



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции 18 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 90 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 7 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина

Составитель: А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»** разработан для студентов 4 курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

профиль подготовки **«Технология продукции и организация общественного питания»** в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина **«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»** входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение технологии приготовления различных видов теста;
- изучение технологии отделочных полуфабрикатов;
- изучение технологии готовой продукции;
- Освоение теоретических и практических навыков в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина **Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий**» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

Департамента пищевых

наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

_____ Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«27» июня 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. - /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 90 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
курсовая работа / курсовой проект - _____ семестр
зачет 7 семестр
экзамен - _____ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина

Составитель (ли): _____ А.А. Кузнецова

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of bakery and confectionery products.

Basic part of Block Б1.Б.ОД.4, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A. A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

PC-1 the ability to use technical means to measure the main parameters of the technological processes, the properties of raw materials, semi-finished and finished product quality, organize and carry out technological process for food production

PC-7 ability to organize the preparation and execution of a complex of restaurant products, bakery products, flour confectionery and desserts based on the quality and safety of the cooking process and the finished product

PC-8 ability to introduce into domestic restaurant business overseas innovative production technology

PC-27 the ability to conduct research on this method and analyze the results of experiments

PC-29 the ability to measure and to make the description of the experiments, prepare data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental data of the research

Course description: The problems of preparing all kinds of dough: yeast dough, baking powder chemical test, the test with the type of mechanical loosening. It is shown that the technology of finishing semis. Presented range of bakery and pastry products.

Main course literature:

1. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С.Я. Корячкина, Т.В. МатвееваКорячкина, С.Я. – СПб. : Троицкий мост , 2011, 408с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358424&theme=FEFU>

2. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы / Соболева Е.В., Сергачева Е.С. – СПб., 2013 – 50 с.

<https://e.lanbook.com/book/71131>

3. Технология кондитерских изделий: учебное пособие

Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков А.С. / Кемеровский государственный университет, 2015. – 161 с.

<https://e.lanbook.com/book/72024>

4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для начального профессионального образования / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова / Москва : ПрофОбрИздат, 2001. – 304 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:320488&theme=FEFU>

3. **Form of final knowledge control:** offset

АННОТАЦИЯ

Курс «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

входит в блок Б1.В.ОД.4 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения характеристик всех видов теста для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий технологии, изучение технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, требования к качеству.

Целью дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» является подготовка студентов-бакалавров в области производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Цель дисциплины – это изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Задачи:

- Изучить характеристику сырья и подготовку его к производству.
- Изучить различные виды теста и способы его разрыхления.

- Изучить процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления кексового теста на дрожжах и химических разрыхлителях и ассортимент изделий.
- Изучить процесс приготовления бездрожжевого теста: песочного, бисквитного, пряничного, заварного, вафельного, пресного слоеного, воздушного, миндального и ассортимент изделий из данных видов теста.
- Изучить процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.
- Изучить принципы оформления тортов и пирожных

Для успешного изучения дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|---|--------------------------------|--|
| ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | Знает | Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий |
| | Умеет | С учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции |
| | Владеет | Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции |
| ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции | Знает | Организационный процесс приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | Умеет | Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | Владеет | Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции | Знает | Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| | Умеет | Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| | Владеет | Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | Знает | Физико-химические методы исследования пищевого сырья |
| | Умеет | Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов |
| | Владеет | Методами и приемами проведения исследований по заданной методике |

| | | |
|--|---------|---|
| ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | Знает | Способы измерения и варианты описания полученных данных |
| | Умеет | Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований |
| | Владеет | Владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Характеристика основного и вспомогательного сырья и подготовка его к производству (1,5 час.)

Тема 1. Характеристика основного сырья для хлебобулочного и кондитерского производства (0,5 час.).

Характеристика различных видов муки, молочных продуктов, яйцепродуктов, жировых компонентов, сахара, крахмала и разрыхлителей для хлебобулочного и кондитерского производства.

Тема 2. Характеристика вспомогательного сырья для хлебобулочного и кондитерского производства (0,5 час.).

Характеристика пищевых кислот, красителей, ароматических веществ и вкусовых продуктов. Влияние их на формирование вкуса и запаха выпечки.

Понятие и характеристика улучшителей в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Тема 3. Хлебопекарные смеси и смеси для кондитерских изделий (0,5 час).

Характеристика смесей, их состав. Влияние смесей на процесс тестоведения и качество выпускаемой продукции.

Раздел II. Тесто и способы его разрыхления (1 час.).

Тема 1. Классификация теста. Способы рыхления теста (0,5 час.).

Классификация различных видов теста. Характеристика разрыхлителей и способов рыхления теста.

Тема 2. Процессы, происходящие при замесе теста. (0,5 час.).

Процессы, происходящие при замесе теста с биологическими разрыхлителями. Процессы, происходящие при замесе теста с химическими разрыхлителями. Механический способ рыхления теста.

Раздел III. Приготовление дрожжевого теста (3 час.).

Тема 1. Приготовление теста опарным и безопарным способом (1 час.).

Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста.

Тема 2. Приготовление теста с отсдобкой, теста с замедленным и ускоренным процессом брожения (1 час.).

Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами.

Тема 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста (0,5 час.).

Характеристика операций при замесе, слоении, разделке и выпечке дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе, слоении и выпечке дрожжевого слоеного теста.

Тема 4. Ассортимент изделий из дрожжевого теста и дрожжевого слоеного теста (0,5 час.).

Способы разделки, формования изделий из дрожжевого теста.

Температурный режим для каждого вида выпечки.

МАО – Разбор технологии приготовления всех видов дрожжевого теста с помощью интеллект-карт – 2 ч.

Раздел IV. Кексы, маффины и капкейки (1,5 час.).

Тема 1. Технология дрожжевых кексов (0,5 час.).

Технологическая схема приготовления кексов на дрожжах. Способы разделки, формования изделий.

Тема 2. Технология кексов, маффинов и капкейков (0,5 час.).

Технологическая схема приготовления кексов на химических разрыхлителях. Способы разделки, формования изделий.

Тема 3. Ассортимент кексовых изделий (0,5 час.).

Особенности приготовления и ассортимент кексовых изделий. Способы оформления поверхности кексов, маффинов и капкейков.

Раздел V. Приготовление бездрожжевого теста (5 час.).

Тема 1. Приготовление песочного теста (1 час.).

Технологическая схема приготовления песочного теста. Разделка теста и выпечка изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста.

Тема 2. Приготовление бисквитного теста (1 час.).

Виды бисквитов. Технологическая схема приготовления различных видов бисквитного теста. Разделка теста и выпечка изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Тема 3. Приготовление заварного теста (1 час.).

Технологическая схема приготовления заварного теста. Разделка теста и выпечка изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке заварного полуфабриката. Ассортимент изделий из заварного теста.

Тема 4. Приготовление пресного слоеного теста (0,5час.).

Технологическая схема приготовления пресного слоеного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пресного слоеного теста. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.

Тема 5. Приготовление пряничного теста (1 час.).

Технологическая схема приготовления пряничного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Способы отделки пряников.

Тема 6. Приготовление вафельного и воздушного теста (0,5час.).

Технологическая схема приготовления вафельного и воздушного теста. Разделка теста и выпечка изделий из вафельного и воздушного теста. Ассортимент изделий из вафельного и воздушного теста. Украшения из воздушного теста.

МАО – Разбор технологии приготовления всех видов бездрожжевого теста с помощью интеллект-карт – 2 ч.

Раздел VI. Приготовление отделочных полуфабрикатов (5 час.).

Тема 1. Приготовление сиропов и помад (0,5 час.).

Технология и ассортимент сиропов для промочки бисквита. Инвертные сиропы. Технология и разновидности помад. Технологические особенности при варке и взбивании помад. Оформление изделий помадами.

Тема 2. Приготовление мастики (0,5 час.).

Технология и разновидности мастик. Технологические особенности при производстве мастики заварным и сырцовым способом. Молочная мастика. Украшения из мастики.

Тема 3. Приготовление глазурей и марципана. (0,5 час.).

Виды глазурей. Технология сырцовой и заварной глазури. Украшения из глазури. Приготовление марципана. Украшения из марципана.

Тема 4. Приготовление масляных, сливочных и сметанных кремов (2 час.).

Технология и ассортимент основных масляных кремов и их производных: крема масляного на сахарной пудре и сгущенном молоке,

крема «Гляссе», «Шарлот» «Новый». Технология сливочного и сметанного крема.

Тема 5. Приготовление белковых и заварных кремов (1,5 час.).

Технология и ассортимент белковых и заварных кремов. Технологические особенности при производстве белковых и заварных кремов. Украшения из кремов.

МАО – Разбор технологии приготовления всех видов отделочных полуфабрикатов с помощью интеллект-карт – 2 ч.

Раздел VII. Производство тортов и пирожных (1 час.).

Тема 1. Классификация тортов и пирожных. (1 час.).

Классификация тортов и пирожных в зависимости от рецептуры и способа изготовления. Последовательность сборки и оформления тортов и пирожных. Условия приготовления и сроки хранения готовой продукции.

МАО – Разбор классификации мучных кондитерских изделий с помощью лекции –визуализации – 1 ч.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия – 36 час.(в т.ч. – МАО-12 час.)

Лабораторное занятие №1 (6 час.)

Занятие 1. «Изделия из сдобного дрожжевого теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из дрожжевого сдобного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из дрожжевого сдобного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №2 (6 час.)

Занятие 2. «Изделия из песочного теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из песочного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из песочного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №3 (6 час.)

Занятие 3. «Изделия из бисквитного теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из бисквитного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из бисквитного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №4 (6 час.)

Занятие 4. «Изделия из заварного теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из заварного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из заварного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №5 (6 час.)

Занятие 5. Лабораторное занятие «Восточные сладости» с использованием методов активного обучения:

Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Лабораторное занятие №6 (6 час.)

Занятие 6. Лабораторное занятие «Изделия из слоеного теста» с использованием методов активного обучения:

Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго

определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Участники игры – группа студентов из 15 человек.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»** представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

| № п/п | Контролируемые разделы / темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | | Оценочные средства | |
|-------|---|---------------------------------------|---|---|---|
| | | | | текущий контроль | промежуточная аттестация |
| 1. | Раздел I Характеристика основного и вспомогательного сырья и подготовка его к производству | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест |
| | | | Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов | | |
| | | | Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | | |
| 2. | Раздел II. Тесто и способы его разрыхления | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 9,10 Пр-2 – итоговый тест |
| | | | Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов | | |
| | | | Владеет методиками основных параметров технологических процессов, | | |

| | | | | | |
|----|---|-----------------------|--|---|--|
| | | | методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | | |
| 3. | Раздел III. Приготовление дрожжевого теста | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест |
| 4. | Раздел IV. Кексы, маффины и капкейки | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 19-23 Пр-2 – итоговый тест |

| | | | | | |
|----|--|---|--|---|--|
| | | | технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных | | |
| 5. | Раздел V. Приготовление бездрожжевого теста | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 24-26 Пр-2 – итоговый тест |
| 6. | Раздел VI. Приготовление отделочных полуфабрикатов | ПК-1, ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29 | Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 27-30 Пр-2 – итоговый тест |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|
| | | | <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p> | | |
| 7 | Раздел VII. Производство тортов и пирожных | ПК-1, ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 31-36 Пр-2 – итоговый тест |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных | | |
|--|--|--|--|--|--|

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкина [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины / Владивосток, 2017. – 163 с.

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/feFu:3116>

2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С.Я. Корячкина, Т.В. МатвееваКорячкина, С.Я. – СПб. : Троицкий мост , 2011, 408с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358424&theme=FEFU>

3. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы / Соболева Е.В., Сергачева Е.С. – СПб., 2013 – 50 с.

<https://e.lanbook.com/book/71131>

4. Технология кондитерских изделий: учебное пособие

Рензяева Т.В., Назимова Г.И., Марков А.С. / Кемеровский государственный университет, 2015. – 161 с.

<https://e.lanbook.com/book/72024>

5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для начального профессионального образования / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова / Москва : ПрофОбрИздат, 2001. – 304 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:320488&theme=FEFU>

6. Технология мучных кулинарных изделий / Родионова Н.С., Дерканосова А.А., Тефилова С.Н., Коломникова Я.П. / Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014 – 220 с.

<https://e.lanbook.com/book/71663>

Дополнительная литература

1. Технология хлебопекарного производства : сырье и материалы : учебник для начального профессионального образования / Л. В. Мармузова. – Москва : Академия , 2008.-286с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355440&theme=FEFU>

2. Технология мучных кондитерских изделий : метод. указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 19.03.04 / [сост. А.А. Кузнецова] / Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2011-20с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>

3. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. – Москва : КноРус , 2013.-221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>

4. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. Пособие /Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – ГИОРД, 2015-440 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/69874/>

5. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова – Москва : ДеЛи принт , 2009.- 295 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664912&theme=FEFU>

6. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие для вузов / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. – Москва : КолосС , 2008-390с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351441&theme=FEFU>

7. Т. Б. Цыганова. Москва : Академия Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник/, 2014. – 447 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:758535&theme=FEFU>

8. Технология производства хлебобулочных изделий : справочник / З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. – 396 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357438&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.
<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
2. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов
<http://michelinfood.ru/>
3. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
www.creative-chef.ru
4. Кулинарный сайт
<https://www.gastronom.ru/>
5. Вестник индустрии питания
www.pitportal.ru

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет-ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;

- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду
(корпус А - уровень 10)

Читальный зал Научной библиотеки ШБМ с открытым доступом к фонду
(корпус М, 2 этаж)



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и
кондитерских изделий»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2017

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

| № п/п | Дата/сроки выполнения | Вид самостоятельной работы | Примерные нормы времени на выполнение | Форма контроля |
|-------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| 1 | 5-7 неделя | Подготовка рефератов | 16 | Зачет |
| 2 | 6 неделя | Подготовка презентации | 10 | Зачет |
| 3 | 8 неделя | Подготовка к коллоквиуму | 5 | Опрос, зачет |
| 4 | 9-10неделя | Подготовка к иммитационной игре | 5 | Опрос, зачет |

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для

изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

- 1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;
- 2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);
- 3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовятся ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. refero — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от

курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

- 1.Титульного листа;
- 2.Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
- 3.Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа

без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;

4.Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.

5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Эти разные блины
2. Все о шоколаде
3. Пасхальные куличи
4. Самые знаменитые и дорогие десерты
5. Технология заварного теста. Изделия из заварного теста.
6. Виды песочного теста. Изделия из песочного теста
7. Способы оформления тортов и пирожных
8. Русские пряники.
9. Ассортимент и классификация хлеба
10. История хлебопечения.
11. Национальные виды хлеба
12. Такие разные пироги.

13. Знаменитые торты Европы
14. Восточные сладости
15. Такой знакомый и незнакомый сахар
16. Французский Макарон
17. Новые виды хлеба с добавками функциональной направленности
18. Смеси для выпечки хлеба.
19. Виды бисквита. Изделия из бисквитного теста.
20. «Голые» торты



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и
кондитерских изделий»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Владивосток

2017

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|---|--------------------------------|--|
| ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | Знает | Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий |
| | Умеет | С учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции |
| | Владеет | Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции |
| ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции | Знает | Организационный процесс приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | Умеет | Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | Владеет | Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции | Знает | Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| | Умеет | Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| | Владеет | Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий |
| ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и | Знает | Физико-химические методы исследования пищевого сырья |
| | Умеет | Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов |

| | | |
|---|---------|---|
| анализировать результаты экспериментов | Владеет | Методами и приемами проведения исследований по заданной методике |
| ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, | Знает | Способы измерения и варианты описания полученных данных |
| подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | Умеет | Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований |
| | Владеет | Владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |

| № п/п | Контролируемые разделы / темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | | Оценочные средства | |
|-------|---|---------------------------------------|---|---|---|
| | | | | текущий контроль | промежуточная аттестация |
| 1. | Раздел I Характеристика основного и вспомогательного сырья и подготовка его к производству | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест |
| | | | Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов | | |
| | | | Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | | |
| 2. | Раздел II. Тесто и способы его разрыхления | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 9,10 Пр-2 – итоговый тест |
| | | | Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов | | |
| | | | Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных | | |

| | | | | | |
|----|---|-----------------------|--|---|--|
| | | | и мучных кондитерских изделий | | |
| 3. | Раздел III. Приготовление дрожжевого теста | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест |
| 4. | Раздел IV. Кексы, маффины и капкейки | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 19-23 Пр-2 – итоговый тест |

| | | | | | |
|----|---|---|--|---|--|
| | | | изделий, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных | | |
| 5. | Раздел V. Приготовление бездрожжевого теста | ПК-1, ПК-7 ПК-8 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 24-26 Пр-2 – итоговый тест |
| 6. | Раздел VI. Приготовление отделочных полуфабрикатов | ПК-1, ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 27-30 Пр-2 – итоговый тест |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
| | | | результаты экспериментов | | |
| | | | Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных | | |
| 7 | Раздел VII. Производство тортов и пирожных | ПК-1, ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29 | <p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских</p> | УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат | Зачет Вопросы 3 1-35 Пр-2 – итоговый тест |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных | | |
|--|--|--|---|--|--|

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и
кондитерских изделий»**

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | | Критерии | Показатели | Бал-лы |
|---|---------------------------------------|--|--|--|---------------|
| ПК-1 Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | знает (порого-вый уровень) | Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий | Знание технологических особенностей различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование | Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр | 45-64 |
| | умеет (продвинутый) | С учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции | Умение организовывать этапы процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий веществ | Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции | Инструментами, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции | Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на | 85-100 |

| | | | | | |
|--|----------------------------|---|---|--|--------|
| | | | | круглых столах, семинарах, научных конференциях. | |
| ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции | знает (порого-вый уровень) | Организационный процесс приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | знание основных понятий по организации процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологического процесса | 45-64 |
| | умеет (продвинутый) | Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований | Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях | 85-100 |
| ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции | знает (порого-вый уровень) | Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий | способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий | 45-64 |

| | | | | | |
|--|---------------------------------|---|--|---|--------|
| | умеет (продви- нутый) | Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | Теоретическое и практическое применение изученных видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | 85-100 |
| ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | знает (пороговый уровень) | Физико-химические методы исследования пищевого сырья | Теоретическое знание физико-химических методов исследования пищевого сырья | Способность раскрыть суть физико-химических методов | 45-64 |
| | умеет (продви- нутый) | Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Методами и приемами проведения исследований по заданной методике | Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности проведения исследований по | Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно проводить исследования по заданной методике | 85-100 |

| | | | | | |
|--|----------------------------|---|--|---|--------|
| | | | заданной методике | и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях | |
| ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | знает (порого-вый уровень) | Способы измерения и варианты описания полученных данных | Теоретическое знание способов измерения и варианты описания полученных данных | Способность раскрыть суть способов измерения и варианты описания полученных данных | 45-64 |
| | умеет (продвинутый) | Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистически методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований | Умение работать со статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, измерять и составлять описание проводимых экспериментов | применять полученные данные в описании проводимых исследований | 65-84 |
| | владеет (высокий) | Владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | Владение способностью измерения и умением описания полученных данных. Владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | Способность раскрыть суть обработанных экспериментальных данных проведенных исследований и сделать правильный вывод о проводимом исследовании | 85-100 |

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

| Баллы, необходимые для оценки итогового теста | Оценка зачета | Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента |
|---|---------------|--|
| 100-61 | «зачтено» | Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по технологическим особенностям различных видов теста и отделочным полуфабрикатам, знания специализированного оборудования для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, организационного процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |
| 60-0 | «не зачтено» | Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов |

Вопросы к зачету

1. История развития хлебопечения.
2. Характеристика основного сырья и подготовка его к производству
3. Характеристика химических и биологических разрыхлителей для хлебобулочного и кондитерского производства.
4. Характеристика вспомогательного сырья для хлебобулочного и кондитерского производства. Характеристика пищевых кислот, красителей, ароматических веществ и вкусовых продуктов. Влияние их на формирование вкуса и запаха выпечки.

5. Понятие и характеристика улучшителей в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
6. Хлебопекарные смеси и смеси для кондитерских изделий. Характеристика смесей, их состав. Влияние смесей на процесс тестоведения и качество выпускаемой продукции.
7. Классификация теста. Классификация различных видов теста.
8. Способы рыхления теста. Характеристика разрыхлителей и способов рыхления теста.
9. Процессы, происходящие при замесе теста с биологическими разрыхлителями.
10. Процессы, происходящие при замесе теста с химическими разрыхлителями. Механический способ рыхления теста.
11. Приготовление теста опарным и безопарным способом.
Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста.
12. Приготовление теста с отсдобкой, теста с замедленным и ускоренным процессом брожения.
13. Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами.
14. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Характеристика операций при замесе, слоении, разделке и выпечке дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе, слоении и выпечке дрожжевого слоеного теста.
15. Ассортимент изделий из дрожжевого теста и дрожжевого слоеного теста. Способы разделки, формования изделий из дрожжевого теста. Температурный режим для каждого вида выпечки.
16. Кексы, маффины и капкейки. Технология дрожжевых кексов.
Технологическая схема приготовления кексов на дрожжах. Способы разделки, формования изделий.
17. Технология кексов, маффинов и капкейков. Технологическая схема приготовления кексов на химических разрыхлителях. Способы разделки, формования изделий.
18. Приготовление песочного теста. Технологическая схема приготовления песочного теста. Разделка теста и выпечка изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста.

19. Приготовление бисквитного теста. Виды бисквитов. Технологическая схема приготовления различных видов бисквитного теста. Разделка теста и выпечка изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
20. Приготовление заварного теста. Технологическая схема приготовления заварного теста. Разделка теста и выпечка изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке заварного полуфабриката. Ассортимент изделий из заварного теста.
21. Приготовление пресного слоеного теста. Технологическая схема приготовления пресного слоеного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пресного слоеного теста. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
22. Приготовление пряничного теста. Технологическая схема приготовления пряничного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Способы отделки пряников.
23. Приготовление вафельного и воздушного теста. Технологическая схема приготовления вафельного и воздушного теста. Разделка теста и выпечка изделий из вафельного и воздушного теста. Ассортимент изделий из вафельного и воздушного теста. Украшения из воздушного теста.
24. Приготовление сиропов и помад. Технология и ассортимент сиропов для промочки бисквита. Инвертные сиропы. Технология и разновидности помад. Технологические особенности при варке и взбивании помад. Оформление изделий помадами.
25. Приготовление мастики (0,5 час.). Технология и разновидности мастик. Технологические особенности при производстве мастики заварным и сырцовым способом. Молочная мастика. Украшения из мастики.
26. Приготовление глазурей и марципана. (0,5 час.).
Виды глазурей. Технология сырцовой и заварной глазури. Украшения из глазури.
Приготовление марципана. Украшения из марципана.
27. Приготовление масляных, сливочных и сметанных кремов.
Технология и ассортимент основных масляных кремов и их производных.
28. Приготовление белковых и заварных кремов. Технология и ассортимент белковых и заварных кремов. Технологические особенности при производстве белковых и заварных кремов. Украшения из кремов.
29. Классификация тортов и пирожных. Классификация тортов и пирожных в зависимости от рецептуры и способа изготовления. Последовательность сборки и

оформления тортов и пирожных. Условия приготовления и сроки хранения готовой продукции.

Итоговый тест

Вариант 1

1. Сырье, используемое для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий должно соответствовать:

- a) требованиям утвержденных рецептур
- b) требованиям нормативных документов, сертификатом соответствия, ветеринарным сертификатом
- c) требованиям к химическому составу

2. Какие продукты считаютрыхлителями теста:

- a) которые выделяют газообразующие вещества
- b) которые способствуют выделению воды
- c) которые обеспечивают формирование каркаса

3. По каким признакам необходимо подбирать температуру выпечки мучных кондитерских изделий:

- a) появление корочки после полного увеличения объема изделия
- b) появление корочки в начале нагрева
- c) обезвоживания поверхностного слоя изделия

4. Тесто для мучных кондитерских изделий бывает:

- a) дрожжевое
- b) пресное
- c) на заварках

5. Бездрожжевое (пресное) сдобное тесто отличается от других видов теста наличием в рецептуре:

- a) меньшим количеством сахара и жира
- b) большим содержанием сахара
- c) большим количеством жира

6. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют муку:

- a) с небольшим содержанием клейковины
- b) с высоким содержанием клейковины
- c) с средним содержанием клейковины

7. Выпеченный слоеный полуфабрикат имеет слои:

- a) наружный - твердый, внутренние - мягкие
- b) наружный и внутренние мягкие
- c) наружный и внутренние пористые

8. В рецептуру воздушного полуфабриката входят:

- a) мука
- b) сахар
- c) яйца

9. Сырцовую глазурь используют с целью:

- a) украшения изделий
- b) глазирования поверхности
- c) склеивания пластов

10. Что представляет собой пирожное:

- a) штучный выпеченный полуфабрикат
- b) штучные мучные кондитерские изделия, отличающиеся массой изделия

с) штучные мучные кондитерские изделия разной формы и художественно отделанной поверхностью

Вариант 2

1. Какой вид муки используют для мучных кондитерских изделий:

- a) пшеничную в/с, 1с, 2с.
- b) подольскую
- c) смесь пшенично-ржаной

2. Рыхление теста химическим способом осуществляют при помощи:

- a) лимонной кислоты
- b) молочной кислоты
- c) аммония углекислого

3. От каких факторов зависит время выпечки изделий:

- a) размера изделия
- b) плотности теста
- c) количества сахара

4. По способу рыхления бездрожжевое тесто приготавливают:

- a) молочно-кислым брожением
- b) путем взбивания
- c) путем тщательного перемешивания

5. Для каких изделий готовят сладкое сдобное пресное тесто:

- a) пирогов
- b) ватрушек
- c) кулебяк

6. Для какой цели в рецептуру бисквита основного вводят крахмал:

- a) с целью улучшения взбивания
- b) с целью уменьшения количества клейковины
- c) с целью повышения упругости теста

7. Особенностью приготовления слоеного теста является:

- a) раскатывание на пласты
- b) раскатывание на очень тонкие пласты
- c) раскатывание на пласты с прослойками масла

8. Очень длительное взбивание теста воздушного влияет на:

- a) уменьшение объема и оседание теста
- b) увеличение объема >> появление пышности теста
- c) появление пенообразующей массы

9. Приготовление заварной глазури предусматривает:

- a) уваривание раствора сахара
- b) нагревание сахарного сиропа
- c) растворение в воде сахара и взбивание с яйцами

10. В чем особенности приготовления бисквитных пирожных:

- a) Формуют изделия и выпекают
- b) выпекают пласт
- c) выпекают 2 пласта

Вариант 3

1. Каким свойствам должна соответствовать мука:

- a) цвету
- b) влажности
- c) натурной массе

2. Что из себя представляют пищевые эссенции:

- a) кондитерские духи
- b) растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ
- c) фруктово-ягодные сиропы

3. Какие изменения происходят в белковых компонентах теста при выпечке мучных кондитерских изделий:

- a) потеря способности удерживать воду
- b) декстринизация
- c) денатурационные

4. К какому виду теста относят бисквитное, воздушное и тесто для блинчиков:

- a) приготовленное путем слоения
- b) бездрожжевое
- c) дрожжевое опарное

5. В чем особенности приготовления вафельного теста:

- a) создание большей пористости
- b) введение рыхлителей
- c) введение воды

6. Бисквитный полуфабрикат Буше должен быть:

- a) вязким и густым
- b) пластичным и суховатым
- c) жидким и липким

7. Для каких целей при замесе слоеного теста добавляют пищевую кислоту:

- a) для повышения вязкости белков
- b) для обеспечения кислотности теста „
- c) для обеспечения эластичности и упругости теста

8. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:

- a) 220-240°C
- b) 100-110°C
- c) 180-200°C

9. Что собой представляет марципан:

- a) вязкую массу, приготовленную из ядер орех, патоки, сахарной пудры
- b) вязкую массу, приготовленную из сгущенного молока, сахарной пудры, ядер орех
- c) вязкую массу, приготовленную из уваренного сахарного сиропа, патоки, ядер орех.

10. Для каких целей грунтуют поверхность бисквита кремом:

- a) выравнивание поверхности
- b) для предупреждения смешивания крема с крошками
- c) для упрочнения слоя

Вариант 4

1. По содержанию клейковины пшеничную муку подразделяют:

- a) на три группы
- b) на пять групп
- c) на четыре группы

2. Для каких целей используют пищевые добавки:

- a) улучшение консистенции, цвета, запаха, внешнего вида
- b) маскирования дефектов качества готовых изделий
- c) увеличения сроков хранения

3. Под действием каких факторов формируется цвет выпеченных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий:

- a) распадом крахмала, содержащегося в тесте
- b) карамелизации Сахаров
- c) наличием пищевых эссенций

4. Свойства теста и качество изделий зависят от:

- a) качества и количества клейковины
- b) наличия примесей в муке
- c) температуры муки

5. Назовите причины возникновения дефекта густое затянутое тесто при изготовлении вафельного теста:

- a) плохо размешана мука
- b) при замесе всю муку засыпали одновременно
- c) в тесте мало эмульгаторов

6. Для каких целей производят выдержку бисквита:

- a) распределение влаги по объему выпеченного полуфабриката
- b) уплотнение структуры выпеченного полуфабриката
- c) равномерности промочки выпеченного полуфабриката

7. Какие климатические условия должны создаваться в цехе при замесе слоеного теста:

- a) температура до 20°C
- b) относительная влажность воздуха 80%
- c) частое вентилирование воздуха

8. При отсадке воздушного полуфабриката тесто расплывается в случае:

- a) излишка сахара в тесте
- b) отсутствия следов жира в тесте
- c) не достаточного взбивания белков

Задание 9. Для приготовления посыпок используют:

- a) выпеченный полуфабрикат
- b) молочную мастику
- c) помады

10. Приготовление пирожных Буше предусматривает приготовление бисквита:

- a) холодным способом
- b) основным
- c) с подогревом

Вариант 5

1. Для приготовления бисквитного и песочного теста используют муку с содержанием клейковины:

- a) 25-28%
- b) 28-35%
- c) 36-40%

2. В каких случаях при приготовлении фарша используют соус:

- a) для увеличения выхода
- b) для связывания компонентов и создания консистенции
- c) для придания специфического вкуса

3. В образовании структуры мучных кондитерских изделий при выпечке основную роль играют:

- a) крахмал муки
- b) белки яйцепродуктов
- c) белки клейковины

4. Наличие в тесте сахара и жира обеспечивает:

- a) уменьшение набухаемости белков муки
- b) больший объем изделий при выпечке
- c) снижение пластичности, рассыпчатости изделий

5. Рецепт теста песочного полуфабриката (теста) включает:

- a) воду
- b) сахар
- c) большое количество масла

6. В каких случаях получают расплывчатый выпеченный полуфабрикат бисквита Буше:

- a) плохое качество яиц
- b) тесто долго не выпекалось
- c) длительный замес

7. Каким образом осуществляют подготовку масла для приготовления слоеного теста:

- a) растапливают
- b) охлаждают до температуры 12-14°C
- c) перемешивают до однородной консистенции в присутствии муки

8. Что происходит с белками при взбивании воздушного полуфабриката:

- a) значительное увеличение объема
- b) равномерное распределение белковой массы
- c) образование устойчивой пены

9. Что представляет собой нонпарель:

- a) украшение из шоколада
- b) посыпку из окрашенной протертой помады
- c) сахарную мастику

10. Песочное тесто для пирожных раскатывают на пласт толщиной:

- a) 3-4 мм
- b) 10-12 мм
- c) 7-8 мм

Вариант 6

1. Роль сахара в приготовлении теста для мучных кондитерских изделий:

- a) изменяет структуру теста
- b) повышает набухаемость клейковины
- c) придает стекловидность изделиям

2. При приготовлении сиропа с большим содержанием сахара применяют:

- a) растворение в воде
- b) растворение в воде с последующим кипячением
- c) нагревание сахара без воды (пиролиз)

3. Что понимают под упеком изделия:

- a) разность массы изделия до и после выпечки
- b) отношение разности массы изделия до и после выпечки к массе изделия до выпечки
- c) отношение массы изделия до выпечки к массе изделия после выпечки

4. Количество воды добавляемой при замесе теста в кондитерских изделиях зависит:

- a) от количества сдобы
- b) от количества муки
- c) от количества молока

5. Какая должна быть температура в цехе при приготовлении песочного теста:

- a) 22-25°C
- b) 15-22°C
- c) 4-10°C

6. Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал) в случае:

- a) использования муки с большим содержанием клейковины
- b) недостаточного времени выпечки
- c) недостаточно взбивания яиц

7. Каким образом обеспечивают слоеобразование для слоеного полуфабриката:

- a) раскатыванием на 4 слоя и на последний наносят масло
- b) слои теста многократно раскатывают
- c) раскатывают тесто и на середину кладут масло и формируют 4 слоя

8. Какие существуют способы приготовления миндального теста:

- a) с подогревом яично-ореховой массы
- b) без подогрева яично-ореховой массы
- c) охлаждением яично-ореховой массы

9. Для каких целей в карамель добавляют патоку:

- a) для придания вязкой консистенции
- b) для предупреждения кристаллизации
- c) для увеличения содержания сахара

10. По сложности приготовления торты делят на :

- a) массового производства
- b) по индивидуальной рецептуре
- c) литерные

Вариант 7

1. Какими свойствами обладает белок яйца:

- a) связующими
- b) пенообразующими
- c) эмульгирующими

2. Сахарный сироп крепостью 85% определяют пробой на:

- a) шарик слабый
- b) тонкая нить
- c) шарик средний

3. При выпечке изделий наибольший выход отмечают:

- a) у больших изделий
- b) у мелких изделий
- c) фигурных

4. Какие способы рыхления используют при приготовлении дрожжевого слоеного теста:

- a) химические
- b) механические
- c) при помощи углекислого газа образуемого дрожжами и создания слоистости при раскатывании пластов

5. В каких случаях песочное тесто крошится при раскатывании:

- a) масло находится в размягченном состоянии
- b) не соблюден температурный режим в цехе
- c) растирание масла с меланжем

6. В чем различие бисквита для рулета от основного:

- a) отсутствие крахмала в составе рецептуры
- b) в состав рецептуры включают молоко
- c) температурой выпечки

7. В каких случаях выпеченный слоеный полуфабрикат становится жестким:

- a) малое количество слоев
- b) большое количество масла
- c) тонкая раскатка слоев

8. При повышении температуры выпечки миндального полуфабриката получают:

- a) выпеченный полуфабрикат с крупными трещинами
- b) выпеченный полуфабрикат сухой и жесткий
- c) плохо пропеченный мякиш

9. При приготовлении желе в состав рецептуры вводят патоку, с целью:

- a) придания блеска желе
- b) для улучшения желирующей способности
- c) для связывания воды

10. Для какой цели выпеченный бисквитный полуфабрикат промачивают сиропом:

- a) для придания сочности и нежности
- b) для повышения пищевой ценности
- c) для сохранения формы

Вариант 8

1. В кондитерском производстве используют яйцо:

- a) куриное
- b) утиное
- c) перепелиное

2. Что собой представляет карамель:

- a) сахарный сироп крепостью 95%
- b) ломкую сахарную массу в холодной воде
- c) сахарный сироп крепостью 98%

Задание 3. Какие способы применяют для приготовления кремов:

- a) замешивание
- b) взбивание
- c) рыхление

4. Блинное тесто готовят:

- a) дрожжевое опарное, жидкой консистенции
- b) дрожжевое безопарное, консистенции густой сметаны
- c) бездрожжевое, жидкой консистенции

5. При какой температуре выпекают песочное тесто раскатанное на пласт толщиной 6-7 мм:

- a) 260-270°C
- b) 240-250°C
- c) 190-220°C

6. Из каких операций состоит приготовление заварного полуфабриката:

- a) замешивании теста с яйцами
- b) взбивании теста
- c) заварки муки и последующем соединении с яйцами

7. При выпечке слоеного полуфабриката кондитерские листы смазывают:

- a) жиром
- b) сбрызгивают водой
- c) ничем не смазывают

8. Чем отличается миндальное тесто от воздушного:

- a) наличием в рецептуре муки
- b) пористой структурой
- c) длительностью хранения теста

9. В зависимости от рецептуры и технологии крема распределяют на группы:

- a) сливочные, белковые, заварные
- b) комбинированные
- c) ванильные

Задание 10. Для промочки верхнего пласта бисквитного полуфабриката количество сиропа составляет:

- a) 60% от общего количества
- b) 30% от общего количества
- c) 50% от общего количества

Вариант 9

1. Значение молока и молочных продуктов в технологии мучных кондитерских изделий:

- a) замена воды
- b) улучшение вкуса и пищевой ценности
- c) придание тесту объема

2. Для каких целей используют фруктовую начинку:

- a) склеивания и смазывания пластов при изготовлении пирожных и тортов
- b) для украшения изделий
- c) для увлажнения пластов выпеченных полуфабрикатов

3. Загустение крема белкового заварного происходит за счет:

- a) закрепления белков горячим сахарным сиропом
- b) закрепление белков уваренным горячим сахарным сиропом
- c) быстрого вливания горячего сахарного сиропа

4. Дефекты дрожжевого слоеного теста приводит к появлению изделий:

- a) сухих и жестких
- b) с большим объемом
- c) с малым объемом

5. Требование предъявляемое к выпеченному песочному полуфабрикату:

- a) умеренно влажный
- b) сухой
- c) рассыпчатый

6. Особенностью заварного полуфабриката является:

- a) образование больших полостей внутри выпеченного полуфабриката
- b) образование пористой структуры
- c) появление слоистости

7. Готовность выпеченного слоеного полуфабриката определяют по наличию:

- a) загибов угла пласта при его поднимании
- b) при отсутствии загиба пласта при его поднимании
- c) при наличии отслоившихся частиц пласта на его поверхности

8. Миндальный полуфабрикат выпекают при температуре:

- a) 100-110°C
- b) 150-160°C
- c) 180-200°C

9. При приготовлении крема белково-заварного используют горячий сироп с целью:

- a) закрепления белка
- b) образования однородной массы
- c) образованию устойчивой массы

10. Какие сроки хранения для тортов со сливочным кремом:

- a) 25 часов
- b) 36 часов
- c) 48 часов

Вариант 10

1. Для приготовления мучных кондитерских изделий используют жиры:
 - a) растительные
 - b) животные
 - c) гидрированные
2. Для какой цели при варке помады добавляют патоку:
 - a) для быстрого засахаривания
 - b) для предохранения от засахаривания
 - c) регулирования кристаллизации сахара
3. кремы белковые используют:
 - a) для отделки изделий
 - b) склеивания и смазывания пластов
 - c) наполнения изделий
4. Выбор способа приготовления дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий зависит:
 - a) от количества добавляемой сдобы
 - b) вида используемых дрожжей
 - c) вида опары
5. В каких случаях получают очень рассыпчатый песочный полуфабрикат:
 - a) в тесте увеличено содержание рыхлителя
 - b) в тесто вместо яиц добавлены яичные желтки
 - c) в тесте увеличено содержание жира
6. Если для приготовления заварного полуфабриката используют муку с небольшим содержанием клейковины, то получают:
 - a) недостаточный объем полуфабриката
 - b) расплывчатый полуфабрикат
 - c) осевший полуфабрикат
7. В каких случаях получают слоеный "полуфабрикат с толстым слипшимся мякишем:
 - a) отсутствие кислоты
 - b) избышек кислоты
 - c) недостаток охлаждения теста
8. Требования качества миндального полуфабриката включают:
 - a) глянцевая поверхность с мелкими трещинами
 - b) немного вязкий мякиш
 - c) хрупкую рассыпчатую массу
9. При какой температуре хранят масляный крем до употребления:
 - a) 10-15°C
 - b) 2-6°C
 - c) 0-минус 1°C
10. Для приготовления торта слоеного с кремом массой 1 кг количество выпеченных слоеных пластов составляет:
 - a) 4 шт
 - b) 5 шт
 - c) 3 шт

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

Раздел «Приготовление дрожжевого теста»

1. Приготовление теста опарным способом.
2. Приготовление теста безопарным способом.
3. Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста различными способами.
4. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста.

5. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Характеристика операций при замесе и слоении теста.
6. Ассортимент изделий из дрожжевого теста и дрожжевого слоеного теста.

Раздел «Приготовление бездрожжевого теста»

1. Приготовление песочного теста. Технологическая схема приготовления песочного теста. Разделка теста и выпечка изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста.
2. Приготовление бисквитного теста. Виды бисквитов. Технологическая схема приготовления различных видов бисквитного теста. Разделка теста и выпечка изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Приготовление заварного теста. Технологическая схема приготовления заварного теста. Разделка теста и выпечка изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке заварного полуфабриката. Ассортимент изделий из заварного теста.
4. Приготовление пряничного теста. Технологическая схема приготовления пряничного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Способы отделки пряников.

Раздел «Приготовление отделочных полуфабрикатов»

1. Приготовление сиропов и помад. Технология и ассортимент сиропов для промочки бисквита. Инвертные сиропы. Технология и разновидности помад. Технологические особенности при варке и взбивании помад. Оформление изделий помадами.
2. Приготовление мастики. Технология и разновидности мастик. Технологические особенности при производстве мастики заварным и сырцовым способом. Молочная мастика. Украшения из мастики.
3. Приготовление масляных, сливочных и сметанных кремов. Технология и ассортимент основных масляных кремов и их производных: крема масляного на сахарной пудре и сгущенном молоке, крема «Гляссе», «Шарлот» «Новый». Технология сливочного и сметанного крема.
4. Приготовление белковых и заварных кремов. Технология и ассортимент белковых и заварных кремов. Технологические особенности при производстве белковых и заварных кремов. Украшения из кремов.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Анализ производственных ситуаций.

Решение ситуационных задач

по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

1. Тема: Изделия из слоеного теста

2. Концепция игры: Изучение технологии приготовления слоеного теста и ассортимент изделий из него.

3. Роли. Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать

решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

1. Темы: Отделочные полуфабрикаты в производстве мучных кондитерских изделий.

2. Концепция: Знание и понимание технологического процесса производства кремов, сиропов, мастик и глазурей. значения и роли пищевых веществ, а также рецептур отделочных полуфабрикатов.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и
кондитерских изделий»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2017**

Технология мучных кондитерских изделий : методические указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 260501 / [сост. А.А. Кузнецова]

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>