

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Дисциплина Б1.В.ОД.3 Кондитерское производство

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Е.А. Струпан



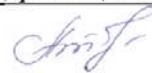
инициалы, фамилия, подпись

Н.Н. Теплок



инициалы, фамилия, подпись

О.А. Струпан



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Целью изучения дисциплины «Кондитерское производство» является получение целостного представления о сырье, используемом в кондитерском производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования и влиянии сырья на замес теста, видах выпечных и отделочных полуфабрикатах, основных принципах отделки тортов и пирожных, сроках и условиях хранения мучных кондитерских и булочных изделий.

В дисциплине кратко характеризуют предмет изучения и его место в системе подготовки данного профиля в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

Задачи изучения дисциплины необходимо раскрыть на основе изложенных требований к формированию компетенций изложенных в ФГОС ВО которыми должны обладать студенты.

В ходе изучения курса решаются следующие задачи:

-изучение технологического процесса производства мучных кондитерских и булочных изделий;

-изучение классификации, ассортимента, принципы построения рецептур, технологических схем, карт, основные критерии качества продукции кондитерского производства.

-изучение физико-химических процессов и биотехнологических основ производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

-изучение роли микроорганизмов в технологических процессах производства кондитерских изделий, их отрицательное и положительное влияние на сырье при его переработке.

-изучение процессы происходящие при производстве мучных кондитерских и булочных изделий: изменение белков, жиров и других азотистых веществ.

-освоение основополагающих нормативных документов, санитарных правил для предприятий и цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, таблицы расчета энергетической и пищевой ценности и др.

-освоение производства выпеченных и отделочных полуфабрикатов и их производных, пастильно-мармеладных изделий, восточных сладостей, приготовление сдобных булочных и мучных кулинарных изделий, изделий из замороженных полуфабрикатов, хлебобулочные и кондитерские изделия диетического и лечебно-профилактического назначения для разных возрастных групп населения.

-ознакомление со стандартизацией, сертификацией, контролем безопасности и качества продукции кондитерского производства, пути повышения пищевой, биологической и энергетической ценности.

-овладение методикой расчета кондитерских рецептур, контроль

расхода сырья, выхода полуфабрикатов, норм взаимозаменяемости.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Кондитерское производство» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки 19.03.04.02.01 "Технология организации ресторанного дела".

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В рабочей программе перечисляются формируемые в результате изучения дисциплины компетенции обучающихся. Перечень компетенций приводится в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

В результате освоения компетенции ОПК-2 студент должен:

Знать: классификацию выпечных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий; основы тестообразования, кремообразования; влияние отдельных компонентов на тестообразование, замес и выпечку.

Уметь: подбирать способы кулинарной обработки сырья и продуктов для производства кондитерских изделий; определять дефекты и их причины у выпечных и отделочных полуфабрикатов

Владеть: умением использования физико-химических процессов и биотехнологических основ производства кондитерских и хлебобулочных изделий

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)

В результате освоения компетенции ПК-4 студент должен:

Знать: сроки и условия хранения выпечных и отделочных полуфабрикатов; санитарно-гигиенические требования к сырью и помещениям при производстве кондитерских изделий.

Уметь: производить основные операции по производству выпечных и отделочных полуфабрикатов с использованием прогрессивного оборудования

Владеть: информацией о инновациях в сфере кондитерского производства;

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)

В результате освоения компетенции ПК-6 студент должен:

Знать: классификацию, ассортимент, принципы построения рецептур, технологических схем, карт, основные критерии качества продукции кондитерского производства

Уметь: составлять основные нормативные документы для кондитерского производства; проводить сравнения с нормативно технологической документацией

Владеть: основополагающими нормативными документами, санитарными правилами для предприятий и цехов вырабатывающих кондитерские изделия; овладение методикой расчета кондитерских рецептур, контроль расхода сырья, выхода полуфабрикатов, норм взаимозаменяемости

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки 19.03.04.02.01 "Технология организации ресторанного дела" «Кондитерское производство» является обязательной дисциплиной вариативной части и изучается студентами очной формы обучения на 3 курсе (1 семестр).

Дисциплина «Кондитерское производство» базируется на изучении в полном объеме таких дисциплин как: «Микробиология», «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки». В свою очередь знания по дисциплине могут использоваться при написании курсовой и дипломной работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки 19.03.04.02.01 "Технология организации ресторанного дела".

1.5. Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке, программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий:

чтение лекций; занятие семинарского типа; лабораторные работы; групповые и индивидуальные консультации. При проведении лекций, семинаров, интерактивной формы обучения, визуализация, проблемные лекции, решение ситуационных задач, деловая игра. Видом промежуточной аттестации по изучению дисциплины является экзамен.

2. Объем дисциплины(модуля)

Вид учебной работы	Всего зачетных единиц (акад. час)	Семестр			
		5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины	216	216			
Контактная работа с преподавателем	108	108			
Занятие лекционного типа	36	36			
Занятие семинарского типа	72	72			

в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	72	72			
Другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	72	72			
Изучение теоретического курса(ТО)	36	36			
Расчетно-графические задания, задачи(РГЗ)	36	36			
Реферат, эссе (Р)					
Курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	5	5			

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий(тематический план занятий)

№п/п	Модели, темы (разделы)дисциплины	Занятия лекцион-онного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоя-тельная работа м(акад.ч ас)	Форми-руемые компетен-ции
			Семинары или практи-ческие занятия (акад.час)	Лабора-торные работы и или практи-кумы (акад.час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение Раздел 1. Подготовка сырья к производству на предприятии общественного питания	4			2	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
1.1	Характеристика сырья и подготовка его к производству				2	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
1.2	Хранение основного сырья. Тар-ный и бестарный способ хране-ния сыпучего сырья.				2	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
1.3	Хранение дополнительного сы-рья: разрыхлители, студнеобра-зователи, пенообразователи, пи-щевые красители, эмульгаторы, пищевые добавки.				2	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
2	Раздел 2. Замес, премиксы, ос-новы тестообразования, класси-фикация структуры теста	4				ОПК-2 ПК-4 ПК-6
2.1	Влияние качества муки, различ-ных видов сырья на процесс тес-тообразования				2	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
2.2	Влияние основных технологиче-ских факторов на процесс тес-тообразования (влажность, темпе-				2	ОПК-2 ПК-4 ПК-6

	ратура, продолжительность замеса теста)					
3	Раздел 3. Производство выпеченных полуфабрикатов	4				ОПК-2 ПК-4 ПК-6
3.1	Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него			8	4	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
3.2	Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него			8	4	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
3.3	Слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него			8	4	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
3.4	Воздушное, миндально-ореховое тесто, полуфабрикаты и изделия из них Крошковое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Слоеное, сдобное дрожжевое тесто и изделия из них			8	4	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
3.5	Санитарно-гигиенический режим и контроль производства отделочных полуфабрикатов. Кремы: масляные, белковые, сливочные, заварные, сметанные, сливочно-сметанные				6	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
3.6	Другие виды отделочных полуфабрикатов: фруктово-ягодные, сахарные, марципан, шоколадные, посыпки, суфле, зефир, Полуфабрикаты для украшения и декорирование изделий				6	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
4	Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки	4		8	6	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
5	Раздел 5. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов	4		8	6	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
6	Раздел 6. Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных	4		8	6	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
7	Раздел 7. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости. Упаковка, хранение, требования к качеству.	4		4	6	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
8	Раздел 8. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.	6		4	6	ОПК-2 ПК-4 ПК-6
9	Раздел 9 Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных	2		8	4	ОПК-2 ПК-4

	в стиле «ретро»					ПК-6
	Итого	36		72	72	

3.2 Занятие лекционного типа

№п/п	№раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			Всего	В том числе в инновационной форме
1	1	Введение Раздел 1. Подготовка сырья к производству на предприятии общественного питания	4	
2		Характеристика сырья и подготовка его к производству		
3		Хранение основного сырья. Тарный и бестарный способ хранения сыпучего сырья.		
4		Хранение дополнительного сырья: разрыхлители, студнеобразователи, пенообразователи, пищевые красители, эмульгаторы, пищевые добавки.		
5	2	Раздел 2. Замес, премиксы, основы тестообразования, классификация структуры теста	4	
6		Влияние качества муки, различных видов сырья на процесс тестообразования		
7		Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования (влажность, температура, продолжительность замеса теста)		
8	3	Раздел 3. Производство выпеченных полуфабрикатов	4	

9		Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него		
10		Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него		
11		Слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него		
12		Воздушное, миндально-ореховое тесто, полуфабрикаты и изделия из них Крошковое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Слоеное, сдобное дрожжевое тесто и изделия из них		
13		Санитарно-гигиенический режим и контроль производства отделочных полуфабрикатов. Кремы: масляные, белковые, сливочные, заварные, сметанные, сливочно-сметанные		
		Другие виды отделочных полуфабрикатов: фруктово-ягодные, сахарные, марципан, шоколадные, посыпки, суфле, зефир, Полуфабрикаты для украшения и декорирование изделий		
14	4	Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки	4	
15	5	Раздел 5. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов	4	
16	6	Раздел 6. Производство песочно-	4	

		кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных		
17	7	Раздел 7. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости. Упаковка, хранение, требования к качеству.	4	
18	8	Раздел 8. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.	2	
19	9	Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»	6	
	Итого		36	

3.3 Занятие семинарского типа для дисциплины «Кондитерское производство не предусмотрены.

3.4. Лабораторные занятия

№п\п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			Всего	В том числе в инновационной форме
1.	3	Песочное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	8	7
2		Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	8	7
3		Слоеное тесто, полуфабрикаты и изделия из него	8	7
4		Воздушное, миндально-ореховое тесто, полуфабрикаты и изделия из них Крошковое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Слоеное, сдобное дрожжевое тесто и изделия из них	8	7
5	4	Отделочные полуфабрикаты и способы отделки	8	7
6	5	Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов	8	7

7	6	Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных	8	7
8	7	Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости. Упаковка, хранение, требования к качеству.	4	7
9	8	Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.	6	7
10	9	Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»	6	9
	Итого		72	72

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Кондитерское производство»

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки 19.03.04.02.01 "Технология организации ресторанного дела" для очной формы обучения изложены в приложении А к рабочей программе.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации (экзамен) для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки 19.03.04.02.01 "Технология организации ресторанного дела" для очной формы обучения изложены в приложении А к рабочей программе.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины(модуля)

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кондитерское производство [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Е. А. Струпан, О. А. Струпан.- Красноярск : СФУ, 2013 (Введено оглавление)
Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-031323301.exe>

2. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; ред. А. С. Ратушный.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=520513>
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.- Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева.- СПб. : Троицкий мост, 2011. - 399 с.
5. Кондитерское производство [Текст] : сб. задач для студентов специальности 260501.65, направления подготовки 260100.62 всех форм обучения / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т ; сост.: Е. А. Струпан, Н. Ю. Теплюк, О. А. Струпан.- Красноярск : КГТЭИ, 2010. - 39 с.
6. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин.- СПб. : Троицкий мост, 2011. - 360 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины(модуля)

1. Вестник индустрии питания. Общепит в России – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru/>
2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания (HoReCa). – Режим доступа : <http://www.horeca.ru/>
3. Официальный сайт компании КонсультантПлюс. – Режим доступа <http://www.consultant.ru/online>
4. Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: <http://www.infoliolib.info/>
5. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
6. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Кондитерское производство» изучается студентами направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки 19.03.04.02.01 "Технология организации ресторанного дела", заканчивается промежуточным контролем - экзамен.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении лабораторных работ: проведению занятий с использованием интерактивной технологии case study, «метод проектов», организация дискуссий, решение ситуационных задач, деловая игра. Во время лабораторных занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос. Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов и задач.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лабораторных занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса дисциплины(модуля)

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и

- библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
 - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
 - База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
 - Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплины (модуля)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИ-ОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 2-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, настенный шкаф XL 041 Lievoх, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

Приложение А

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

курс	семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
3	5	ОПК-2, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию выпечных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий; - основы тестообразования, кремообразования; - влияние отдельных компонентов на тестообразование, замес и выпечку. <p><u>Уметь:</u> - подбирать способы кулинарной обработки сырья и продуктов для производства кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять дефекты и их причины у выпечных и отделочных полуфабрикатов <p><u>Владеть:</u> умением использования физико-химических процессов и биотехнологических основ производства кондитерских и хлебобулочных изделий</p>	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение презентации, вопросы к экзамену
3	5	ПК-4, готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -сроки и условия хранения выпечных и отделочных полуфабрикатов; - санитарно-гигиенические требования к сырью и помещениям при производстве кондитерских изделий. <p><u>Уметь:</u> производить основные операции по производству выпечных и отделочных полуфабрикатов с использованием прогрессивного оборудования</p> <p><u>Владеть:</u> информацией о инновациях в сфере кондитерского производства</p>	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение презентации, вопросы к экзамену
3	5	ПК-6, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, техноло-	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> классификацию, ассортимент, принципы построения рецептур, технологических схем, карт, основные критерии качества продукции кондитерского производства <p><u>Уметь:</u> -составлять основные нор-</p>	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение презентации, вопросы к экзамену

		гическую документацию в условиях производства продукции питания	мативные документы для кондитерского производства -проводить сравнения с нормативно технологической документацией <u>Владеть:</u> -основополагающими нормативными документами, санитарными правилами для предприятий и цехов вырабатывающих кондитерские изделия -овладение методикой расчета кондитерских рецептур, контроль расхода сырья, выхода полуфабрикатов, норм взаимозаменяемости	
--	--	---	---	--

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки владений, умений, знаний, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы с описанием шкал оценивания и методическими материалами, определяющими процедуру оценивания

2.1Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Кондитерское производство»

1. Технология приготовления опарного дрожжевого теста. Роль отдельных компонентов в формировании структуры при замесе, брожении теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Влияние температуры выпечки на качество готовых изделий.
2. Вафельное тесто плохо отделяется от формы. Укажите причину и способ устранения данного дефекта.
3. Перечислите и опишите все известные вам способы разрыхления теста.
4. Вафельное тесто получилось густое, затянутое. Объясните причину.
5. Что вы знаете о дрожжах, их жизнедеятельности, роли в тестообразовании. Приведите схему брожения дрожжей.
6. Масса при отсадке воздушного теста получилась расплывчатой. Укажите причину.
7. Технология приготовления песочного полуфабриката. Роль отдельных компонентов в формировании рассыпчатой структуры. Температура и условия выпечки. Показатели качества готовых полуфабрикатов.
8. Готовое дрожжевое тесто получилось с кислым запахом и вкусом.
9. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Процесс образования слоев, особенности технологии на каждом этапе. Показатели качества готовых изделий.
10. Что такое упек, припек? Как рассчитать количество воды, необходимой для замеса теста?

11. Блинчатое тесто. Технология приготовления, роль отдельных компонентов в получении качественных изделий из данного вида теста. Вид разрыхления, возможные дефекты готовых изделий.
12. Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности. Почему?
13. Бисквитные пирожные. Классификация, ассортимент, технологическая схема производства. Условия и сроки хранения данного вид пирожных, правила транспортировки.
14. Дрожжевое тесто не подходит, плохо бродит. Почему?
15. Методы определения влажности выпечных полуфабрикатов.
16. Воздушный полуфабрикат после выпечки «осел». Почему?
17. Характеристика сырья, используемого для приготовления выпечных полуфабрикатов. Подготовка компонентов к замесу различных видов теста.
18. Готовый бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша. Почему?
19. Технология приготовления бисквитного теста, особенности технологии отдельных видов теста. Выпечка бисквитных полуфабрикатов, возможные пороки бисквита, причины их вызывающие.
20. Поверхность слоеного полуфабриката получилась бледная, с серым оттенком. Почему?
21. Технология приготовления вафельного теста. Требования к качеству сырья, технологическому процессу, качеству готовых изделий.
22. Что такое «закал» у бисквитного теста?
23. Особенности приготовления пряничного теста. Сырцовый и заварной способ их изготовления. Температурные режимы выпечки. Показатели качества готовых изделий.
24. Сдобное пресное тесто плохо раскатывается, крошится. Назовите причину данного дефекта.
25. Воздушное тесто. Технология приготовления. Условия получения качественного полуфабриката. Возможные виды брака и причины их возникновения.
26. Готовый бисквит получился плотный, небольшого объема, малопористый. Почему?
27. Особенности приготовления масляного бисквита. Технологическая схема, условия замеса теста и выпечки. Требования к качеству готового полуфабриката.
28. Изделия из сдобного пресного теста получились очень рассыпчатые, почему?
29. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления, ассортимент изделий, показатели качества теста и готовых изделий.
30. Заварной полуфабрикат получился без полости внутри. Назовите причину.

31. Торты. Классификация, ассортимент, технологическая схема производства. Правила оформления, упаковки, транспортировки. Сроки хранения различных видов тортов.
32. Пряники получились расплывчатые, имеют плохой подъем. Почему?
33. Характеристика сырья, используемого для изготовления выпечных полуфабрикатов. Значение каждого вида для получения качественного изделия. Подготовка сырья к технологическому процессу.
34. Заварной полуфабрикат при выпечке не поднялся. Почему?
35. Способ приготовления бисквита с подогревом. Технология приготовления. Ассортимент изделий, показатели качества.
36. В готовых изделиях из дрожжевого теста слишком липкий мякиш. Почему?
37. Воздушные пирожные. Ассортимент, технология приготовления, температурные режимы выпечки. Показатели качества и сроки реализации.
38. У заварного полуфабриката получились глубокие трещины на поверхности. Назовите причины.
39. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста. Условия и сроки брожения, процессы, протекающие при этом. Разделка и расстойка полуфабрикатов.
40. Масса отсадки воздушного теста расплывается, почему?
41. Способы разрыхления теста. Биохимический способ разрыхления теста. Характеристика дрожжей. Механизм брожения.
42. В готовых изделиях из дрожжевого теста липкий мякиш. Почему?
43. Классификация выпечных полуфабрикатов. Краткая характеристика способов разрыхления полуфабрикатов, роли отдельных компонентов в формировании структуры и вкусовых качеств выпечных полуфабрикатов.
44. Изделия из дрожжевого теста получились плоские, без подъема, жесткие. В чем причина?
45. Дать характеристику таким определениям, как упек, припек, масса полуфабриката, выход готового изделия. Как рассчитать количество воды для замеса теста?
46. Выпеченные блинчики получились сухие и ломкие. Почему?
47. Технология приготовления миндального и воздушно-орехового полуфабриката. Особенности замеса теста, температурные режимы выпечки. Показатели качества готовых изделий.
48. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий. В чем причина?
49. Технология приготовления блинчатого и вафельного теста. Сходство и различие технологий. Ассортимент изделий, влияние отдельных компонентов на качество готовых изделий.
50. Воздушный полуфабрикат получился темного цвета. Почему?
51. Санитарные требования к помещению, оборудованию отделения по приготовлению выпечных полуфабрикатов кондитерского цеха. Санитарная обработка посуды, инвентаря, рабочего места.

52. Мякиш бисквита получился плотный, липкий, с зеленоватым оттенком. В чем причина?
53. Технология приготовления бисквита холодным способом. Показатели качества готовых изделий, отличие от бисквитов, приготовленных с подогревом.
54. Готовые слоеные полуфабрикаты плоские, без подъема. Назовите причину брака.
55. Технология приготовления сдобного пресного теста. Подготовка рецептурных компонентов, температурные режимы выпечки изделий из него. Ассортимент изделий.
56. Значение лабораторного контроля в кондитерском производстве. Основные нормируемые физико-химические и микробиологические показатели тортов и пирожных. Условия и сроки хранения тортов и пирожных.
57. Какую роль играет крахмал при изготовлении бисквитов?
58. Технология приготовления воздушного теста и изделий из него. Факторы, влияющие на получение качественной пенной массы и изделий из нее. Температурные режимы выпечки, показатели качества готовых изделий.
59. Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий. Укажите причину.
60. Технология приготовления карамельной массы. Назначение, способ отделки кондитерских изделий.
61. Готовая помада на изделиях после непродолжительного хранения быстро отмокает. Назовите причины данного дефекта.
62. Кондитерские посыпки. Ассортимент, назначение, способ оформления кондитерских изделий.
63. Готовый масляный крем имеет слабую консистенцию. Назовите причины данного дефекта.
64. Крем «Зефир». Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроку хранения.
65. Какой нормативной документации должно соответствовать качество тортов и пирожных, и по каким показателям.
66. Крем Масляный основной и его производные. Особенности технологии, способы введения в крем дополнительных компонентов. Требования к качеству кремов.
67. Помещение для отделки кондитерских изделий. Расставьте оборудование, перечислите санитарные требования к помещению.
68. Назначение заварного крема. Технология приготовления. Требования к качеству.
69. Приготовленная помада после непродолжительного хранения стала засахаренной, с былыми пятнами кристаллизованного сахара. Назовите причины данного дефекта.
70. Технология приготовления глазури. Ассортимент глазури, требования к качеству, способы оформления кондитерских изделий.

71. При производстве (или хранении) масляного крема из основной массы отделяется влага. Назовите причины данного дефекта.
72. Марципан. Технологическая схема производства, назначение и способы применения.
73. Готовый белковый крем получился слабым, не дающим рельефного рисунка. Назовите причины брака.
74. Мастика. Технология приготовления сахарной мастики. Назначение, способы оформления.
75. Воздушное пирожное. Технология приготовления. Отделка готовых пирожных, требования к качеству готовых изделий. Ассортимент.
76. Сахарный сироп. Технология приготовления, температурные режимы варки.
77. Готовая помада грубая, не глянцева. Назовите причины данного дефекта.
78. Сырцовая глазурь. Технология приготовления, назначение, способ отделки кондитерских изделий.
79. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?
80. Белковый заварной крем. Технология приготовления, физико-химические процессы, протекающие при взбивании массы.
81. Требования к инвентарю и оборудованию, используемым в помещении для отделки изделий.
82. Помада. Технология приготовления, физико-химические процессы, происходящие при приготовлении помады. Требования к качеству.
83. Требования к инвентарю и оборудованию, используемым в помещении для отделки изделий.
84. Укажите назначение, классификацию, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Дайте им краткую характеристику.
85. Готовая помада на изделиях после непродолжительного хранения быстро отмокает. Назовите причины данного дефекта.
86. Приготовленная помада после непродолжительного хранения стала засахаренной, с былыми пятнами кристаллизованного сахара. Назовите причины данного дефекта.
87. Сахарная мастика - вид отделочного полуфабриката, назначение, технология приготовления, способы оформления кондитерских изделий с помощью сахарной мастики.
88. Упаковка и маркировка готовых тортов, пирожных.
89. Технология приготовления сырцового белкового крема. Перечислите и охарактеризуйте физико-химические процессы, происходящие при взбивании массы. От каких факторов зависит качество готового крема?
90. Технологический процесс приготовления помады. С какой целью при варке помады добавляют патоку. Для чего взбивают помаду?
91. Что значит пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий? Методика расчетов.

92. Инвертный сироп. Технология приготовления. Требования к качеству.
93. Готовый масляный крем имеет слабую консистенцию. Назовите причины данного дефекта.
94. Желе, как отделочный полуфабрикат. Назначение, технология приготовления, требование к качеству готового полуфабриката.
95. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?
96. При производстве (или хранении) масляного крема из основной массы отделяется влага. Назовите причины данного дефекта.
97. Заварной марципан. Технология приготовления. Требования к качеству.
98. Санитарные требования к транспортировке и реализации кондитерских изделий.
99. Шоколадная глазурь. Назначение, технология приготовления, требование к качеству.
100. Как зависит влажность крема и содержание сахара в нем? Расчет содержания сахара в водной фазе.
101. Крем «Гляссе». Технология приготовления. Требования к качеству. Схема технологического процесса. Условия и сроки хранения.
102. Молочно-сахарный сироп. Назначение. Технология приготовления, требование к качеству.
103. Крем сливочный «Шарлотт». Способы приготовления крема. Технологическая схема производственного процесса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
104. Суфле. Ассортимент. Технология приготовления. Физико-химические процессы, происходящие при производстве суфле.
105. Кремы. Виды и ассортимент. Назначение.

Критерии оценок ответа студентов при проведении экзамена:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют

некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотна.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотна.

2.2 Примерные тестовые задания по дисциплине «Кондитерское производство»

1. Упругопластично-вязкие системы структуры теста:

- а) затяжное
- б) галетное
- в) крекерное
- г) сахарное
- д) слоеное
- е) заварное

2. Пластично-вязкие системы структуры теста:

- а) дрожжевое
- б) слоеное
- в) бисквитное
- г) сахарное
- д) песочное
- е) заварное

3. Слабоструктурированные системы теста:

- а) крекерное
- б) галетное
- в) сахарное
- г) вафельное
- д) бисквитное
- е) песочное

4. Водопоглощительная способность муки зависит от:

- а) влажности муки
- б) выхода теста
- в) крупноты помола муки
- г) содержания белков
- д) размер частиц муки
- е) сахара

5. Распространен способ разрыхления в промышленности:

- а) химический
- б) физический
- в) с помощью хлебопекарных дрожжей
- г) механический
- д) биологический

6. Продолжительность замеса теста увеличивают если:

- а) клейковина сильная
- б) клейковина слабая

- в) мука грубого помола
- г) мука тонкого помола
- д) мука с высоким содержанием клейковины
- е) мука с малым содержанием клейковины
- ж) мука сухая или влажная

7. Продолжительность замеса теста уменьшают если:

- а) клейковина сильная
- б) клейковина слабая
- в) мука грубого помола
- г) мука тонкого помола
- д) мука с высоким содержанием клейковины
- е) мука с малым содержанием клейковины
- ж) мука сухая или влажная

8. Как определить готовность дрожжевого теста к разделке:

- а) высота подъема
- б) упругость
- в) пористость
- г) спиртовой запах
- д) время брожения
- е) кислотность

9. Бисквит плотный, тяжелый, малопористый с закалом:

- а) использование муки с сильной клейковиной
- б) использование муки со слабой клейковиной
- в) недостаточное сбивание массы
- г) продолжительное сбивание массы
- д) длительный замес с мукой
- е) недостаточный замес с мукой
- ж) увеличена дозировка муки

10. Бисквит с комками муки:

- а) слежавшаяся мука
- б) непросеянная мука
- в) непромес
- г) прогорклая

11. Способ разрыхления бисквитного теста:

- а) химический
- б) механический
- в) биологический
- г) физический

12. Бисквиту « Буше » придают форму :

- а) круглую
- б) овальную
- в) прямоугольную
- г) квадратную

13. Последовательность загрузки сырья песочного теста:

- а) сахар
- б) яйцо
- в) сливочное масло
- г) мука
- д) ароматизаторы
- е) разрыхлители

14. Способ разрыхления песочного теста:

- а) химический

- б) биологический
- в) механический
- г) физический

15. Полуфабрикат плотный, нерассыпчатый, жесткий:

- а) длительный замес
- б) использование тестовых обрезков
- в) использование муки со слабой клейковиной
- г) использование муки с сильной клейковиной
- д) нарушение рецептуры

16. Полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, бледный:

- а) недостаточная продолжительность выпечки
- б) заниженная температура выпечки
- в) завышена толщина песочного пласта
- г) несоблюдение рецептуры

17. Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, с толстыми слившимися слоями:

- а) мука с небольшим содержанием клейковины
- б) недостаток кислоты
- в) избыток кислоты
- г) высокая t помещения
- д) недостаточная t помещения
- е) низкая t выпечки
- ж) высокая t выпечки

18. Слоеный полуфабрикат сухой, жесткий:

- а) недостаточно раскатан
- б) низкая t выпечки
- в) высокая t выпечки
- г) уменьшено количество жира
- д) увеличено количество жира
- е) масло имело низкую t
- ж) масло имело высокую t

19. Заварной полуфабрикат расплывчатый без полости внутри

- а) мука со слабой клейковиной
- б) мука с сильной клейковиной
- в) мука со средней клейковиной
- г) повышенная влажность
- д) пониженная влажность
- е) жирная смазка листа
- ж) средняя смазка листа
- з) слабая смазка листа

20. Заварной полуфабрикат раздутый с рваной поверхностью:

- а) завышенная t выпечки
- б) заниженная t выпечки
- в) густой консистенции
- д) слабой консистенции
- е) средней консистенции

21. Крошковый полуфабрикат тяжелый, с признаками закала:

- а) завышена t выпечки
- б) занижена t выпечки
- в) густое тесто
- г) жидкое тесто

22. В молочную помаду используют:

- а) сгущенное молоко

- б) цельное молоко
- в) сухое молоко

2.3 Темы презентаций по дисциплине «Кондитерское производство»

- 1.Классификация мучных кондитерских изделий.
- 2.Выбор материалов и ингредиентов для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
- 3.Пшеничная мука, сухая пшеничная клейковина, нехлебопекарные виды муки и крахмала.
- 4.Эмульгаторы и антиоксиданты, дрожжи и ферменты.
- 5.Вкусовые вещества, специи, усилители вкуса, сушеные фрукты и орехи.
- 6.Пищевые добавки для производства мучных кондитерских и булочных изделий.
- 7.Сахара и сиропы, шоколад, какао. Технология приготовления, назначение, требования к качеству.
- 8.Упаковочные материалы для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.
- 9.Новые виды кремов и отделочных полуфабрикатов, технология приготовления, сырье, требования к качеству готовых кремов и других отделочных полуфабрикатов.
- 10.Новые направления в оформлении кондитерских изделий.
- 11.Сливочные дрожжевые, солодовые крекеры и крекеры с использованием химического разрыхлителя.
- 12.Маца, печенье на воде и место печенья в питании.
- 13.Печенье затяжное сладкое, слоеное, полусладкое и «фруктовый сэндвич».
- 14.Отсадное печенье из мягкого теста и мелкое бисквитное печенье.
- 15.Вафли и различные родственные печенью изделия.
- 16.Системный подход к разработке технологии хлебобулочных изделий.
- 17.Регулирование качества и хранения хлебобулочных изделий.
- 18.Состав культур молочнокислых бактерий и дрожжей для приготовления хлебобулочных изделий.
- 19.Технологические критерии процессов отражающие их реологические и структурно-механические свойства.
- 20.Хлеб в мировой цивилизации.
- 21.Ассортимент, качество и пищевая ценность хлеба.
- 22.Хлеб и хлебобулочные изделия в русской кухне.
- 23.Национальные хлеба.
- 24.Ассортимент, качество и пищевая ценность хлеба.
- 25.Изделия из дрожжевого теста с растительными добавками.
- 26.Ассортимент, качество и пищевая ценность хлеба.
- 27.Технология приготовления хлеба.
- 28.Хлеб. История Ассортимент.

29. Бисквитные изделия с плодоовощными добавками.

30. Песочные изделия с плодоовощными добавками.

2.4 Примеры ситуационных задач по дисциплине «Кондитерское производство»

Тема 1. РАСЧЕТ РАСХОДА МУКИ С УЧЕТОМ ЕЕ ВЛАЖНОСТИ

Задача 1. Рассчитать количество муки для приготовления 10 кг слоеного полуфабриката, если на предприятие поступила мука пшеничная с влажностью 15,5 %.

Задача 2. Рассчитать будет ли достаточно муки для производства 20 кг песочного полуфабриката, если на предприятии имеется 10,3 кг муки с влажностью 13,5%.

Тема 2 РАСЧЕТ ВОДЫ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА ЗАДАННОЙ ВЛАЖНОСТИ

Задача 1. Рассчитать количество воды необходимое для приготовления дрожжевого теста для 100 шт ромовых баб.

Задача 2. Рассчитать количество воды, необходимое для приготовления 1 кг выпеченного слоеного полуфабриката.

Тема 3 РАСЧЕТ УПЕКА И ПРИПЕКА

Задача 1. Определите потери в массе в кг и упек в процентах получаемые при выпечке 100 шт. булочек «Веснушка».

Задача 2. Рассчитайте какой припек получится при изготовлении 100 шт булочек «Ванильных».

Тема 4 РАСЧЕТ ВЫХОДА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Задача 1. Рассчитайте какой выход готовой продукции в процентах при изготовлении 100 шт булочек «Янтарная» массой 60 г.

Задача 2. Определите выход готовой продукции в процентах при изготовлении 10 кг торта «Ландыш».

Тема 5 ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Задача 1. Произведите замену молока натурального на сгущенное обезжиренное с сахаром при изготовлении пирога с корицей.

Задача 2. Необходимо приготовить 10 кг печенья ванильного. По рецептуре на 1 кг предусматривается 0,625 кг муки, 0,074 кг молока, 0,184 кг масла, 0,257 кг сахарной пудры, 0,074 кг меланжа, 0,5 гр соды, 1,8 кг эссенции ванильной, 18 г меда. Требуется заменить меланж яичным порошком.

Тема 6 САХАР

Задача 1. По данным лабораторного анализа влажность крема составляет (В) — 25%, содержание сахара на сухое вещество (А) — 51,6 %. Определить процент сахара в натуре и концентрация сахара в водной фазе.

Задача 2. Для приготовления коврижки «Медовой» требуется муки 4 726 г, сахарного песка 1 671 г, мед натуральный 2197 г, маргарин 440 г. Необходимо заменить сахар карамельной патокой.

Разработчик



подпись

Е.А.Струпан

инициалы, фамилия

