


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Миничевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.07.2023 17:54:46
Уникальный программный код:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

МИНИСТЕРСТВО ПРОВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕЧАЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ДИЗАЙНА

Утверждаю:
Зав.каф.: М.А. Джамалдинова

(подпись)
Протокол №9 заседания
кафедры от 27.04. 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КОНДИТЕРСКИЙ ДИЗАЙН: ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ

Направление подготовки
44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль (и) подготовки
«Технологическое образование» и «Образовательная робототехника»

Классификация
Бакалавриат

Форма обучения
очная/заочная

Год набора - 2023

Грозный, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Кондитерский дизайн: производство и реализация» относится к базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы по профилю «Технологическое образование» и «Образовательная робототехника», изучается в 9 семестре. Для освоения дисциплины «Кондитерский дизайн: производство и реализация» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные на предыдущем уровне образования. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, необходимы обучающимся для освоения профессиональных компетенций и решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины – получение студентами знаний об искусстве украшения кондитерских изделий, об инструментах необходимых для оформления кондитерских изделий; о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве кондитерских изделий; о классификации мучных и сахаристых кондитерских изделий; о классификации отделочных полуфабрикатов; о способах работы с кремами, сливками, мастикой, марципаном, карамелью, шоколадом, тестом (дрожжевым, слоеным, песочным, бисквитным, пряничным); о способах отделки мучных кондитерских изделий; о способах изготовления украшений для тортов и пирожных.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Достижение цели освоения дисциплины (модуля) обеспечивается через формирование следующих компетенций (с указанием шифра компетенции):

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина(модуль)	Планируемые результаты обучения
ПК-5. Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	ПК-5.1. Демонстрирует знание принципов проектирования, владения проектными технологиями. ПК-5.2 Разрабатывает и реализует индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области. ПК-5.3. Использует передовые педагогические технологии в процессе реализации учебно- проектной деятельности обучающихся в соответствующей предметной области.	Знать: методы научно-исследовательской деятельности, основные понятия, принципиальные результаты и методы математической логики, алгебры и теории чисел, основные проблемы, стоящие в этих областях. Уметь: Доказывать принципиальные результаты, получать новые результаты по современным проблемам математической логики, алгебры и теории чисел. Владеть: современными методами математической логики, алгебры и теории чисел способами доказательств основных результатов в этих направлениях.

1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет .4 з.е. (144 академ. часа)

Таблица 2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Очно	Заочно
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем	36	
4.1.1. аудиторная работа		
в том числе:		
лекции	12	
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	12	
лабораторные занятия	12	
4.1.2. внеаудиторная работа		
в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся	108	
в том числе часов, выделенных на подготовку к зачету		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематическое планирование дисциплины

Таблица 3

№	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоемкость в акад. часах	Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах)				
			Лекции	Практич. занятия	Лаб. занятия	Сам. работа	
5 курс 9 семестр							
1	Раздел 1. Вводная лекция Предмет, задачи и роль дизайна. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских изделий	24/0,6	2/0,05	2/0,05	2/0,05	18/0,5	
2	Раздел 2. Основы эстетики. История развития эстетики кондитерских изделий Украшения из крема.	24/0,6	2/0,05	2/0,05	2/0,05	18/0,5	
3	Раздел 3. Основы рисования и лепки Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. Готовые съедобные кондитерские изделия	24/0,6	2/0,05	2/0,05	2/0,05	18/0,5	
4	Раздел 4. Основы рисования и лепки. Украшения из желе. Украшения из шоколада Украшения из марципана Украшения из	24/0,6	2/0,05	2/0,05	2/0,05	18/0,5	

	карамели						
5	Раздел 5. Лепка Основы лепки. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Макеты тортов Посыпка для украшения кондитерских изделий. Айсинг для украшения кондитерских изделий	24/0,6		2/0,05	2/0,05	2/0,05	18/0,5
6	Раздел 6. Дизайн Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии. Основы рисования. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции Принципы декорирования холодных блюд и закусок. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке Современный европейский карвинг. <i>Курсовое проектирование/работа</i>	24/0,6		2/0,05	2/0,05	2/0,05	18/0,5
	<i>Подготовка зачету</i>						
	Итого	144/4		12/0,3	12/0,3	12/0,3	108/3

2.2. Содержание разделов дисциплины

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) <i>(для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОСосновного общего и среднего общего образования)</i>
1.	Раздел 1. Вводная лекция	Предмет, задачи и роль дизайна. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских изделий
2.	Раздел 2. Основы эстетики	История развития эстетики кондитерских изделий. Украшения из крема
3.	Раздел 3. Основы рисования и лепки	Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. Готовые съедобные кондитерские изделия
4.	Раздел 4. Основы рисования и лепки	Украшения из желе. Украшения из шоколада. Украшения из марципана. Украшения из карамели
5.	Раздел 5. Лепка	Основы лепки. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Макеты тортов. Посыпка для украшения кондитерских изделий. Айсинг для украшения кондитерских изделий
6.	Раздел 6. Дизайн	Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии. Основы рисования. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции. Принципы декорирования холодных блюд и закусок. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке. Современный европейский карвинг

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Раздел 1. Вводная лекция	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
2.	Раздел 2. Основы эстетики	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
3.	Раздел 3. Основы рисования и лепки	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
4.	Раздел 4. Основы рисования и лепки	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
5.	Раздел 5. Лепка	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.
6.	Раздел 6. Дизайн	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания. Написание научной статьи по теме.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.2.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, обеспеченных	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке	Режим доступа ЭБС/электронный носитель (CD, DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой, (5гр./4гр.)x100%
		Ауд./Самост.				
1	2	3	4	5	6	7

Основная литература	Технология мучных кондитерских изделий : учебник / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 400 с. — ISBN 978-5-904406-16-5. — Текст : электронный //				ЭБС IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/40910.html	100%
	Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 363 с. — ISBN 978-985-503-943-4. — Текст : электронный //				Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93425	100%
	Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный //				Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514540	100%
Дополнительная литература	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный //				Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/70892.html	100%
	Практическое руководство по расчету рецептов кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / Илларионова И.А., Хрундин Д.В., Решетник О.А. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-0956-2. — Текст : электронный //				Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/62554.html	100%

Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово: КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный //				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247	100%
---	--	--	--	---	------

3.1.2. Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека. Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/> - неограниченный доступ

2. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» Лицензионный договор № 6312/20 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе IPRbooks от 05.02.2020 г. (срок действия договора с 09.02.2020 г. до 09.02.2023г) (www.iprbookshop.ru)

3. ДОГОВОР № 4710 на оказание услуг по предоставлению доступа к «Образовательной платформе ЮРАЙТ» от 05.08.2021г. (срок действия договора с 06.08.2021 по 05.08.2022г.). (<https://urait.ru/>)

4. Договор № 2 на оказание услуг ЭБС «Лань» от 18.01.2022 г. (<https://e.lanbook.com/>) (срок действия договора с 08.02.2022г. по 07.02.2023г.)

5. Договор о сотрудничестве с НГПУ от 21.07.2016г. МЭБ (Межвузовская электронная библиотека) НГПУ. (<https://icdlib.nspu.ru/>) (доступ по IPадресам)

3.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
Лекционная аудитория -ауд. 3-02		Уч. корпус № 3 г. Грозный, ул. С.Кишиевой, 33.
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
Лекционная аудитория -ауд. 3-02		Уч. корпус № 3 г. Грозный, ул. С.Кишиевой, 33.
Помещения для самостоятельной работы		
Читальный зал библиотеки ЧГПУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

4.1. Характеристика оценочных средств

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Вводная лекция Предмет, задачи и роль дизайнера. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских изделий	ПК-5. Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
2	Раздел 2. Основы эстетики История развития эстетики кондитерских изделий Украшения из крема	ПК-5. Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
3	Раздел 3. Основы рисования и лепки Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. Готовые съедобные кондитерские изделия	ПК-5. Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
4	Раздел 4. Основы рисования и лепки. Украшения из желе. Украшения из шоколада Украшения из марципана	ПК-5. Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
5	Раздел 5. Лепка Основы лепки Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц	ПК-5. Способен организовывать индивидуальную и совместную	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа

6	Раздел 6. Дизайн Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии. Основы рисования. Современный дизайн в	ПК-5. Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в	Устный опрос/тесты/выполнение практических заданий	Контрольная работа
	Курсовая работа (проект)	X	X	X
	Учебная практика	X	X	X
	Производственная практика	X	X	X

4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.2.1. Наименование оценочного средства: тест

Вариант 1.

1. Какой продукт предохраняет изделия от черствения, сиропа от засахаривания?

- A. помада.
- B. карамельная патока.
- C. инвертный сироп.
- D. сироп для глазирования.
- E. желатин

2. Пирожное "Десертного набора" реализуют?

- A. Отдельно по полуфабрикатом.
- B. Отдельно по видам.
- C. Поштучно.
- D. Парно.
- E. На вес

3. Какое тесто используют для приготовления блинов?

- A. дрожжевое. B. заварное.
- Бездрожжевое.
- Бисквитное
- пресное

4. Вытяжку, следует приготовить для крема?

- A. Кофейного, основного. B. "Гляссе", основного.
- C. Фруктового, "Шарлотт"
- D. Шоколадного, сливочного E. Орехового, "Нового"

5. При помощи корнетика наносят?

- A. Конусы.
- B. Надписи.
- C. Изящные рисунки.
- D. Цветы.
- E. Все ответы верны

6. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

- A. с большим количеством сдобы. B. с малым количеством сдобы.
- C. с кремом, глазированные.
- D. с фаршами E. с начинками

7. Пирожное крошковое "Яблоко"?

- A. Глазируют шоколадом.
- B. Обсыпают какао-порошком. C. Обсыпают крошкой.
- D. Обсыпают сахарной пудрой E. Глазируют помадой

8. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:

- A. сахарная пудра, яичные белки, вода. В. сахарная пудра, патока, вода.
- C. сахарная пудра, желатин, вода
- D. сахарная пудра, патока, желатин, эссенция, вода.
- E. инвертный сироп, сахар, агар

9. Какое кондитерское изделие подают к бульону

- A. блинчики.
- B. рулет дрожжевой.
- C. профитроли .
- D. меренги. E. вафли.

10. К биологическим разрыхлителям относятся:

- A. прессованные и сухие дрожжи
- B. Крахмал кукурузный.
- C. взбивание.
- D. углекислый аммоний
- E. сода пищевая

11. Пирожные с различными кремами и фруктовой начинкой хранят при температуре?

- A. 0-10 C.
- B. 4-6 C.
- C. 25-30 C.
- D. -2-0 C.
- E. 15 C

12. Назовите стандартную влажность муки:

- A. 40%;.
- B. 28%;
- C. 14,5%.
- D. 13,5%
- E. 20%

13. Для чего добавляют лимонную кислоту в слоеное пресное тесто?

- A. для придания вкуса.
- B. для слоеобразования.
- C. для блеска готовых изделий.
- D. для улучшения качества клейковины муки
- E. для образования румяной корочки

14. Основными видами сырья, в кондитерском производстве, являются:

- A. молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, разрыхлители; B. мука, сахар, сливочное масло (маргарин), яйца;
- C. мука, яйца, сахар, сливочное масло, разрыхлители, эссенции.
- D. мука, крахмал, яйца, масло растительное E. мука, сахар, молоко, пряности

15. Время брожения опары:

- A. 20-40 минут.
- B. 1-1,5 часа.
- C. 5-6 часов.
- D. 2-3 часа
- E. 56-60 минут

16. Из какого полуфабриката готовят торт "Полет"?

- A. Воздушно-орехового.

- В. Бисквитного.
- С. Песочного.
- Д. Слоеного.
- Е. Крошкового

17. Для приготовления бисквита буше используют?

- А. Свежие диетические яйца.
- В. Утиные яйца.
- С. Меланж.
- Д. Яичный порошок.
- Е. Яичный белок

18. Воздушные пирожные?

- А. Формуют.
- В. Нарезают.
- С. Штампуют.
- Д. Заваривают.
- Е. Отсжимают

19. Для чего используют марципан?

- А. Улучшения вкуса изделий.
- В. Изменения цвета изделий
- С. Украшения изделий.
- Д. Склеивания пластов
- Е. Выпекания изделий

20. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- А. в 2 раза. В. в 4-5 раз. С. в 7 раз. Д. в 5-6 раз. Е. 2-3 раза

21. Темперирование шоколада, процесс?

- А. Нагрева на открытом огне.
- В. Нагревания на открытом огне.
- С. Нагревания/охлаждения
- Д. Натирания и разогревания.
- Е. Измельчения и медленного нагревания на водяной бане

22. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

- А. сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное.
- В. сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное.
- С. масло сливочное, молоко сгущенное, вода.
- Д. масло сливочное, сахар, какао-порошок, вода
- Е. сахар, яичный белок, ванильная пудра

23. Чтобы восстановить темп брожения в дрожжевом тесте его..

- А. накрывают.
- В. ставят в прохладное место.
- С. обминают.
- Д. ставят в теплое место.
- Е. смазывают жиром

24. Меланж это:

- А. яичный порошок;
- В. замороженная смесь желтков и белков;
- С. диетические яйца.
- Д. сухой яичный порошок (альбумин)
- Е. желток яйца

25. К мучным восточным изделиям относятся такие изделия как:

- А. пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;

- В. пралине, кандир, марципан;
- С. сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.
- Д. курник, кулебяка, печенье «меренги»
- Е. коврижка медовая, чебуреки, пирожное «киш-пешт»

Вариант 2.

1. В бисквитном тесте разрыхлителем служит?

- А. нет верного ответа.
- В. аммоний.
- С. сода.
- Д. Воздух. Е. дрожжи

2. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с или инвертным сиропом и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

- А. меланжем; В. жженкой; С. патокой ;
- Д. карамелью. Е. Мукой

3. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?

- А. дрожжевое.
- В. заварное.
- С. бездрожжевое.
- Д. опарное.
- Е. безопарное

4. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

- А. масса изделий.
- В. количество сдобы.
- С. наличие или отсутствие фарша.
- Д. температура в помещении.
- Е. количество изделий

5. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту...

- А. мажущуюся консистенцию;
- В. слоистость; С. пористость.
- Д. плотный мякиш.
- Е. мягкость

6. При приготовлении пряничного теста муку пшеничную заменяют ржаной?

- А. 10%.
- В. 50%.
- С. 20%.
- Д. 30 %.
- Е. 40%

7. Шоколадная глазурь - это?

- А. кандир.
- В. пралине.
- С. марципан.
- Д. Кувертюр.

Е. грильяж

8. Сколько хранятся торты с масляным кремом?

- А. 12 ч.
- В. 36 ч.
- С. 18 ч.
- Д. 72 ч. Е. 24 ч

9. Пирожные "Буше" относится?

- А. к воздушным. В. к слоеным.
- С. к бисквитным.
- Д. к песочным. Е. к заварным

10. В печенье "Золотистое" добавляют?

- А. яблоки. В. морковь.
- С. капусту.
- Д. Крахмал.
- Е. свеклу

11. Клейстеризация крахмала это:

- А. нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;
- В. разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- С. когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.
- Д. распад сахаров на простые сахара: глюкозу и фруктозу.
- Е. набухание белков

12. Меланж это:

- А. яичный порошок;
- В. замороженная смесь желтков и белков;
- С. диетические яйца.
- Д. (альбумин) сушеный белок.
- Е. яичный желток

13. Пряничное тесто готовят?

- А. сырцовым и заварным способом.
- В. только сырцовым способом.
- С. только заварным способом.
- Д. мягким и пышным Е. плотным и вязким

14. Песочное пирожное "Кольцо" с орехом?

- А. формованное.
- В. комбинированное.
- С. нарезное.
- Д. Отсадное.
- Е. многослойное

15. При помощи кондитерской гребенки на поверхность изделий наносят?

- А. Ветки и почки.
- В. Веревочки.

- С. Пирамидки.
- Д. Прямые и волнистые линии.
- Е. Звездочки

16. Фирменные - это торты?

- А. Разработанные кондитерами данного предприятия.
- В. Все ответы верны.
- С. Весом от 0,5 кг до 1 кг, боковая поверхность обсыпана крошкой.
- Д. Весом 1,5 кг и выше, боковая поверхность обсыпана крошкой .
- Е. Весом более 2 кг, боковая поверхность отделана кремом

17. Из крошкового полуфабриката готовят пирожное?

- А. Наполеон.
- В. Утро.
- С. Картошка.
- Д. Меренги.
- Е. "Пьяная вишня"

18. Сиропом для глазирования?

- А. Используют для приготовления украшений.
- В. Пропитывают изделие.
- С. Покрывают поверхность изделий.
- Д. Используют для приготовления крема.
- Е. Используют как антикристаллизатор

19. Процесс черствения пряничных изделий задерживает?

- А. Пряности.
- В. Яйца.
- С. Сахар.
- Д. Жир.
- Е. Патока

20. Как определить готовность опары?

- А. по внешним признакам (опара немного опадает).
- В. по вкусу.
- С. по появлению кисломолочного запаха.
- Д. становится густой. Е. опара темнеет

21. При какой температуре отпекают бисквитное тесто?

- А. 120-160 °С.
- В. 190-210 °С.
- С. 200-210 °С.
- Д. 230-250 °С.
- Е. 100-150 °С

22. В кондитерском производстве используют муку?

- А. Крупчатку.
- В. 1-го; 2-го сорта.
- С. Высшего, 2-го сорта
- Д. Высшего, 1-го.
- Е. Высшего, 1-го; 2-го сортов

23. Какие орехи используют в марципан?

- A. миндальные орехи.
- B. грецкие орехи.
- C. арахис.
- D. Кешью.
- E. фундук

24. Сколько слоев имеет изделие из пресного слоеного теста?

- A. 210.
- B. 140.
- C. 260.
- D. 320.
- E. 256

Вариант 3.

1. Какой сироп готовят для крема Шарлот?

- A. яично-сахарный сироп.
- B. сироп инвертный.
- C. яично-молочный-сахарный сироп.
- D. фруктовый сироп.
- E. сироп тираж

Сколько часов созревает бисквит?

- A. 2 ч.
- B. 4 ч.
- C. 6-8 ч.
- D. 8-10 ч.
- E. 10-12 ч.

2. Что добавляют в крем белковый для укрепления структуры белка?

- A. ванилин.
- B. эссенцию.
- C. лимонную кислоту.
- D. Коньяк.
- E. ванильный сахар

3. Процесс очерствения пряничных изделий задерживает?

- A. Пряности.
- B. Яйца.
- C. Сахар.
- D. Жир.
- E. Патока

4. Из какого полуфабриката готовят печенье "Ай"?

- A. воздушного.
- B. песочного теста.
- C. бисквитного.
- D. Заварного.
- E. слоеного

5. Для отделки изделий помаду разогревают на водяной бане до температуры?

- A. 35-600С.
- B. 50-550С.
- C. 20-350С.
- D. 80-950С.
- E. 30-400С

6. Избыток сахара в тесте делает его?

- A. мягким.
- B. разплывчатым и липким.
- C. твердым.
- D. изделия долго выпекаются.

Е. темным

7. Пирожное крошковое "Яблоко"?

- А. Глазируют шоколадом.
- В. Обсыпают какао-порошком.
- С. Обсыпают крошкой
- Д. Обсыпают сахарной пудрой.
- Е. Глазируют помадой

8. При погрузке и выгрузке, пирожные должны быть предохранены от?

- А. Деформации.
- В. Встряхиваний.
- С. Все ответы верны.
- Д. Ударов.
- Е. Воздействия атмосферных осадков

9. Характерная форма воздушных пирожных?

- А. Фигурная.
- В. Квадратная.
- С. Прямоугольная.
- Д. Треугольная.
- Е. Круглая

10. Воздушное тесто выпекают при температуре?

- А. 190-220.
- В. 200-220.
- С. 100-110.
- Д. 150-160.
- Е. 240-250

11. Слоеное тесто готовят в помещении с температурой воздуха не выше..

- А. 200С. В. 250С. С. 150С. D. 100С. Е. 50С

12. Для приготовления бисквитных пирожных бисквитный полуфабрикат?

- А. разрезают по горизонтали.
- В. протирают через сито.
- С. отсаживают.
- Д. сворачивают в рулет.
- Е. разрезают по вертикали

13. В "Десертный набор" входят пирожные, массой (гр)?

- А. 80-90 .
- В. 55-75 .
- С. 12-26.
- Д. 20-30 .
- Е. 45-50

14. Для отделки кондитерских изделий используют?

- А. кондитерских мешок с металлическими наконечниками.
- В. гребенку.
- С. корнетик
- Д. все ответы верны.
- Е. трафареты

15. Срок хранения пирожных с кремом из сливок?

- А. 4 час.
- В. 24 час.

- C. 72 час
- D. 36 час.
- E. 6 час

16. Жир в тесто добавляют в растопленном состоянии?

- A. во время активирования дрожжей.
- B. вместе с остальным сырьем.
- C. за 2-3 минуты до окончания замеса теста.
- D. вначале замеса теста. E. после окончания замеса

17. Изделия, отделанные этим кремом, иногда подвергаются тепловой обработке?

- A. новый.
- B. сливочным.
- C. заварным.
- D. шарлот.
- E. белковым

18. Фруктовую рисовальную массу отсаживают?

- A. для высушивания.
- B. охлаждая.
- C. плотной массой.
- D. в виде крупных орнаментов.
- E. в виде точек и тонких орнаментов

19. В каком соотношении (%) пропитывают сиропом бисквит, разрезанный на два пласта для торта?

- A. 40-60.
- B. 50-50.
- C. 50-60.
- D. 20-80.
- E. 10-90

20. Чтобы приготовить сироп инвертный потребуется

- A. сахар-песок, вода.
- B. сахар-песок, коньяк, эссенция ромовая, вода.
- C. сахар-песок, вода, кислота пищевая
- D. сахар-песок, вода, желатин.
- E. сахар рафинад, вода, ароматическое вещество

21. Кремы белковые используют только для..

- A. украшения изделий, склеивания и смазывания пластов.
- B. украшения изделий, наполнения полостей изделий.
- C. склеивания пластов.
- D. наполнения полостей кондитерских изделий.
- E. склеивают пласты, отделывают кондитерские изделия

22. При какой температуре хранятся торты и пирожные с разными кремами и фруктовыми начинками?

- A. 0-40С.

В. 5-70С.
С. 2-60С. D. 10-120С. E. -2 - 40С

23. От чего зависит количество обминок, при приготовлении дрожжевого теста?

- A. "Силы муки"
- В. количество сдобы
- С. массы теста
- D. температура помещения
- E. количество дрожжей

24. Литерные - это торты?

- A. разработанные кондитерами данного предприятия
- В. весом 2-3 кг, с более сложной отделкой, боковые стороны отделаны крошкой
- С. весом от 0,5 кг до 1 кг, имеют простое оформление, боковая поверхность обсыпана крошкой
- D. весом 1,5 кг и выше, со сложной художественной отделкой
- E. весом более 2 кг, боковая поверхность отделана кремом

Вариант 4.

1. Отношение разности массы изделия до и после выпечки к массе изделия до выпечки называют:

- A. упеком.
- В. припеком.
- С. кристаллизацией.
- D. Окислением.
- E. усушкой

2. Крупные изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре:

- A. 150-180 °С.
- В. 200-220 °С.
- С. 260-300 °С.
- D. 110-120 °С.
- E. 120-160 °С

3. Выберите полуфабрикат, особенность которого является наличие внутри полости

- A. бисквитное.
- В. медовое.
- С. заварное.
- D. Песочное.
- E. дрожжевой

4. Крахмал необходим для приготовления теста

- A. слоеного.
- В. бисквитного.
- С. вафельного.
- D. Дрожжевого.
- E. воздушного

5. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- A. 55 С

- B. 200
- C.122
- D. 40 °C
- E. 70 °C

6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре?

- A. 200-225°C.
- B. 260-270 °C.
- C. 125-150 °C .
- D. 100-120°C.
- E. 280°C

7. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -...

- A. 12.ч.
- B. 24 ч.
- C. 6 ч.
- D. 72 ч.
- E. 36 ч

8. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- A. карамель;
- B. жженка;
- C. патока.
- D. Марципан
- E. мастика

9. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- A. 100 °C.
- B. 20 °C.
- C. 45 °C.
- D. 80°C.
- E. 60°C

10. Бисквитные пирожные нарезные по форме могут быть?

- A. Только квадратные.
- B. Только треугольные.
- C. Разнообразный.
- D. Только ромбовидные.
- E. Только прямоугольные (полоски)

11. Воздушные пирожные обладают повышенной?

- A. Распывчатостью.
- B. Пластичностью.
- C. Слоистостью.
- D. Хрупкостью.
- E. Рассыпчатостью

12. Пирожное "Картошка" глазированная, перед глазированием?

- A. Необходимо охладить.
- B. Протирают через сито.
- C. Нарезают на порционные куски.

- D. Формуют.
- E. Обсыпают крахмалом

13. Корнетик сворачивают?

- A. В виде конусной трубочки.
- B. Наполовину.
- C. В виде конверта.
- D. В виде прямоугольника.
- E. Вчетверо

14. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- A. 36 ч. B. 1-2ч.
- C. 40-48 ч.
- D. 12-24 ч.
- E. 6-12 ч

15. Последовательность соединения полуфабрикатов для бисквитных пирожных?

- A. бисквит, желе, фрукты.
- B. бисквит, сироп, крем.
- C. тираж, желатин, фруктовая начинка.
- D. сироп для промочки, помада, мак.
- E. повидло, бисквит, помада

16. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- A. яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра.
- B. сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло.
- C. яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
- D. яичные белки, молочно-сахарный сироп, эссенция.
- E. какао-порошок, сахар-песок, масло сливочное

17. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

- A. 1000 слоев.
- B. 256 слоев.
- C. 50 слоев.
- D. 320 слоев.
- E. 155 слоев

18. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- A. глазурь.
- B. карамель.
- C. помада.
- D. Жженка.
- E. мастика

19. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В мукесодержителе:

- A. белков примерно 20%, крахмала – до 90%.
- B. белков примерно 30%, крахмала – до 50%.

Примерные вопросы для тестирования

1. Карвинг
2. Декоративные элементы из чипсов
3. Соусы как элемент декора
4. Масляные смеси
5. Декоры из теста
6. Декоры из сыра
7. Шоколад
8. Карамель
9. Декоративные элементы из ландспика
10. Приготовление и банкетное оформление блюда "Рыба заливная с гарниром"
11. Оформление кондитерских изделий
12. Оформление десертов
13. Оформление коктейлей
14. Какие овощи используют из овощей?
15. Какие способы тепловой обработки применяют для овощей?
16. Какие декоративные элементы можно приготовить из картофеля?
17. Какие декоративные элементы можно приготовить из свеклы, моркови?
18. Какие декоративные элементы можно приготовить с помощью специальных приспособлений?
19. Какие приспособления используют для карвинга?
20. Расскажите технологию приготовления тулипного теста?
21. Какие элементы декора можно приготовить из сыра?
22. Как приготовить масляную смесь? Использование в кулинарии.
23. Какие соусы используют в качестве декора?
24. Где используют шоколадные декоры?
25. Какие декоративные элементы приготавливают из карамели?

Критерии оценивания результатов тестирования

Таблица 9

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

4.2.2. Наименование оценочного средства: практико-ориентированное задание

Критерии оценки на один вопрос коллоквиумов 1-4

Таблица 10

Сумма баллов	Условие получения баллов
5	Ответ на поставленный вопрос правильный, полный (исчерпывающий), в приведенных объяснениях не содержатся биологические ошибки.
4	Ответ на поставленный вопрос правильный и полный, но в некоторых объяснениях допущены не-точности.
3	Ответ на поставленный вопрос правильный, в приведенных объяснениях имеют местона точности.

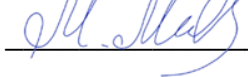
2	Ответ на поставленный вопрос неполный, в приведенных объяснениях имеют место ошибки.
1	Ответ на поставленный вопрос неполный, в приведенных объяснениях имеют местосущественные ошибки и неоднозначности.
0	Ответ на поставленный вопрос не содержит правильных положений, в объяснениях имеют местосущественные ошибки. Ответ отсутствует.

Максимально возможная сумма баллов, выставляемая при оценке одного коллоквиума(сумма баллов за каждый показатель) – **10 баллов.**

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации


Представлено в приложении №1.

Автор(ы) рабочей программы дисциплины (модуля):

И.о.зав.каф. технологии и дизайна, к.б.н.  Джамалдинова
М.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки



Т.А.Арсагериева

**Оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
«Кондитерский дизайн: производство и реализация»**

Направление подготовки

44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки),
Профили «Технологическое образование» и «Образовательная
робототехника»

Форма обучения:

очная/заочная

Год приема: 2023

1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр - 9

Форма аттестации – зачет

**2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений,
навыков и(или) опыта деятельности**

2.1. Вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Карвинг
2. Декоративные элементы из чипсов
3. Соусы как элемент декора
4. Масляные смеси
5. Декоры из теста
6. Декоры из сыра
7. Шоколад
8. Карамель
9. Декоративные элементы из ландспика
10. Приготовление и банкетное оформление блюда "Рыба заливная с гарниром
11. Оформление кондитерских изделий
12. Оформление десертов
13. Оформление коктейлей
14. Какие овощи используют из овощей?
15. Какие способы тепловой обработки применяют для овощей?
16. Какие декоративные элементы можно приготовить из картофеля?
17. Какие декоративные элементы можно приготовить из свеклы, моркови?
18. Какие декоративные элементы можно приготовить с помощью специальных приспособлений?
19. Какие приспособления используют для карвинга?
20. Расскажите технологию приготовления тулипного теста?
21. Какие элементы декора можно приготовить из сыра?
22. Как приготовить масляную смесь? Использование в кулинарии.

23. Какие соусы используют в качестве декора?
24. Где используют шоколадные декоры?
25. Какие декоративные элементы приготавливают из карамели?

2.2. Структура экзаменационного билета (примерная): экзамен не предусмотрен

3. Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

Таблица 11

№ п/п	Характеристика ответа	Баллы
1.	Ответ на поставленный вопрос правильный, полный (исчерпывающий) с пояснениями и примерами.	13-15
2.	Ответ на поставленный вопрос правильный и полный, в формулировках имеют место неточности, не приведены пояснения и (или) примеры.	10-12
3	Ответ на поставленный вопрос не полный, в формулировках имеют место ошибки.	7-9
4.	Ответ на поставленный вопрос не полный, в формулировках имеют место существенные ошибки и неоднозначность.	6 и менее

Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 12

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 13

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51
	«зачтено»			«не зачтено»
Код и наименование формируемой компетенции				

<p>ПК-5 Способен организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ.</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>Не знает</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны и понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	<p>Не умеет</p>

	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных заданий вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.	Не владеет
--	---	--	---	------------

5. РЕЙТИНГ-ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 14

I	БАЗОВАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ		
	5 курс 9 семестр		
Виды контроля	Контрольные мероприятия	Мин. кол-во баллов на занятиях	Макс. кол-во баллов на занятиях
Текущий контроль № 1	Тема 1. Предмет, задачи и роль дизайна. Современные тенденции в производстве и оформлении кондитерских изделий Тема 2. Основы эстетики. История развития эстетики кондитерских изделий Украшения из крема.	0	10
Текущий контроль № 2	Тема 3. Основы рисования и лепки Рисовальные массы в украшении кондитерских изделий. Тема 4. Готовые съедобные кондитерские изделия	0	10
Рубежный контроль: контрольная работа №1 (Темы 1-4)		0	10

Текущий контроль №3	Тема 5. Основы рисования и лепки. Украшения из желе. Украшения из шоколада Тема 6. Украшения из марципана Украшения из карамели Тема 7. Лепка Основы лепки. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц. Тема 8. Макеты тортов Посыпка для украшения кондитерских изделий. Айсинг для украшения кондитерских изделий	0	10	
Текущий контроль №4	Тема 9. Дизайн Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии. Тема 10. Основы рисования. Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции Тема 11. Принципы декорирования холодных блюд и закусок. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке Тема 12. Современный европейский карвинг.	0	10	
Рубежный контроль: контрольная работа №2 (Темы 5-12)		0	10	
Допуск к промежуточной аттестации		Мин 36		
II	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ	Мин.	Макс.	
1	Поощрительные баллы		0-10	10
	Подготовка доклада с презентацией по дисциплине		0-1	1
	Посещаемость лекций (100%)		0-2	2
	Участие в работе круглого стола, студенческой конференции		0-2	2
	Соц.-личностный рейтинг		0-3	3
Участие в общественной, культурно-массовой и спортивной работе		0-2	2	
2	Штрафные баллы		0-3	3
	Пропуск учебных лекций	за пропуск лекции снимается балльная стоимость лекции (2:8=0,25)	0,25 x N (N – количество пропущенных лекций)	
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной) работы №1	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной) работы №2	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
III	ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ		0-30	30
Форма итогового контроля:	Зачет		0-30	30
ИТОГО БАЛЛОВ ЗА СЕМЕСТР:			0-100	

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ
«Кондитерский дизайн: производство и реализация»
(наименование дисциплины / модуля)**

Направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль - «Технологическое образование» и «Образовательная робототехника»
(год набора 2023, форма обучения _очная/заочная)
на 2023/ 2024 учебный год

В рабочую программу дисциплины / модуля вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений