

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:55:40

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению
самостоятельной работы по дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль):

«Технология и организация ресторанного дела»

Для очной формы обучения

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20__

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
Введение	3
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины: «Технология производства кондитерских изделий»	3
2. План-график выполнения самостоятельной работы	4
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	4
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	5
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	10
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	12

Введение

Целью освоения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» является освоение профессиональных знаний по организации работы кондитерских и мучных цехов в предприятиях общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» являются:

- обеспечение студентов знаниями по технологии приготовления различных видов кондитерского теста и изделий из него;
- изучение способов приготовления кондитерских изделий из шоколадных масс и карамели;
- изучение основных требований, предъявляемых к организации работы кондитерских цехов на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с оформлением и подачей кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Технология производства кондитерских изделий» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 – Б1.В.21 ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 8 семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины:

Код	Формулировка:
ПК – 4	способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК – 5	способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Изучение данной дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» базируется на знании курсов: «Теоретические основы производства продуктов питания»; «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплина «Технология производства кондитерских изделий» служит для подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины: «Технология производства кондитерских изделий»

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно – терминологического аппарата, выполнение индивидуальных творческих проектов. Целями самостоятельной работы являются: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и

представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа по дисциплине «Технология производства кондитерских изделий» заключается в подготовке конспекта при самостоятельном изучении литературы, подготовке к лабораторным работам и сдаче зачета с оценкой. Все указанные виды самостоятельной работы предусматривают овладение студентами ПК-4, ПК-5 при успешном завершении изучения дисциплины «Технология производства кондитерских изделий».

Целью подготовки к лабораторным занятиям является подготовка письменного отчета для организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Задачами подготовки к лабораторным занятиям является оформление работы с полным указанием технологического процесса, рецептур блюд и изделий, необходимой документации. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-10 дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-10 дисциплины – конспектирование студентом литературных источников по изучаемым темам рабочей программы дисциплины.

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-10	Конспект	Собеседование	24,3	2,7	27
ПК-4, ПК-5	Подготовка к лабораторным работам №1-10	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)	8,1	0,9	9
Итого за 8 семестр				32,4	3,6	36
Итого				32,4	3,6	36

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа № 1–5	7	27,5
2.	Лабораторная работа № 6–10	14	27,5
Итого за 8 семестр			55
Итого			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета

Процедура зачета, как отдельное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При зачете с оценкой используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы по лекционному материалу					
1	Тема 1. Классификация мучных кондитерских изделий	1	1–3	2	1–2
2	Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья	1	1–3	2	1–2
3	Тема 3. Технология приготовления	1	1–3	2	1–2

	выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных				
4	Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоеных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
5	Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
6	Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
7	Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	1–3	2	1–2
8	Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки	1	1–3	2	1–2
9	Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс	1	1–3	2	1–2
10	Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане	1	1–3	2	1–2

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить знания студентов по темам дисциплины «Технология производства кондитерских изделий».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить освоение ПК-4, ПК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 24,3 часов.

Вопросы для собеседования:

Базовый уровень

Тема 1. Классификация мучных кондитерских изделий

1. Классификация печенья
2. Отличительные особенности крекеров и галет
3. Особенности пряничного теста
4. Ассортимент тортов и пирожных
5. Особенности приготовления кексов

Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья

1. Основные показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки
2. Из каких основных веществ состоит крахмальная патока
3. Требования, предъявляемые к крахмальной патоке
4. Процессы, происходящие при ферментировании какао - бобов
5. Особенности использования яйцепродуктов в производстве кондитерских изделий
6. Требования к качеству пищевых кислот
7. Виды жиров, используемых в кондитерском производстве
8. Ассортимент молочных продуктов, применяемых в производстве мучных кондитерских изделий
9. Виды фруктово-ягодного сырья, применяемого в кондитерском производстве

10. Характеристика меланжа. Условия хранения меланжа

11. Характеристика агара и агароида

Тема 3. Технология приготовления выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Параметры выпечки бисквитного полуфабриката
2. Способы замеса бисквитного теста.
3. Роль крахмала при приготовлении бисквита
4. Влажность бисквитного теста и выпеченного полуфабриката

Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоеных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Особенности приготовления бездрожжевого слоеного теста
2. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста
3. Технологическая схема приготовления пирожного Мильфей

Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Дефекты песочного теста, причины, способы исправления
2. Ассортимент изделий из песочного теста
3. Роль рецептурных компонентов при производстве песочного теста

Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Особенности технологии приготовления заварного теста
2. Ассортимент изделий из заварного полуфабриката
3. Дефекты заварного полуфабриката
4. Особенности приготовления воздушного полуфабриката
5. Время выпечки белково-сбивного полуфабриката
6. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката

Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Способ приготовления заварного крема.
2. Технологическая схема приготовления крема Патисьер.
3. Какое сырье используют при приготовлении марципана.
4. Технологическая схема приготовления крема Шарлотт
5. Какой шоколад используют при приготовлении украшений для тортов
6. Какие ингредиенты используют для приготовления начинки чизкейков.

Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки

1. Классификация бисквитных тортов и пирожных
2. Классификация заварных тортов и пирожных
3. Способы формования изделий из песочного полуфабриката
4. Характеристика полуфабрикатов, подлежащих отделке.
5. Показатели качества белково-сбивного полуфабриката
6. Показатели качества чизкейков
7. Сроки реализации изделий с заварным кремом
8. Сроки реализации изделий в масляном креме.
9. Условия транспортирования тортов и пирожных

Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс

1. Классификация сахарных восточных сладостей
2. Особенности приготовления сахарных восточных сладостей
3. Какие мучные изделия называются восточными сладостями
4. Особенности приготовления восточных сладостей
5. Техника работы с шоколадом

Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане

1. Определение ассортимента и производственной программы кондитерского цеха
2. Определение производственной мощности кондитерского цеха
3. Организация работы вспомогательных помещений кондитерских цеха
4. Организация работы производственных помещений кондитерского цеха (помещения замеса, выпечки, отделки)
5. Размещение механического, вспомогательного, теплового оборудования в кондитерском цехе

Повышенный уровень

Тема 1. Классификация мучных кондитерских изделий

1. Технологические схемы производства основных видов мучных кондитерских изделий в условиях поточно-механизированного производства
2. Последовательность и назначение отдельных технологических процессов и операций
3. Перспективы развития производства

Тема 2. Характеристика основного и дополнительного сырья

1. Характеристика муки
2. Значение химического состава муки в технологическом процессе
3. Ферменты муки и их технологическая роль
4. Нормы качества на хлебопекарную муку
5. Виды и сорта хлебопекарной муки
6. Хлебопекарные свойства пшеничной муки
7. Твердые и жидкие жиры, используемые при производстве кондитерских изделий
8. Молоко и молочные продукты
9. Яйца и яйцепродукты
10. Патока крахмальная
11. Характеристика фруктово-ягодного сырья
12. Какао-бобы
13. Орехи и масличные сена
14. Использование студнеобразователей при производстве мучных кондитерских изделий
15. Химические и биологические разрыхлители
16. Пенообразователи и эмульгаторы

Тема 3. Технология приготовления выпеченных бисквитных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Классификация тортов и пирожных
2. Бисквитный полуфабрикат

Тема 4. Технология приготовления выпеченных слоеных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Классификация тортов и пирожных

2. Слоеный полуфабрикат
3. Кондитерские печи
4. Параметры выпечки

Тема 5. Технология приготовления выпеченных песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Песочный полуфабрикат
2. Песочно-заварной полуфабрикат

Тема 6. Технология приготовления воздушных и заварных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Заварной полуфабрикат
2. Белково-сбивной полуфабрикат
3. Сметано-сбивной полуфабрикат
4. Заварной полуфабрикат

Тема 7. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

1. Основные отделочные полуфабрикаты
2. Сахарные полуфабрикаты
3. Кремы
4. Фруктово-ягодные полуфабрикаты
5. Марципан
6. Шоколадные полуфабрикаты
7. Пралине
8. Сахарная мастика
9. Полуфабрикаты для обсыпки изделий

Тема 8. Классификация тортов и пирожных и основные процессы их отделки

1. Подготовка выпеченных полуфабрикатов к отделке
2. Процессы отделки тортов и пирожных: разрезание на пласты, намазывание кремом или начинкой, склеивание кремом или начинками, промачивание бисквита сиропом, глазирование помадой, шоколадом, украшение поверхности кремом, шоколадом, фруктами, конфетами и фигурами из марципана и мастики
3. Обтяжка изделий мастикой и марципаном
4. Показатели качества тортов и пирожных
5. Условия хранения и реализации тортов и пирожных

Тема 9. Технология приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс

1. Особенности темперирования молочного шоколада
2. Особенности темперирования белого шоколада
3. Особенности темперирования темного шоколада

Тема 10. Организация работы кондитерского цеха в ресторане

1. Какие помещения входят в состав кондитерского цеха
2. Организация работы отделения отделки готовых изделий
3. Какое оборудование устанавливают в помещении обработки яйцепродуктов

Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;

- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;
- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;
- правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;
- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;
- испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;
- допускает грубые ошибки при изложении программного материала;
- с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

Оценка «**зачтено**» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «**не зачтено**» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом

Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1 Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным работам.

Целью подготовки к лабораторным работам является изучение доступного информационного материала, необходимой документации. Задачами лабораторных работ является приобретение умений и навыков по разработке технологической документации и

способностью организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала по рекомендуемой литературе, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме. Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа по изучаемой проблеме.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студента печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижением оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;
- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;
- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;
- допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент выполнил все задания лабораторной работы и способен дать ответы на контрольные вопросы по каждой

конкретной работе; оформление отчета отвечает требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы преподавателя не испытывает затруднений.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если не представлен письменный отчет по проведенным лабораторным работам или оформление отчета не отвечает требованиям методических указаний; имеются грубые ошибки и неточности.

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др.; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 220 с.

2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник/ С.Я.Корячкина, Т.В.Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011 - 400 с.

3. Илларионова, И.А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 80 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа»