

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.05.01

(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Производство мучных кондитерских изделий

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль))

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр	7	Итого
	зачет	
Вид занятий	Форма контроля	
Лекции	18	<b>18</b>
Лабораторные	34	<b>34</b>
Практические	18	<b>18</b>
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	70,25	<b>70,25</b>
Самостоятельная работа	73,75	<b>73,75</b>
Контроль		
<b>Итого</b>	144	<b>144</b>

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

---

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

---

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «01» сентября 2024 г.**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организа-  
ция общественного питания»

---

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 г.).

## 1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – вооружение технологов систематизированными знаниями научных основ производства мучных и кондитерских изделий, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества полуфабриката, а, следовательно, и продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Биохимия», «Общая и неорганическая химия», «Физическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания».

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	-	Знать: прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания.
	-	Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства.
	-	Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания.
готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с	-	Знать: особенности производственных линий и технологического оборудования, зарубежных марок, для изготовления мучных и кондитерских изделий; оперативно-производственное планирование производства мучных и кондитерских изделий; рациональные методы эксплуатации технологического оборудования; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	-	Уметь:

учетом экологических последствий их применения (ПК-4)		находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продуктов функционального назначения; разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды продукции; пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования.
	-	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основании внедрения системы качества НАССР; методикой расчёта основных технико-экономических показателей; современными информационными технологиями.

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Раздел, Модуль	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
1. Введение. Основные задачи курса.	Лек.	Предмет и задачи курса. Структура курса. Состояние и основные направления развития производства мучных кондитерских изделий А-307	7	2	-	-	
2. Общие представления об организации производства мучной и кондитерской продукции.	Лек.	Ассортимент и классификация мучной и кондитерской продукции, Структура производства Общие требования, предъявляемые к организации мучных и кондитерских изделий. А-307	7	2	-	-	
3. Технологический процесс производства различных видов теста и полуфабрикатов из него.	Лек.	Основные виды сырья и его характеристика Подготовка сырья к технологическому процессу. Способы разрыхления теста. Приготовление следующих видов теста: дрожжевого, пресного сдобного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, пряничного, сахарного А-307.	7	4	-	-	
	Пр.3	Основные виды сырья и его характеристика Подготовка сырья к технологическому процессу. Способы разрыхления теста. Приготовление следующих видов теста: дрожжевого, пресного сдобного, песочного,	7	8	-	-	Отчет по практической работе

		бисквитного, заварного, слоеного, миндального, пряничного, сахарного. А-308					
	Лаб.	Основные виды сырья и его характеристика Подготовка сырья к технологическому процессу. Способы разрыхления теста. Приготовление следующих видов теста: дрожжевого, пресного, сдобного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, пряничного, сахарного А-313.	7	20	-	-	Отчет по лабораторным работам
4.Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Лек.	Виды отделочных полуфабрикатов. Кремы, помады, желе, фруктовые начинки, сиропы для промочки, суфле, марципан, инвертный сироп, сухие духи. Используемое сырье, Технологическая схема производства отделочных полуфабрикатов. Техничко-технологическая карта производства отделочных полуфабрикатов А-307	7	4	-	-	
	Пр.3	Виды отделочных полуфабрикатов. Кремы, помады, желе, фруктовые начинки, сиропы для промочки, суфле, марципан, инвертный сироп, сухие духи. Используемое сырье, Технологическая схема производства отделочных полуфабрикатов.	7	6	-	-	Отчет по практической работе

		Технико-технологическая карта производства отделочных полуфабрикатов А-308					
	Лаб.	Виды отделочных полуфабрикатов. Кремы, помады, желе, фруктово-ягодные начинки, сиропы для промочки, суфле, марципан, инвертный сироп, сухие духи. Используемое сырье, Технологическая схема производства отделочных полуфабрикатов. Технико-технологическая карта производства отделочных полуфабрикатов А-313	7	8	-	-	Отчет по лабораторным работам
5. Производство тортов и пирожных	Лек.	Классификация тортов. Производство тортов, пирожных. Технологический процесс приготовления бисквитных, песочных, слоеных, белково-сбивных тортов, особенности оформления. Сроки годности, условия хранения и реализации А-307.	7	4	-	-	
	Лаб.	Классификация тортов. Производство тортов, пирожных. Технологический процесс приготовления бисквитных, песочных, слоеных, белково-сбивных тортов, особенности оформления. Сроки годности, условия хранения и реализации. А -313	7	6	-	-	Отчет по лабораторным работам

6. Нормативно-технологическая документация для производства мучных изделий. Выход готовой продукции.	Лек.	Нормативно-технологическая документация для производства мучных кондитерских изделий. Составление рецептур для производства мучных кондитерских изделий. Расчет сырья, полуфабрикатов и выхода готовых кондитерских изделий.. Потери и затраты производства при выработке кондитерской продукции. Показатели качества и безопасности А-307	7	2	-	-	
	Пр.3	Нормативно-технологическая документация для производства мучных кондитерских изделий. Составление рецептур для производства мучных кондитерских изделий. Расчет сырья, полуфабрикатов и выхода готовых кондитерских изделий.. Потери и затраты производства при выработке кондитерской продукции. Показатели качества и безопасности А-308	7	4	-	-	Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	7	73,75	-	-	
	ПА	Промежуточная аттестация		0,25		-	
<b>Итого:</b>				144			

## 5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

## 6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

Отчеты по лабораторным работам должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи лабораторной работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- результаты исследования и расчеты
- вывод

## 7. Оценочные средства

### 7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
7	- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	Тестовые задания 1-4 Отчеты по практическим работам № 1-5 Отчет по лабораторным работам № 1-5 Кейс- задания 1-12 Вопросы к зачету
7	- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	Тестовые задания 2-5 Отчеты по практическим работам № 6 Отчет по лабораторным работам № 6-7 Кейс – задания № 1-12

## 7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

### 7.2.1. Тесты

(наименование оценочного средства)

#### ТЕСТ 1

Мучное кулинарное изделие – это:

- ☒ кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем
- ☐ изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- ☐ пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- ☐ кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие

Кондитерское изделие – это:

- ☒ изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- ☐ кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем
- ☐ пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- ☐ кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие

Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:

- ☒ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность
- ☐ физиологическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность

Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- ☒ килокалориях
- ☐ граммах
- ☐ килограммах
- ☐ процентах

Показатели, по которым контролируют качество кулинарной продукции

- ☒ органолептические
- ☒ физико-химические
- ☒ микробиологические
- ☒ химические

Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:

- ☒ органолептические показатели
- ☐ физические показатели
- ☐ химические показатели
- ☐ санитарно-гигиенические показатели
- ☐ биологические показател

Санитарно-гигиеническая безопасность — это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

Органолептические показатели включают в себя:

- ☒ внешний вид
- ☒ цвет
- ☒ консистенция
- ☒ запах
- ☒ вкус
- ☐ безопасность

Этап технологического цикла производства мучной и кондитерской продукции, который включает составление меню, разработку рецептур новых или фирменных блюд, подготовку нормативной (техничко-технологических карт, технических условий – ТУ, стандартов предприятий – СТП) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации

- ☒ проектирование и разработка продукции
  - ☐ маркетинг
  - ☐ планирование и разработка технологического процесса
- материально-техническое снабжение

Контроль, который производится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции:

- ☒ операционный
- ☐ входной
- ☐ выходной
- ☐ приемочный

Контроль, при котором осуществляют проверку качества готовой продукции:

- ☒ выходной
- ☐ входной
- ☐ операционный
- ☐ производственный

Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу – это:

- ☒ кулинарная обработка
- ☐ кулинарная готовность
- ☐ кулинарное воздействие
- ☐ кулинарное влияние

Дозирование производится по:

- ☒ массе
- ☒ объему
- ☐ форме
- ☐ плотности

От чего зависит водопоглатительная способность муки?

- ☐ от влажности муки
- ☐ от содержания в муке крахмала
- ☐ от количества и качества клейковины
- ☐ от содержания в муке сахаров

Какой способ разрыхления используется при приготовлении песочного теста?

- ☐ механический
- ☐ химический
- ☐ биологический
- ☐ комбинированный
- ☐ Органолептические показатели включают в себя:

Каким содержанием клейковины используют для приготовления дрожжевого теста?

- ☐ 28-35%
- ☐ 25-28%
- ☐ 36-40%
- ☐ 42-45%

## ТЕСТ2

С какой целью при приготовлении бисквитного теста часть муки заменяют крахмалом

- ☐ для увеличения содержания клейковины в тесте
- ☐ для повышения питательной ценности

- для улучшения процесса взбивания
- для уменьшения содержания клейковины

С какой целью при приготовлении помадки в сироп добавляется патока

- сокращается срок приготовления помадки
- предохраняет сироп от потемнения и способствует образованию более мягких кристаллов
- предохраняет сироп от потемнения и сокращает срок приготовления
- предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов

До какой t уваривают сахарный сироп, чтобы получить пробу на толстую нитку?

- 101
- 105
- 110
- 122

Какой способ разрыхления используется при приготовлении пресного сдобного теста?

- механический
- химический
- комбинированный
- биологический

Какое количество муки, воды и дрожжей берут для приготовления опары?

- муки 35-60%, воды 60-70%, дрожжей 50%
- муки 80%, воды 100%, дрожжей 50-70%
- муки 35-60%, воды 60-70%, дрожжей 100%
- муки 80-100%, воды 60-70%, дрожжей 100%

До какой t нагревают воду или молоко при приготовлении дрожжевого теста?

- 25-30
- 30-35
- 35-40
- 40-45

Что происходит с белками муки при замесе теста?

- карамелизация
- деструкция

- денатурация
- гидратация

Какие реакции, происходящие при выпечке изделий, придают корочке золотисто-коричневый цвет

- карамелизация сахаров, денатурация белков, реакция меланоидинообразования
- карамелизация сахаров, декстринизация крахмала, реакция меланоидинообразования
- карамелизация сахаров, гидратация белков, реакция меланоидинообразования
- карамелизация сахаров, денатурация белков, гидролиз крахмала

Если на предприятие поступила мука с влажностью 16,5%. то необходимо:

- уменьшить закладку муки на 2% и увеличить закладку жидкости на 2%
- уменьшить закладку муки на 2%, жидкость оставить без изменения
- увеличить закладку муки на 2% и уменьшить закладку жидкости на 2%
- увеличить закладку жидкости на 2%, муку оставить без изменения

В каком случае изделия из дрожжевого теста имеют грубую, неравномерную пористость

- тесто замешано слишком жидко, недостаточно нагрета печь
- тесто перекисло
- неравномерная смазка изделий перед выпечкой
- недостаточная обминка теста, отсутствие обминки

Какой компонент, входящий в рецептуру вафельного теста, способствует лучшему отделению вафель. листов от форм и уменьшает количество «оттеков» при выпечке?

- мука
- сода
- желтки
- сахар

Для какого крема готовят молочно-яичный сироп

- крем «Особый»
- крем сливочный ореховый
- крем «Шарлотт»
- крем «Гляссе»

Какие продукты, входящие в рецептуру пряничного теста, задерживают процесс черствления?

- патока, масло сливочное
- «сухие духи», сода
- яйца, мед
- мед, патока

При какой  $t$  и в течение какого времени производят «тиражирование» пряников?

- 60-70 градусов, время 15-20 минут
- 85-90 градусов, время 1-2 минуты
- 75-80 градусов, время 5-10 минут
- 90-100 градусов, время 10-15 минут

### ТЕСТ 3

Какие продукты необходимы для приготовления воздушного теста?

- сахар, яичные белки, ванильная пудра, мука
- сахар, яйца, ванильная пудра, мука
- сахар, яичные белки, ванильная пудра
- сахар, яичные белки, мука

При какой  $t$  выпекают воздушный полуфабрикат, какова продолжительность выпечки

- 180-200 градусов в течение 40-50 минут
- 200-220 градусов в течение 30-40 минут
- 160-180 градусов в течение 20-30 минут
- 100-110 градусов в течение 40-50 минут

Продолжительность замеса бисквитного теста?

- 15-20 секунд
- 2-3 минуты
- 10-15 минут
- 5-10 минут

1. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- Масло, яйца, сахар, крахмал, мука
- ⊙ Сахар, яйца (белки), ванильная пудра
- Сахар, миндаль, яйца (белки), мука
- Масло, сахар, миндаль, яйца (белки)

2. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
- ☐ Сахарная пудра, яичные белки, вода
  - ☐ Сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода
  - ☐ Сахарная пудра, желатин, вода
  - ☒ Сахарная пудра, патока, желатин, эссенция, вода
3. Помада – это...
- ☐ Сахарный раствор или смесь сахаров в воде
  - ☐ Полуфабрикат для покрытия изделий, зачастую состоит из сахара, масло, какао и какао-порошка
  - ☐ Десертный ингредиент из молотого миндаля, обжаренного в сахаре
  - ☒ Уваренный сахаропаточный сироп, быстро охлажденный до  $t\ 35-40^{\circ}\text{C}$  и размешанный на большой скорости во взбивальной машине
4. Для приготовления кандира необходимы следующие ингредиенты:
- ☒ Сахарная пудра, сахар, вода
  - ☐ Саха, вода
  - ☐ Сахарный песок, патока, коньяк
  - ☐ Сахарный песок, патока, вода
5. К какому виду крема относится крем «Гляссе»?
- ☒ сливочный
  - ☐ белковый
  - ☐ заварной
  - ☐ сметанный
6. Для приготовления глазури заварной для украшения изделий необходимы следующие ингредиенты:
- ☐ Сахарная пудра, яичные белки, вода
  - ☐ Сахарная пудра, яичные белки, лимонная кислота
  - ☒ Сахарный песок, сахарная пудра, яичные белки, лимонная кислота
  - ☐ Сахарная пудра, сахарный песок, вода
7. Укажите причину брака, если помада засахаренная, с выступающими белыми пятнами выкристаллизировавшегося сахара:
- ☒ Значительный перегрев помады (свыше  $60^{\circ}\text{C}$ ) при разогревании её перед глазированием и плохое перемешивание
  - ☐ Недостаточное количество патоки и инвертного сиропа в помаде
  - ☐ Излишнее количество патоки или инвертного сиропа
  - ☐ Все выше перечисленные
8. Укажите причину брака, если помада быстроотмокающая:
- ☒ Излишнее количество патоки или инвертного сиропа в помаде; недостаточное уваривание помадного сиропа
  - ☐ Значительный перегрев помады (свыше  $60^{\circ}\text{C}$ ) при разогревании её перед глазированием и плохое перемешивание
  - ☐ Недостаточное количество патоки и инвертного сиропа в помаде

- Все выше перечисленные
9. До какой температуры разогревают помаду перед употреблением?
- ⊙ 50-55°C
  - 50°C
  - 60°C
  - 40°C
10. Из какой глазури украшения являются более устойчивыми при хранении?
- ⊙ Заварная
  - Сырцовая
  - Шоколадная (кувергюр)
  - Все выше перечисленные
11. Что представляет собой марципан?
- Тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными орехами и твердым жиром
  - ⊙ Вязкопластичную массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей
  - Пережженный сахар, который применяется для окраски изделий в интенсивно-коричневый цвет
  - Пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с патокой или инвертным сиропом

#### ТЕСТ 4

12. Для приготовления заварного марципана используют следующие ингредиенты:
- Миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк
  - ⊙ Миндаль, сахар-песок, сахарная пудра, патока, коньяк, вода
  - Сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода
  - Миндаль, сахарная пудра, патока, вода
13. Что представляет собой пралине?
- Пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с патокой или инвертным сиропом
  - ⊙ Тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными орехами и твердым жиром
  - Вязкопластичную массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей
  - Пережженный сахар, который применяется для окраски изделий в интенсивно-коричневый цвет
14. До какой температуры разогревают пралине при употреблении?
- ⊙ 31-32°C
  - 20°C
  - 40°C
  - 50°C

15. Выделите ингредиенты необходимые для приготовления молочной мастики:

- ☒ Сахарная пудра
- ☒ Сухое молоко
- ☒ Сгущенное молоко с сахаром
- ☒ Ванильная пудра
- ☐ Крахмал кукурузный
- ☐ Желатин

16. Выделите ингредиенты необходимые для приготовления сырцового марципана:

- ☒ Миндаль
- ☒ Сахарная пудра
- ☒ Патока
- ☒ Коньяк
- ☐ Крахмал кукурузный

17. В зависимости от видов и свойств сырья помаду различают...

- ☒ Простая
- ☒ Сахарная сливочная
- ☒ Помада крем-брюле
- ☒ Шоколадная
- ☒ Молочная
- ☐ Сырцовая
- ☐ Заварная

18. До какой температуры уваривают помадный сироп?

- ☒ 115-117°C
- ☐ 60°C
- ☐ 100°
- ☐ 45-50°C

19. Шоколадную помаду получают из сахарной помады с добавлением в нее при разогреве:

- ☒ Какао-порошка
- ☒ Жженки
- ☒ Ванильной пудры
- ☐ Сахарной пудры
- ☐ Шоколада

20. При какой температуре обжаривают крошку бисквитного полуфабриката?

- ☐ 150°C
- ☒ 220-230°C
- ☐ 190°C
- ☐ 250°C

21. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?

- ☐ твердую
- ☐ мягкую

- ☒ пышную
  - ☐ жесткую
22. Укажите виды бисквитов:
- ☒ Основной, «буше», масляный
  - ☐ Основной, «буше»
  - ☐ Холодный, с подогревом
  - ☐ Масляный, «буше»
23. Муку с какой клейковиной берут для приготовления бисквитного теста?
- ☒ Со слабой
  - ☐ С сильной
  - ☐ Со средней
  - ☐ Со средней и сильной
24. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки...?
- ☒ Со слабой клейковиной
  - ☐ Со средней клейковиной
  - ☐ С сильной клейковиной
  - ☐ Со слабой и средней клейковиной
25. Укажите срок хранения изделий с заварным кремом:
- ☐ 12 часов
  - ☐ 24 часа
  - ☒ 6 часов
  - ☐ 3 часа

## ТЕСТ 5

26. Укажите температуру выпечки бисквита:
- ☒ 180-200°C
  - ☐ 195-220°C
  - ☐ 200-220°C
  - ☐ 150-200°C
27. Сколько по времени выстаивают бисквит после выпечки?
- ☐ 2-4 часа
  - ☒ 8-10 часов
  - ☐ 4-5 часов
  - ☐ 2 часа
28. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку...?
- ☐ Со средним содержанием клейковины
  - ☐ Со слабым содержанием клейковины
  - ☒ С сильной клейковиной
  - ☐ Со средней и слабой клейковиной

29. К какому виду теста относится данное описание: тесто должно иметь жидкую консистенцию и минимальную вязкость. А также тесто должно равномерно и быстро растекаться на поверхности форм, предназначенных для выпечки...?
- ☒ Вафельное тесто
  - ☐ Бисквитное тесто
  - ☐ Песочное тесто
  - ☐ Пряничное тесто
30. При какой температуре выпекают вафельные листы?
- ☐ 150°C
  - ☒ 170-180°C
  - ☐ 190-210°C
  - ☐ 200°C
31. Какую муку используют для получения жидкого вафельного теста и обеспечения высокого качества готовых вафель?
- ☒ Со слабой клейковиной
  - ☐ Со средней клейковиной
  - ☐ С сильной клейковиной
  - ☐ Со средней и слабой клейковиной
32. Для производства пряников используют пшеничную, ржаную и соевую муку высшего, первого и второго сортов с...?
- ☐ Со слабой клейковиной
  - ☐ Со средней клейковиной
  - ☒ Со средней и слабой клейковиной
  - ☐ С сильной клейковиной
33. При какой температуре выпекают пряники?
- ☒ 190-240°C
  - ☐ 150°C
  - ☐ 150-180°C
  - ☐ 180-200°C

### **Критерии оценки:**

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам

### **7.2.2. Практические и лабораторные работы**

Практическая работа № 1,2 Определение нормы вложения муки для производства мучных изделий с учетом ее влажности

Практическая работа № 3,4 Определение упека и припека при приготовлении мучных кондитерских изделий

Практическая работа № 5,6 Расчет расхода сырья для производства мучных кондитерских изделий

Практическая работа № 7,8 Расчет расхода сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий»

Практическая работа № 9,10 Разработка аппаратно- технологической схемы производства мучных кондитерских изделий

Практическая работа № 11,12 Изучение структуры построения Нормативно-технологическая документация на мучную кондитерскую продукцию

Лабораторная работа № 1,2,3 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него

Лабораторная работа №4,5,6 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него

Лабораторная работа № 7,8 Приготовление бисквитного теста различными способами и изделий из него

Лабораторная работа № 9,10 Приготовление пресного слоеного и заварного теста и изделий из него.

Лабораторная работа № 11,12 Приготовление песочного теста и пресного сдобного теста и изделий из него.

Лабораторная работа № 11,12,13.14 Приготовление отделочных полуфабрикатов.

Лабораторная работа № 15,16,17 Приготовление тортов и пирожных.

### **Критерии оценки:**

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Устная защита практических работ.	Присутствие на практической работе, выполнение указаний преподавателя при проведении практической работы	Зачтено» если студент достаточно полно и правильно отвечает на вопросы преподавателя.
Устная защита лабораторных работ	Присутствие на лабораторных работах. Выполнение указаний преподавателя при проведении лабораторной работы.	Работа считается защищенной, если студент полно и правильно отвечает на вопросы преподавателя и баллы полученные в результате бракеража готовых мучных кондитерских изделий не ниже 3 (удовлетворительно)

### **7.2.3. Кейс-задания**

Разработка технико-технологических карт на мучные и кондитерские изделия (по заданию преподавателя)

## Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал по теме задания; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует логичность и доказательность изложения материала по теме задания, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент поверхностно раскрывает материал по теме задания, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не раскрыл материал по теме задания

## 7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

### 7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование вопросов
1.	Основные понятия и определения в области технологии приготовления мучных кондитерских изделий.
2.	Этапы технологического цикла и принципы производства мучных кондитерских изделий
3.	Основные понятия и определения в области технологии, сырьё, полуфабрикат, кондитерское изделие,
4.	Классификация кондитерской продукции по разным признакам: термическому состоянию, консистенции, по степени готовности
5.	Классификация кондитерской продукции по разным признакам: по виду используемого сырья, по способу обработки, по характеру потребления, назначению.
6.	Ассортимент кондитерской продукции, понятие, отличительные признаки.
7.	Оборудование и инвентарь, используемые для приготовления кондитерских изделий.
8.	Особенности организации работы кондитерского цеха.
9.	Основные виды сырья, используемые в кондитерском производстве его виды и технологические свойства.
10.	Требования к качеству и хранению сырья в кондитерском производстве
11.	Подготовка яиц и яичных продуктов к производству.
12.	Способность яичных желтков (благодаря содержанию лецитина и вителлина), об-

	разовывать эмульсию, что используется при изготовлении печенья, вафель; обратить внимание на использование и подготовку меланжа и яичного порошка в кондитерском производстве.
13.	Виды жира, используемого для кондитерских изделий.
14.	Использование крахмала, сахара меда, патоки, молока и молочных продуктов и их подготовку для приготовления кондитерских изделий.
15.	Обработка и использование овощей, фруктов, круп, мясных и рыбных продуктов; орехов, мака и рыхлителей теста.
16.	Технологический процесс обработки быстрозамороженных овощей, плодов, фруктов и полуфабрикатов.
17.	Пищевые добавки и ингредиенты, используемые в производстве мучных кондитерских изделий.
18.	Классификация теста. Ассортимент. Влияние показателей сырья на процесс тестообразования.
19.	Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов в процессе тестообразования.
20.	Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический, комбинированный)
21.	Виды теста и его использование Физико-химические процессы, оказывающие влияние на качество теста.
22.	Основные стадии приготовления дрожжевого теста. Назначение каждой операции ее роль в формировании качественной продукции.
23.	Замес теста. Виды замесов. Брожение, обминка.
24.	Влияние видов замеса теста на качество полуфабрикатов и готовой продукции.
25.	Приготовление полуфабриката дрожжевого теста, используемое сырье, процессы, формирующие его структуру.
26.	Разделка, формовка, расстойка. Требования к качеству Условия и сроки хранения
27.	Ассортимент изделий из дрожжевого теста.
28.	Технологическая схема приготовления изделий
29.	Приготовление пресного сдобного теста, используемое сырье. Требования к качеству и хранению
30.	Приготовление пресного сдобного теста, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
31.	Приготовление песочного теста, используемое сырье. Требования к качеству и хранению
32.	Приготовление песочного теста, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
33.	Приготовление бисквитного теста. Способы приготовления используемое сырье, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
34.	Приготовление бисквитного теста. Требования к качеству и хранению
35.	Приготовление заварного теста, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
36.	Приготовление заварного теста, используемое сырье. Требования к качеству и хранению

37.	Приготовление воздушного теста, используемое сырье. Требования к качеству и хранению
38.	Приготовление воздушного теста, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
39.	Приготовление миндального теста, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
40.	Приготовление миндального теста, используемое сырье. Требования к качеству и хранению
41.	Приготовление пряничного теста, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
42.	Приготовление пряничного теста, используемое сырье. Требования к качеству и хранению
43.	Приготовление вафельного теста, изменения, происходящие на каждой стадии технологического процесса.
44.	Приготовление вафельного теста, используемое сырье. Требования к качеству и хранению
45.	Отделочные полуфабрикаты Классификация. Условия и сроки хранения
46.	Отделочные полуфабрикаты Приготовление. сахаристых полуфабрикаты (сиропы, помадки, мастики, глазури, карамели, грильяж, марципан).
47.	Отделочные полуфабрикаты Технологическая схема производства, возможные дефекты и способы их устранения.
48.	Отделочные полуфабрикаты Кремы: масляные, сливочные, сметанные, белковые, заварные особенности приготовления, возможные дефекты и способы их устранения, условия и сроки реализации.
49.	Приготовление тортов и пирожных из бисквитного теста. Ассортимент. Технология приготовления, температурный режим выпечки основного полуфабрикаты. Способы отделки, используемые отделочные полуфабрикаты. Условия и сроки реализации
50.	Приготовление тортов и пирожных из песочного теста. Ассортимент. Технология приготовления, температурный режим выпечки основного полуфабрикаты. Способы отделки, используемые отделочные полуфабрикаты. Условия и сроки реализации.
51.	Приготовление тортов и пирожных из миндального теста. Ассортимент. Технология приготовления, температурный режим выпечки основного полуфабрикаты. Способы отделки, используемые отделочные полуфабрикаты. Условия и сроки реализации
52.	Приготовление тортов и пирожных из заварного теста. Ассортимент. Технология приготовления, температурный режим выпечки основного полуфабрикаты. Способы отделки, используемые отделочные полуфабрикаты. Условия и сроки реализации
53.	Приготовление тортов и пирожных из слоеного теста. Ассортимент. Технология приготовления, температурный режим выпечки основного полуфабрикаты. Способы отделки, используемые отделочные полуфабрикаты. Условия и сроки реализации
54.	Приготовление тортов и пирожных из вафельного теста. Ассортимент. Технологи-

	гия приготовления, температурный режим выпечки основного полуфабрикаты. Способы отделки, используемые отделочные полуфабрикаты. Условия и сроки реализации
55.	Приготовление тортов и пирожных из воздушного теста. Ассортимент. Технология приготовления, температурный режим выпечки основного полуфабрикаты. Способы отделки, используемые отделочные полуфабрикаты. Условия и сроки реализации
56.	Режимы выпечки, мучных изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и сроки реализации.
57.	Правила расчета сырья для производства мучных кондитерских изделий
58.	Нормативно-технологическая документация для производства мучных изделий. Расчет выхода готовой кулинарной продукции.
59.	Нормативно-технологическая документация для производства мучных изделий. Составление рецептур для производства мучных изделий.
60.	Нормативно-технологическая документация для производства мучных изделий. Составление производственных рецептур для выработки мучных изделий.

### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
<b>Зачет (устно)</b>	Наличие выполненных и правильно оформленных практических и лабораторных работ	«зачтено»	Ответ на два теоретических вопроса, студент хорошо владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы с пониманием, приводит примеры.
		«не зачтено»	Не отвечает ни на один из теоретических вопросов, не может ответить ни на один дополнительный вопрос

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Васюкова А.Т.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Рензьева Т.В.	Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - Изд. 3-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 156 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2329-3.	учеб. пособие	2018	ЭБС "Лань"
3	Драгилев А.И.	Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - Изд. 4-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 532 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2270-8.	учебник	2018	ЭБС "Лань"

## 8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Родионова Н.С.	Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. С. Родионова [и др.] ; Воронежский гос. ун-т инж. технологий ; [науч. ред. Н. С. Родионова]. - Воронеж : ВГУИТ, 2014. - 220 с. : ил. - ISBN 978-5-00032-061-7.	Учебное пособие	2014	ЭБС "IPRbooks"
2	Шапкарина А.И.	Шапкарина А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : лаб. практикум : учеб. пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; Воронежский гос. ун-т инж. технологий ; [науч. ред. Е. В. Асмолова]. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 184 с. : ил. - ISBN 978-5-00032-232-1.	Лабораторный практикум	2016	ЭБС "IPRbooks"
3	Цопкало Л.А.	Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	Учебное пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"

### 8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: [apps.webofknowledge.com](https://apps.webofknowledge.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: [scopus.com](https://scopus.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: [elibrary.ru](https://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
6. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
7. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>
8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn\\_izd/2007/UP\\_organiz\\_obslug.rar](http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar)
9. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
10. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.restoved.ru/books/menedgment\\_i\\_marketing/](http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/)
11. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно

**8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)</b>	<b>Перечень основного оборудования</b>
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-306)	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная	Стол ученический двухместный стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-308)	
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
8	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-812)	Столы ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.