие, классификация и ассортимент мучных (хлеб, булочные, сдобные, бараночные, сухарные) и кондитерских (сахаристые и мучные) изделий. Значение дисциплины в системе подготовки специалистов общественного питания. Исторические этапы развития отрасли: от кустарного ремесла до современных автоматизированных производств. Взаимосвязь технологии с оборудованием, санитарией, экономикой предприятия и управлением качеством.

Тема 2. Сырьё для производства мучных и кондитерских изделий

Основные виды сырья: мука (пшеничная, ржаная, цельнозерновая), сахар и сахарозаменители, жиры (сливочное масло, маргарин, растительные масла), яйца и яйцепродукты, молочные продукты, разрыхлители (химические, биологические), вкусовые и ароматические добавки. Влияние физико-химических свойств сырья (содержание клейковины, зольность, влажность) на качество готовых изделий. Требования ГОСТ и СанПиН к качеству сырья. Условия хранения и подготовка ингредиентов к производству.

Тема 3. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий

Последовательность операций: подготовка сырья (просеивание, темперирование), дозирование, замес теста (интенсивный, периодический), брожение (спиртовое и молочнокислое), обминка теста. Процессы деления, округления, формования тестовых заготовок. Расстойка (окончательная), выпечка (режимы температуры и влажности). Охлаждение, хранение и транспортировка готовой продукции.

Тема 4. Технология производства сдобных и слоёных изделий

Особенности рецептур с высоким содержанием сахара, жира и яиц. Технология приготовления слоёного теста: многократное слоение маслом или маргарином. Процессы расстойки слоёных заготовок. Режимы выпечки для получения пышной структуры и золотистой корочки. Контроль качества по органолептическим показателям.

Тема 5. Технология производства мучных кондитерских изделий (печенье, пряники, вафли)

Классификация: сахарное, затяжное, сдобное печенье; пряники заварные и сырцовые; вафли. Особенности замеса теста для каждого вида. Формование методами штампования, отсадки или прокатки. Выпечка при различных температурных режимах. Охлаждение и подготовка к отделке или упаковке.

Тема 6. Технология производства тортов и пирожных

Классификация по виду полуфабрикатов: бисквитные, песочные, слоёные, заварные, миндально-ореховые. Приготовление основных полуфабрикатов (бисквит, песочная лепёшка). Процессы отделки: приготовление кремов (масляные, белковые, сливочные), пропитка сиропами, глазирование шоколадом или помадой. Декорирование поверхности. Особенности упаковки и сроки реализации.

Тема 7. Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Производство карамели: приготовление карамельной массы, охлаждение, формование жгута, резка или штамповка. Технология помадных масс для конфет «Коровка». Приготовление шоколадных масс: смешивание ингредиентов, конширование (размол), темперирование для придания блеска и хрусткости. Формование шоколадных изделий и глазирование конфет.

Тема 8. Оборудование для производства мучных и кондитерских изделий

Классификация оборудования: для подготовки сырья (просеиватели мук), для приготовления теста (тестомесильные машины периодического и непрерывного действия), для формования (тестоделители, округлители), для выпечки (ротационные, конвекционные печи), для отделки (кремовзбивальные машины). Принципы работы машин, правила технической эксплуатации и техника безопасности.

Тема 9. Санитарные требования и контроль качества

Санитарные нормы (СанПиН) к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю и личной гигиене персонала. Организация производственного контроля на всех этапах: входной контроль сырья, операционный контроль в процессе производства, приёмочный контроль готовой продукции. Методы органолептической оценки (внешний вид, вкус, запах) и лабораторного анализа.

Тема 10. Энергоснабжение и техника безопасности

Требования к инженерным сетям предприятия: электроснабжение (мощность для печей), водоснабжение (горячая/холодная вода), вентиляция и кондиционирование цехов. Техника безопасности при работе с движущимися частями машин, горячими поверхностями печей и расплавленными массами (шоколад). Пожарная безопасность в кондитерском производстве.

Тема 11. Экономические аспекты производства

Расчёт потребности в сырье по утверждённым рецептурам на заданную производственную программу. Калькуляция себестоимости единицы продукции: сырьё, топливо/электроэнергия, заработная плата, амортизация оборудования. Анализ затрат на производство и реализацию. Оценка экономической эффективности внедрения нового оборудования или технологий.

Тема 12. Современные тенденции и инновации

Автоматизация технологических линий («умные» пекарни с удалённым управлением). Использование ресурсосберегающих технологий: снижение энергозатрат печей, повторное использование тепла. Разработка новых видов продукции: функциональное питание (с добавлением витаминов), безглютеновая выпечка для людей с целиакией, изделия с пониженным содержанием сахара.

Тема 13. Контроль качества и аудит производства

Внутренний аудит соблюдения технологических инструкций и рецептов на предприятии. Анализ причин возникновения брака (дефекты теста, непропечённый мякиш) и простоев оборудования. Организация сервисного обслуживания техники: графики планово-предупредительных ремонтов (ППР). Взаимодействие с поставщиками сырья: заключение договоров поставки по качеству и количеству.

4.3. Темы практических занятий

<p>Тема 1. Введение в технологию мучных и кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, содержание и определение технологии мучных и кондитерских изделий. 2. Классификация мучных и кондитерских изделий. 3. Основные понятия и категории сырья и полуфабрикатов. 4. Комплекс технологических процессов на предприятиях. 5. Принципы, цели и задачи технологического процесса. 6. Основные функции технологических операций. 7. Влияние внутренней и внешней среды на технологию производства. 8. Виды оборудования для производства мучных и кондитерских изделий и их характеристика.
<p>Тема 3. Классификация и выбор сырья, рецептур и технологий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сегментирование рынка сырья и технологий: сущность, назначение, принципы. 2. Критерии (переменные) сегментирования рынка сырья и технологий. 3. Оценка и выбор целевых сегментов сырья и технологий. 4. Сущность позиционирования продукции на рынке. Стратегии позиционирования.
<p>Тема 2. Организация технологического процесса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система организации производства мучных и кондитерских изделий. 2. Источники вторичной информации по технологии и сырью. 3. Методы сбора первичной информации о состоянии и потребностях производства. 4. Исследование среды предприятия для выбора технологии и оборудования.
<p>Тема 4. Ассортиментная и товарная политика в области мучных и кондитерских</p>

<p>изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание товарной политики предприятия по мучным и кондитерским изделиям. 2. Понятие товара и услуги, классификация ассортимента. 3. Жизненный цикл мучных и кондитерских изделий: сущность и виды. 4. Сущность понятия «новая продукция». 5. Алгоритм планирования обновления ассортимента. 6. Методы генерирования новых идей по ассортименту. 7. Внедрение новых изделий на предприятие и его этапы.
<p>Тема 5. Эксплуатация оборудования и контроль качества</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и роль политики обслуживания оборудования. 2. Алгоритм расчёта затрат на обслуживание и эксплуатацию. 3. Факторы, влияющие на уровень эксплуатационных расходов. 4. Выбор и реализация стратегии обслуживания оборудования. 5. Обслуживание, ориентированное на издержки производства. 6. Обслуживание, ориентированное на потребительский спрос и конкурентную ситуацию. 7. Методы контроля качества готовой продукции.
<p>Тема 6. Организация снабжения, логистики сырья и сбыта готовой продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность политики снабжения сырьём для предприятий общественного питания. 2. Природа каналов товародвижения сырья и готовой продукции. 3. Алгоритм формирования каналов поставки сырья. 4. Рыночные посредники и их функции в сфере снабжения и сбыта. 5. Социально-экономическая сущность оптовой и розничной торговли сырьём и готовой продукцией. 6. Организационные формы оптовой торговли сырьём.

4.4. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Введение в технологию мучных и кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, задачи и значение дисциплины. 2. История развития мучных и кондитерских изделий. 3. Основные понятия и термины (тесто, полуфабрикаты, выпечка, декорирование). 4. Классификация мучных и кондитерских изделий.
<p>Тема 2. Сырьё для мучных и кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и характеристика основного сырья (мука, сахар, жиры, яйца, молочные продукты). 2. Дополнительное сырьё и его роль (разрыхлители, ароматизаторы, красители). 3. Требования к качеству сырья и условия хранения. Современные тенденции в выборе сырья.
<p>Тема 3. Технология приготовления теста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и классификация видов теста (дрожжевое, бездрожжевое, слоёное, песочное). 2. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста. 3. Особенности приготовления различных видов теста. Ошибки при приготовлении теста и их устранение.
<p>Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды полуфабрикатов для мучных изделий. 2. Технология приготовления кремов, начинок, глазурей. 3. Хранение и использование полуфабрикатов. 4. Контроль качества полуфабрикатов.
<p>Тема 5. Выпечка мучных изделий</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность процесса выпечки. 2. Виды печей и оборудования для выпечки. 3. Режимы выпечки для различных изделий. <p>Дефекты выпечки и способы их предотвращения.</p>
<p>Тема 6. Технология приготовления хлебобулочных изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент хлебобулочных изделий. 2. Особенности технологии приготовления хлеба, булочек, батонов. 3. Формовка, расстойка, выпечка хлебобулочных изделий. <p>Организация производственного процесса на хлебопекарном предприятии.</p>
<p>Тема 7. Технология приготовления тортов и пирожных</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент тортов и пирожных. 2. Технология приготовления бисквитных, песочных, слоёных основ. 3. Сборка, отделка и декорирование тортов и пирожных. <p>Хранение и транспортировка готовых изделий.</p>
<p>Тема 8. Технология приготовления печенья и пряников</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент печенья и пряников. 2. Особенности рецептов и технологических процессов. 3. Формовка, выпечка, глазирование. <p>Упаковка и хранение печенья и пряников.</p>
<p>Тема 9. Технология приготовления восточных сладостей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент восточных сладостей (халва, пахлава, рахат-лукум). 2. Особенности сырья и рецептур. 3. Технология производства основных видов восточных сладостей. <p>Требования к качеству и хранению.</p>
<p>Тема 10. Оборудование для производства мучных и кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация оборудования (тестомесильные машины, печи, миксеры). 2. Организация рабочего места кондитера. 3. Правила эксплуатации и ухода за оборудованием. <p>Современные тенденции в оснащении кондитерских цехов.</p>
<p>Тема 11. Санитария и гигиена в производстве мучных и кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарные требования к производству. 2. Личная гигиена персонала. 3. Дезинфекция оборудования и инвентаря. 4. Контроль санитарного состояния производства.
<p>Тема 12. Организация производственного процесса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование производственного процесса. 2. Организация рабочих мест и технологических линий. 3. Контроль качества на всех этапах производства. 4. Документальное оформление производства.
<p>Тема 13. Управление качеством мучных и кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность системы управления качеством. 2. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 3. Стандартизация и сертификация продукции. <p>Работа с рекламациями и улучшение качества продукции.</p>

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Форма проведения промежуточной аттестации – экзамен.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Моторина, Д. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: опорный конспект лекций / Д. В. Моторина. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2024. — 104 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144284.html>

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html>

2. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html>

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2026. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

б) дополнительная литература:

1. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2559-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100544.html>

2. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2023. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124848.html>

3. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>

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

Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/> – Текст: электронный.

3. Научный журнал «Молодой ученый»: официальный сайт. - URL: <https://moluch.ru/> - Текст: электронный

4. Российский журнал организации общественного питания: официальный сайт. - URL: <https://tjm.spbu.ru/> - Текст: электронный

5. Управление Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и г. Севастополю: официальный сайт. - URL: <https://crimea.gks.ru/> - Текст: электронный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

*программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

*программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

*программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Производственно-учебная лаборатория

Оборудование:

Весы технические; миксер;блендер настольный;кофемолка;посуда и приборы;производственные столы;мясорубка;стелаж производственный; взбивальная

машина; шейкер лабораторный; холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.