




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  
«30» августа 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«30» августа 2016 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**  
**(National characteristics of production technology pastry in the world)**

**Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий  
в странах мира**

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 8  
Лекции 22 час.  
Практические занятия – 44 час.  
Лабораторные работы –      час.  
Самостоятельная работа – 87 час.  
Всего часов – 180 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.  
Контрольные работы –      не предусмотрены  
Зачет –      семестр  
Экзамен – 8 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г.

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ «    »                      201     г.

Заведующий кафедрой  
Составитель:

Л.В. Левочкина  
А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ  
учебно-методического комплекса дисциплины  
**«Национальные особенности технологии производства мучных  
кондитерских изделий в странах мира»**

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

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

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира »** 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 **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_180\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_22\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_-\_\_ часов), практические занятия (\_\_44\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_87\_\_ часа). Дисциплина реализуется на \_\_4\_\_ курсе в \_\_8\_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира;
- изучение технологии приготовления различных видов теста;
- изучение технологии отделочных полуфабрикатов;
- изучение технологии готовой продукции;

- Освоение теоретических и практических навыков в производстве национальных кондитерских изделий;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и 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 кафедры Технологии продукции  
и организации общественного питания

\_\_\_\_\_ А.А. Кузнецова

Заведующий кафедрой Технологии продукции  
и организации общественного питания


\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина



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


**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
(подпись) Л.В. Левочкина  
(Ф.И.О. рук. ОП)  
«30» августа 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий (ая) кафедрой  
Технологии продукции и организации общественного  
питания

  
(подпись) Л.В. Левочкина  
(Ф.И.О. зав. каф.)  
«30» августа 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Национальные особенности технологии производства мучных**  
**кондитерских изделий в странах мира**

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

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

**Форма подготовки очная**

курс 4 семестр 8  
лекции 22 час.  
практические занятия 22 час.  
лабораторные работы 22 час.  
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. час.  
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.  
в том числе с использованием МАО 17 час.  
самостоятельная работа 87 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.  
контрольные работы (количество)  
курсовая работа / курсовой проект     -     семестр  
зачет     семестр  
экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного  
стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора  
от 04.04.2016

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий,  
протокол №     от «     »     2016 г.

Заведующий (ая) кафедрой \_Левочкина Л.В.\_\_\_\_

Составитель (ли): \_\_Кузнецова А.А. \_\_\_\_

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В. \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
(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:** National peculiarities of the production technology of flour confectionery in the countries of the world.

**Basic part of Block Б1.Б.ОД.14, 5 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:**

PK-8 ability to introduce in domestic restaurant has put foreign innovative production technologies of production

PC-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

**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. Koryachkina, S.Ya. The technology of flour confectionery: a textbook for universities / S.Ya. Koryachkina, T.V. Matveeva Koryachkina, S.Ya. - SPb. : Trinity Bridge, 2011, 408c.

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



2. Technology of bakery products: a textbook for universities / L.P. Pashchenko, I.M. Zharkova. - Moscow: Colossus, 2008-390s.

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

3. Practical recommendations to bakers and confectioners. 202 questions and answers / S. Coven, L. Young; per. from English V.E. Ashkinazi St. Petersburg: Profession, 2008 - 238 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357627&theme=FEFU>

4. Technology of production of public catering: a textbook for universities in 2 tons: 2. Technology dishes, snacks, beverages, flour culinary, confectionery and bakery products / [A. S. Ratushny, B. A. Baranov, N. I. Kovalev and others]; by ed. A. S. Ratushnogo / Moscow: World, 2004. - 415 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

5. Technology of preparation of flour confectionery: a textbook for primary vocational education / N. G. Buteikis, A. A. Zhukova / Moscow: ProfObrIzdat, 2001. - 304 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:20488&theme=FEFU3>.

**Form of final knowledge control:** examination

## АННОТАЦИЯ

### **Курс «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»**

входит в блок Б1.В.ОД.14 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Технология продукции общественного питания», «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий».

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 мучных кондитерских изделий технологии, изучение технологии мучных кондитерских изделий в разных странах мира, требования к качеству.

**Целью** дисциплины **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** является подготовка студентов-бакалавров в области производства мучных кондитерских изделий.

Цель дисциплины – это изучение ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира, изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве кондитерских изделий.

### **Задачи:**

- Изучить ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира
- 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 химических разрыхлителях и ассортимент изделий из него.
- 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 «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» 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-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	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

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект- карт.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Лекционные занятия (22 часа, в т.ч. проблемные лекции - 8 ч.)**

**Тема 1. Формирование и становление культуры и традиций питания. Кондитерское искусство народов мира. (2 час.).**

**Тема 2. Современные тенденции в приготовлении различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий (4 час.).**

Формирование традиций питания народов мира. Влияние национальных и региональных факторов на технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира. Современные тенденции в приготовлении

различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.

**Тема 3. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий русской кухни (4 час.). МАО – проблемная лекция(3 час.).**

Кулинарные традиции и технология приготовления русских пирогов.

Кулинарные традиции и технология приготовления кренделей, тульских пряников.

Кулинарные традиции и технология приготовления пасхальных куличей

**Тема 4. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Европы (4 час.). МАО – проблемная лекция(4 час.).**

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий французской кухни: эклеры, бриоши, птифуры, крокенбуш, мильфей, тарт-татен.

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий итальянской кухни: кассата, тирамису, канноли, семифредо, торт капрезе.

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий немецкой и австрийской кухни: торт Захер, Шварцвальдский торт, яблочный штрудель, торт Эстерхази, шоколадный торт.

**Тема 5. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Ближнего и Среднего Востока. Восточные сладости ( 4 час.).**

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий восточной кухни: пахлава, мютаки, нан бухарский, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек.

**Тема 6. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии ( 4 час.)**

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий американской кухни: чизкейки (с выпечкой, без выпечки).

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий китайской кухни: рисовые пирожки, фасолевые пирожные, торт Китайский тысячелистник.

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий японской кухни: пирожные Моти, кекс Огура, пирожное Дораяки

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия (44час. - в т.ч. МАО -11 час.)**

**Практическое занятие 1. «Мучные кондитерские изделия русской кухни. Изделия из сдобного дрожжевого теста». (6 час.)**

*(в т.ч. МАО - Метод составления интеллектуальных карт (1 час.)*

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать теоретические навыки при производстве изделий из дрожжевого сдобного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Теоретически проанализировать технику приготовления и отпуска изделий из дрожжевого сдобного теста.

**Практическое занятие 2. «Мучные кондитерские изделия французской кухни. Изделия из заварного и песочного теста». 6 час.)**

*(в т.ч. МАО - Метод составления интеллектуальных карт (1 час.)*

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать теоретические навыки при производстве изделий из песочного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Теоретически проанализировать технику приготовления и отпуска изделий из заварного и песочного теста.

**Практическое занятие 3. «Мучные кондитерские изделия итальянской кухни. Изделия из бисквитного теста». (6 час.)**

*(в т.ч. МАО - Метод составления интеллект карт (1 час.)*

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать теоретические навыки при производстве изделий из бисквитного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Теоретически проанализировать технику приготовления и отпуска изделий из бисквитного теста.

**Практическое занятие 4. «Мучные кондитерские изделия итальянской кухни. Изделия из белкового и песочного теста». (4 час.)**

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать теоретические навыки при производстве изделий из белкового и песочного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Теоретически проанализировать технику приготовления и отпуска изделий из белкового и песочного теста.

### **Практическое занятие №5 (8 час.)**

**Практическое занятие «Восточные сладости» с использованием методов активного обучения:**

**В т.ч. МАО 4 час. - 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.

### **Практическое занятие №6 (8 час.)**

**Практическое занятие «Изделия из слоеного теста» с использованием методов активного обучения:**

**В т.ч. МАО 4 час. - 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 10 человек.

### **Практическое занятие №7 (6 час.)**

#### **Практическое занятие «Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии»**

1. Особенности технологии и подачи мучных кондитерских изделий американской кухни. Знаменитые десерты Америки.
2. Особенности технологии и подачи мучных кондитерских изделий китайской кухни. Знаменитые десерты Китая.
3. Особенности технологии и подачи мучных кондитерских изделий японской кухни. Знаменитые десерты Японии.

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «**Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира**» 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.	Тема 1. Формирование и становление культуры и традиций питания. Кондитерское искусство народов мира.	ОК-7 ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	Знает: Национальные особенности и традиции питания в разных странах. 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.	Тема 2. Современные тенденции в приготовлении различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий	ПК-7, ПК-8 ПК-28	<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 9,10 Пр-2 – итоговый тест
3.	Тема 3. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий русской кухни	ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	<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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест

			приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
4.	Тема 4. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Европы	ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	<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, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-2 – итоговый тест
5.	Тема 5. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Ближнего и Среднего Востока. Восточные сладости	ПК-7, ПК-8 ПК-28	<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,</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 24-26 Пр-2 – итоговый тест

			методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
6.	Тема 6. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии	ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	<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 изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-2 – итоговый тест
7	Раздел VII. Производство тортов и пирожных	ПК-1, ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	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	экзамен Вопросы 1-8 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>		
--	--	--	---	--	--

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

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

3. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. 202 вопроса и ответа / С. Ковэн, Л. Янг ; пер. с англ. В. Е. Ашкинази Санкт-Петербург : Профессия, 2008 – 238 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357627&theme=FEFU>

4. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие для вузов в 2 т. : т. 2 . Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.] ; под ред. А. С. Ратушного / Москва : Мир, 2004. – 415 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

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>

### **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. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В.. Корячкина С.Я. – ГИОРД, 2016-360 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/69879/>

6. 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>

#### **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](http://www.creative-chef.ru)
4. Кулинарный сайт  
<https://www.gastronom.ru/>
5. Вестник индустрии питания  
[www.pitportal.ru](http://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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

- 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»**  
**(ДВФУ)**

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Национальные особенности технологии производства  
мучных кондитерских изделий в странах мира»**

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

**Форма подготовки очная**

**Владивосток  
2016**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	6 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	7 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
3	4-8 неделя	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	8-10 неделя	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 Национальные особенности технологии производства**  
**мучных кондитерских изделий в странах мира»**  
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного  
питания»  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2016**

## Паспорт ФОС

по дисциплине: Национальные особенности технологии производства  
мучных кондитерских изделий в странах мира

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления и мучных кондитерских изделий
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	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

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Формирование и становление культуры и традиций питания. Кондитерское искусство народов мира.	ОК-7 ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	Знает: Национальные особенности и традиции питания в разных странах. Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов  Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест

			<p>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>		
2.	<p>Тема 2. Современные тенденции в приготовлении различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК-7, ПК-8 ПК-28</p>	<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>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 9,10 Пр-2 – итоговый тест</p>
3.	<p>Тема 3. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий русской кухни</p>	<p>ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38</p>	<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</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест</p>

			отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
4.	Тема 4. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Европы	ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	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 19-23 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, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных		
5.	Тема 5. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Ближнего и Среднего Востока. Восточные сладости	ПК-7, ПК-8 ПК-28	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 24-26 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		
6.	Тема 6. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии	ПК-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	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
			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		
			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-7, ПК-8 ПК-28 ПК-38	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	экзамен Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест

			сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья		
			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		
			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		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Национальные особенности технологии производства  
мучных кондитерских изделий в странах мира»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
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 (продвинутый)	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-28 способность изучать и анализировать научно-техническую	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	Проводить	Умение работать	Способность	65-84

информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	(продвинутый)	исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	с таблицами и справочными материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	
	владеет (высокий)	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательно сти проведения исследований по заданной методике	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно проводить исследования по заданной методике и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100



## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

### Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	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.
--	--	---

### Вопросы к экзамену

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 считают рыхлителями 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

с) 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
- c) 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

с) 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

с) вязкую массу, приготовленную из уваренного сахарного сиропа, патоки, ядер орех.

**10.** Для каких целей грунтуют поверхность бисквита кремом:

- а) выравнивание поверхности
- б) для предупреждения смешивания крема с крошками
- с) для упрочнения слоя

#### **Вариант 4**

**1.** По содержанию клейковины пшеничную муку подразделяют:

- а) на три группы
- б) на пять групп
- с) на четыре группы

**2.** Для каких целей используют пищевые добавки:

- а) улучшение консистенции, цвета, запаха, внешнего вида
- б) маскирования дефектов качества готовых изделий
- с) увеличения сроков хранения

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

- а) распадом крахмала, содержащегося в тесте
- б) карамелизации Сахаров
- с) наличием пищевых эссенций

**4.** Свойства теста и качество изделий зависят от:

- а) качества и количества клейковины
- б) наличия примесей в муке
- с) температуры муки

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

- а) плохо размешана мука
- б) при замесе всю муку засыпали одновременно
- с) в тесте мало эмульгаторов

**6.** Для каких целей производят выдержку бисквита:

- а) распределение влаги по объему выпеченного полуфабриката
- б) уплотнение структуры выпеченного полуфабриката
- с) равномерности промочки выпеченного полуфабриката

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

- а) температура до 20°C
- б) относительная влажность воздуха 80%
- с) частое вентилирование воздуха

**8.** При отсадке воздушного полуфабриката тесто расплывается в случае:

- а) излишка сахара в тесте
- б) отсутствия следов жира в тесте
- с) не достаточного взбивания белков

**Задание 9.** Для приготовления посыпок используют:

- а) выпеченный полуфабрикат
- б) молочную мастику
- с) помады

**10.** Приготовление пирожных Буше предусматривает приготовление бисквита:

- а) холодным способом
- б) основным
- с) 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 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) глянцева 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 «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»**

**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 «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»**

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, не способен выразить 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 интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать 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 Национальные особенности технологии производства**  
**мучных кондитерских изделий в странах мира»**  
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская  
программа «Технология продукции и организация общественного  
питания»  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2016**

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>