

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Методические указания к эссе
		Б1.В.04 Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

Кафедра Технологии обществен-  
ного питания и переработки раститель-  
ного сырья

## **Б1.В.ОД.4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Методические указания к самостоятельному  
изучению теоретического материала**

Направление подготовки бакалавра  
2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника  
бакалавр

**Уфа 2018**

Составитель:



доцент Багаутдинов И.И.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры ТОП и ПРС 31.08.2017 г. (протокол № 1 )

И.о.зав. кафедрой ТОП и ПРС

к.т.н., доцент

  
\_\_\_\_\_

Калужина О.Ю.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий 31.08.2017. (протокол № 1)

## 1.Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5** Готовность к участию во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знать	Приемы и формы организации производства ХБ и КИ на предприятиях общественного питания	Отсутствие или фрагментарное знание приемов организации производства ХБ и КИ на предприятиях общественного питания	Неполное знание основных приемов и форм организации производства ХБ и КИ на предприятиях общественного питания	В целом сформировавшееся знание основных приемов и форм организации производства ХБ и КИ на предприятиях общественного питания	Сформировавшееся система знаний основных приемов и форм организации производства ХБ и КИ на предприятиях общественного питания
Уметь	Разрабатывать мероприятия по внедрению в производство ХБ и КИ	Неспособность разрабатывать мероприятия по внедрению в производство ХБ и КИ	Частичное умение разрабатывать мероприятия по внедрению в производство ХБ и КИ	В целом сформировавшееся умение разрабатывать мероприятия по внедрению в производство ХБ и КИ	В совершенстве разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства ХБ и КИ
Иметь навыки (владеет)	Практическими навыками организации производства ХБ и КИ на предприятиях общепита	Отсутствие или фрагментарное применение практических навыков организации производства ХБ и КИ на предприятиях общепита	Неполное применение практических навыков организации производства ХБ и КИ на предприятиях общепита	В целом сформировавшееся владение и применение практических навыков организации производства ХБ и КИ на предприятиях общепита	Самостоятельное владение и применение практических навыков организации производства ХБ и КИ на предприятиях общепита

**ПК-25** Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знать	Приемы анализа НТИ, приме-	Отсутствие или фрагментарное	Неполное знание приемов анали-	В целом сформировавшееся зна-	Сформировавшаяся система зна-

	ры отечественного и зарубежного опыта производства ХБ и КИ	знание приемов анализа НТИ, примеры отечественного и зарубежного опыта производства ХБ и КИ	за НТИ, примеров отечественного и зарубежного опыта производства ХБ и КИ	ние приемов анализа НТИ, примеров отечественного и зарубежного опыта производства ХБ и КИ	ний приемов анализа НТИ, примеров отечественного и зарубежного опыта производства ХБ и КИ
Уметь	Анализировать НТИ, отечественный и зарубежный опыт производства ХБ и КИ	Отсутствие или фрагментарное умение анализировать НТИ, отечественный и зарубежный опыт производства ХБ и КИ	Неполное умение анализировать НТИ, отечественный и зарубежный опыт производства ХБ и КИ	В целом сформировавшееся умение анализировать НТИ, отечественный и зарубежный опыт производства ХБ и КИ	Владение в совершенстве умением анализировать НТИ, отечественный и зарубежный опыт производства ХБ и КИ
Иметь навыки (владеет)	Навыками внедрения передового производственного опыта в собственное производство ХБ и КИ	Отсутствие или фрагментарное владение навыками внедрения передового производственного опыта в собственное производство ХБ и КИ	Неполное владение практическими навыками внедрения передового производственного опыта в собственное производство ХБ и КИ	Основными практическими навыками внедрения передового производственного опыта в собственное производство ХБ и КИ	Владеть в полном совершенстве практическими навыками внедрения передового производственного опыта в собственное производство ХБ и КИ

## 2 Самостоятельная работа студентов очного обучения

Самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ) следует оформить в произвольном формате в виде кратких ответов по пунктам, указанных в графе «Наименование ответа» нижеследующей таблицы. Следует завести для СИТМ отдельную тетрадь для проверки преподавателем.

### 2.1 Очное обучение

№ п/п	№ Модуля	Вид самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Объем, часы Очное обучение
1	2	3	4	5
1	1	Обзор журнала «Хлебопечение России». Написание публичного доклада	Современное состояние хлебопекарной промышленности России и перспективы развития	1
2	1	Оформление технологической схемы	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий	2
3	1	Самостоятельное изучение теоретического	Технология производства бараночных и сухарных изделий	2

		материала		
4	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технологии производства национальных хлебобулочных изделий (Российские и Республики Башкортостан)	1
5	2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства шоколада и полуфабрикатов из какао	1
6	2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства жевательной резинки	1
7	2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология драже.	1
8	1,2,3	Разработка эссе	Технологическая схема производства хлебобулочного (кондитерского изделия) соответствии с индивидуальным заданием	20
9	1,2,3	Подготовка к лабораторным работам	Оформление в рабочих тетрадях изучаемого материала к следующему занятию.	6
10	1,2,3	Работа со справочной литературой, технологическими инструкциями, ГОСТами и ТУ	Хлебобулочные, сахаристые и мучные кондитерские изделия. Методы анализа качественных показателей	2
11	1,2,2	Подготовка к итоговому экзамену по дисциплине.	Разработка вопросов экзамена по рекомендуемой литературе, конспектам лекций, выполненному эссе	36
Всего				<b>64</b>

## 2.2 Заочное обучение

№ п/п	№ Мо- д- у- л- я	Вид самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Заочное 5 лет	Заочное 3,5 года
1	2	3	4	5	6
1	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Ассортимент хлебобулочных изделий. Составление таблицы классификации ХБИ	5	5
2	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий	6	6
3	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства бараночных и сухарных изделий	6	6
4	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства ржаного хлеба	5	8
5	2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология переработки какао-бобов. Технология производства шоколада и полуфабрикатов из какао	10	10
6	2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Технология производства мармеладопастильных изделий	10	10
7	2	Самостоятельное	Технология производства кексов, пряни-	14	19

		изучение теоретического материала	ков, рулетов, тортов и пирожных		
8	1,2,3	Разработка эссе	Технологическая схема производства хлебобулочного (кондитерского изделия) (в соответствии с индивидуальным заданием)	20	20
9	1,2,3	Подготовка к лабораторным работам	Оформление в рабочих тетрадях к следующему занятию.	4	3
10	1,2,3	Работа со справочной литературой, технологическими инструкциями, ГОСТами и ТУ	Хлебобулочные, сахаристые и мучные кондитерские изделия. Методы анализа качественных показателей	6	6
11	1,2,2	Подготовка к экзамену	Разработка вопросов экзамена по рекомендуемой литературе, конспектам лекций, выполненному эссе	6	6
Всего				<b>92</b>	<b>98</b>

### 3. Подготовка к зачету

#### *Перечень вопросов*

1. Хлебобулочные изделия по основным признакам классификации.
2. Значение хлеба в питании человека. Химический состав, питательная ценность, средняя норма потребления ХБИ в России
3. Ассортимент ржаных, ржано-пшеничных и пшенично ржаных сортов хлеба.
4. Ассортимент пшеничных хлебов и булочных изделий из пшеничной муки
5. Классификация и ассортимент диетических хлебобулочных изделий
6. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий.
7. Характеристика и значение пшеничной муки в производстве хлеба
8. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
9. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
10. Роль дрожжей и молочно-кислых бактерий в хлебопекарном производстве
11. Роль соли в хлебопекарном производстве
12. Рецептуры хлебобулочных изделий. Унифицированная и производственные рецептуры.
13. Методы и способы приготовления полуфабрикатов в технологии пшеничного хлеба
14. Микроорганизмы ржаных заквасок и теста.
15. Способы приготовления теста из ржаной и ржано-пшеничной муки
16. Технологическая схема производства пшеничного хлеба опарным способом.
17. Разделка теста, расстойка тестовых заготовок и выпечка хлеба. Основные параметры.
18. Характеристика и ассортимент бараночных изделий.
19. Характеристика и ассортимент сухарных изделий
20. Определение карамели. Классификация видов карамели. Виды начинок для карамели
21. Технологическая схема производства карамели. Роль сахара и патоки в карамельном производстве.
22. Способы приготовления карамельного сиропа и карамельных масс. Оборудование
23. Способы формования карамели
24. Определение термина конфета. Классификация конфет. Виды корпусов конфет.

25. Технологическая схема приготовления помадных конфет
26. Технологическая схема приготовления пралиновых и марципановых конфет
27. Определение терминов «мармеладные изделия», «пастильные изделия». Классификация мармелада и пастильных изделий.
28. Технологическая схема производства фруктово-ягодного мармелада
29. Технологическая схема производства зефира на пектине
30. Классификация мучных кондитерских изделий. Назовите 1...2 популярных видов из каждой группы МКИ.
31. Значение муки в производстве мучных кондитерских изделий
32. Значение жировых продуктов в технологии МКИ
33. Значение яичных продуктов в технологии МКИ
34. Значение молочных продуктов в технологии МКИ
35. Роль и особенности применения разрыхлителей в технологии МКИ
36. Характеристика сахарного, затяжного и сдобного печенья. Особенности, применяемое сырье, отличительные особенности, популярные сорта
37. Технологическая схема производства сахарного печенья непрерывным и периодическим способами. Краткое описание и параметры каждой технологической операции
38. Технологическая схема производства затяжного печенья непрерывным и периодическим способами. Краткое описание и параметры каждой технологической операции
39. Овсяное печенье, характеристика. Технологическая схема производства овсяного печенья с описанием каждой технологической операции
40. Пряничные изделия. Классификация, используемое сырье, особенности приготовления теста в зависимости от вида пряников.
41. Технологическая схема производства заварного пряника с описанием технологических операций
42. Характеристика способов формования пряничных изделий. Роль глазирования пряников
43. Технология изготовления вафельных листов с описанием основных технологических операций.
44. Кексы, маффины и капкейки. Общие черты и принципиальные отличия между ними.
45. Технологическая схема изготовления кекса на дрожжах с описанием технологических операций

#### Вопросы к КР № 1 по ТП ХБиКИ (рубежный контроль)

1. Назовите хлеба по основным признакам классификации.
2. Значение хлеба в питании человека. Средняя норма потребления ХБИ в России
3. Ассортимент ржанных, ржано-пшеничных и пшенично ржанных сортов хлеба
4. Ассортимент пшеничных хлебов и булочных изделий из пшеничной муки
5. Классификация и ассортимент диетических хлебобулочных изделий
6. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий.
7. Характеристика и значение пшеничной муки в производстве хлеба
8. Роль дрожжей и молочно-кислых бактерий в хлебопекарном производстве
9. Роль соли в хлебопекарном производстве
10. Кратко характеризуйте хлебопекарные свойства пшеничной муки
11. Методы и способы приготовления бродящих полуфабрикатов в технологии пшеничного хлеба
12. Микроорганизмы ржанных заквасок и теста
13. Способы приготовления теста из ржаной и ржано-пшеничной муки
14. Технологическая схема производства пшеничного хлеба опарным способом.
15. Разделка теста, расстойка тестовых заготовок и выпечка хлеба. Основные параметры.
16. Определение карамели. Классификация видов карамели. Виды начинок для карамели

17. Технологическая схема производства карамели. Роль сахара и патоки в карамельном производстве.
18. Способы приготовления карамельного сиропа и карамельных масс. Оборудование
19. Способы формования карамели
20. Определение термина конфета. Классификация конфет. Виды корпусов конфет.
21. Схема приготовления помадных конфет
22. Определение терминов «мармеладные изделия», «пастильные изделия». Классификация мармелада и пастильных изделий.
23. Студнеобразователи в мармеладно-пастильном производстве. Основные свойства пектина и агара
24. Технологическая схема производства фруктово-ягодного мармелада
25. Технологическая схема производства зефира на пектине

#### Вопросы к КР № 2 по ТП ХБ и КИ (рубежный контроль)

1. Классификация мучных кондитерских изделий. Назовите 1...2 популярных видов из каждой группы МКИ.
2. Кратка характеристика основного и дополнительного сырья для производства мучных кондитерских изделий
3. Значение муки в производстве мучных кондитерских изделий
4. Значение жировых продуктов в технологии МКИ
5. Значение яичных продуктов в технологии МКИ
6. Значение молочных продуктов в технологии МКИ
7. Роль и особенности применения разрыхлителей в технологии МКИ
8. Характеристика сахарного, затяжного и сдобного печенья. Особенности, применяемое сырье, отличительные особенности, популярные сорта
9. Технологическая схема производства сахарного печенья непрерывным и периодическим способами. Краткое описание и параметры каждой технологической операции
10. Технологическая схема производства затяжного печенья непрерывным и периодическим способами. Краткое описание и параметры каждой технологической операции
11. Технологическая схема производства сдобного печенья. Краткое описание и параметры каждой технологической операции производства песочно-выемного печенья
12. Технологическая схема производства сдобного печенья. Краткое описание и параметры каждой технологической операции производства белково-сбивного печенья
13. Овсяное печенье, характеристика. Технологическая схема производства овсяного печенья с описанием каждой технологической операции
14. Пряничные изделия. Классификация, используемое сырье, особенности приготовления теста в зависимости от вида пряников.
15. Технологическая схема производства сырцового пряника с описанием технологических операций
16. Технологическая схема производства заварного пряника с описанием технологических операций
17. Характеристика способов формования пряничных изделий. Роль глазирования пряников
18. Характеристика вафельных изделий. Классификация, особенности теста, применяемое сырье.
19. Технология изготовления вафельных листов с описанием основных технологических операций.
20. Технология изготовления жировых, помадных и ореховых начинок для вафельных изделий
21. Кексы, маффины и капкейки. Общие черты и принципиальные отличия между ними.
22. Технологическая схема изготовления кекса на дрожжах с описанием технологических операций



23. Технологическая схема изготовления кекса на химических разрыхлителях с описанием технологических операций

#### 4. Литература для изучения дисциплины

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

Рекомендуемая литературы	Наличие в библиотеке университета, экз.
<b>Основная литература</b>	
1. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 447 с.	30
2. Васюкова А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: учеб.-практ. пособие / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 223 с.	30
3. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.М. Магомедов. – СПб: Изд-во «РАПП», 2010. – 672 с.	25
4. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. Вузов, обучающихся по спец. 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» направления подготовки дипломированного спец. 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья» и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии по направлению 260100 «Технология продуктов питания» : рек. УМО по образованию / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – СПб. : Троицкий мост, 2011. – 408с.	30
5. 3.Магомедов, Г. О. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. Пособие для студ. Вузов, обуч. По спец. 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» : рек. УМО по образованию / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова. - : ДеЛи принт, 2009. – 295с	20
<b>Дополнительная литература</b>	
1 .Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства [Текст] : учебник / А.Н. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – М.: ДеЛи Принт, 2005. – 532 с	25
2 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст] : - СПб. : Гиорд, 2005 Ч. I : Технология хлеба / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - 2005. - 557 с.	79
3. Олейникова, А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] : учеб. Пособие / А.Я. Олейников, Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 480 с.	30
4. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Текст] : учебник / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. – М.: ПрофОбрИздат, 2005. – 416 с.	25

##### Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

<b>в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы</b>	
1. <a href="http://www.znaytovar.ru/new888.html">http://www.znaytovar.ru/new888.html</a> . Товароведение и экспертиза товаров.	
2. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Точка доступа: <a href="http://www.files.stroyinf.ru">www.files.stroyinf.ru</a>	
3. Профессия кондитер. Учебное пособие. Точка доступа: <a href="http://www.fictionbook/author/olga_vladimirovna_shamkut/professia_konditer_uchebnoe_posobie/read-online">www.fictionbook/author/olga_vladimirovna_shamkut/professia_konditer_uchebnoe_posobie/read-online</a>	
4. Информационно-аналитический центр кондитерской промышленности (Информкондитер). Точка доступа: <a href="http://www.conditer.ru">www.conditer.ru</a>	

5	Российский союз хлебопекарной промышленности.(Российский союз пекарей). Точка доступа: <a href="http://roshleb.com/">http://roshleb.com/</a>	
---	--	--