

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Методические указания к выполнению контрольных работ для студентов
всех форм обучения

Новосибирск 2016

УДК
ББК
Т

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составители: канд. с.-х. наук, доц. Н.Г. Ворожейкина

Рецензент: д-р с.-х. наук, проф. Н.Н. Ланцева

Технология продукции общественного питания: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2016.- с .

Методические указания содержат раздел по выполнению контрольной работы по Кондитерскому производству
Методические указания предназначены для студентов образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (протокол № 2 от «09» февраля 2016 г.)

Новосибирский государственный аграрный университет, 2016

Введение

Кондитерские товары — это изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов, муки и других компонентов. В основном это сладкие продукты, отличающиеся приятными вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью.

Группа кондитерских товаров включает в себя следующие продукты питания: 1. Крахмал и крахмалопродукты. 2. Сахар и сахарозаменители. 3. Мед и искусственный мед. 4. Жиросодержащие кондитерские изделия (шоколад, какао-порошок, какао-напитки). 5. Фруктово-ягодные кондитерские изделия (варенье, джем, повидло, цукаты, конфитюры, желе, мармелад, и пастильные изделия). 6. Сахаристые кондитерские изделия (карамель, конфеты, ирис, драже). 7. Мучные кондитерские изделия

Разнообразные кондитерские товары подразделяют на две группы: сахаристые и мучные. К сахаристым относят фруктово-ягодные изделия, карамель, драже, шоколад, какао-порошок, конфеты, ирис, халву и восточные сладости типа карамели и конфет. К мучным, кондитерским изделиям относят печенье, пряники, вафли, кексы, ромовые бабы, рулеты, мучные восточные сладости, торты, пирожные. Ассортимент вырабатываемых в нашей стране кондитерских изделий разнообразен, непрерывно изменяется и насчитывает около 5000 наименований.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа выполняется 1 раз в семестре. Ниже представлены 60 вариантов работ и таблица с вариантами контрольных работ.

Номер варианта определяется по двум последним цифрам шифра студента.

На титульном листе контрольной работы обязательно указывается группа, шифр студента. Выполненная не по своему варианту работа не зачитывается.

При оформлении контрольной работы необходимо оставлять поля для пометок и замечаний, обязательно указывать свой вариант, вопрос и давать полный ответ.

Ответы на вопросы контрольного задания должны быть полными и исчерпывающими. Материал необходимо раскрывать разборчиво, без сокращений, подробно, для ответа на практический вопрос необходимо использовать нормативно-техническую документацию.

В конце контрольной работы обязательно указывается список использованной литературы.

Дисциплина «Кондитерское производство», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

готовностью 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);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

Вариант 1

1. Крем «Зефир». Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроку хранения.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для производства 45 шт. пирожных «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное) рец. 40/263. Расчеты оформить в технологическую карту.
3. Какой нормативной документации должно соответствовать качество тортов и пирожных и по каким показателям.

Вариант 2

1. Кондитерские посыпки. Ассортимент, назначение, способ оформления кондитерских изделий.
2. Составить технологическую карту для производства 75 шт. пирожного «Песочное с кремом (нарезное)» рец. 47г/288г.
3. Готовый масляный крем имеет слабую консистенцию. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 3

1. Технология приготовления карамельной массы. Назначение, способ отделки кондитерских изделий.
2. Составить технологическую карту для производства 345 шт. пирожного «Корзиночка любительская» рец. 526/3136.
3. Готовая помада на изделиях после непродолжительного хранения быстро отмокает. Назовите причины данного дефекта

Вариант 4

1. Крем Масляный основной и его производные. Особенности технологии, способы введения в крем дополнительных компонентов. Требования к качеству кремов.
2. Составьте технологическую карту для производства 73 шт. пирожных «Песочное кольцо» рец. 50/307.
3. Помещение для отделки кондитерских изделий. Расставьте оборудование, перечислите санитарные требования к помещению.

Вариант 5

1. Назначение заварного крема. Технология приготовления. Требования к качеству.
2. Рассчитайте сырье для производства 67 шт. пирожного «Корзиночка» с кремом из сливок и варенья рец. 51/308. Расчеты оформите в технологическую карту.

3. Приготовленная помада после непродолжительного хранения стала засахаренной, с былыми пятнами кристаллизованного сахара. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 6

1. Технология приготовления глазури. Ассортимент глазури, требования к качеству, способы оформления кондитерских изделий.
2. Рассчитайте сырье для производства 80 шт. пирожного «Воздушное» с кремом (двойное) рец. 65/356. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. При производстве (или хранении) масляного крема из основной массы отделяется влага. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 7

1. Марципан. Технологическая схема производства, назначение и способы применения.
2. Рассчитайте сырье для производства 145 шт. пирожного «Трубочка» с кремом рец. 60/332. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Готовый белковый крем получился слабым, не дающим рельефного рисунка. Назовите причины брака.

Вариант 8

1. Мастика. Технология приготовления сахарной мастики. Назначение, способы оформления.
2. Составьте технологическую карту для производства 7 кг торта «Песочно-бисквитный с яблоками» рец. 35/199.
3. Воздушное пирожное. Технология приготовления. Отделка готовых пирожных, требования к качеству готовых изделий. Ассортимент.

Вариант 9

1. Сахарный сироп. Технология приготовления, температурные режимы варки.
2. Рассчитайте сырье для производства 107 шт. пирожного «Картошка» обсыпная рец. 68/365а. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Готовая помада грубая, не глянцева. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 10

1. Сырцовая глазурь. Технология приготовления, назначение, способ отделки кондитерских изделий.
2. Рассчитайте сырье для производства 55 шт. пирожного «Пирамида» рец. 67/362. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?

Вариант 11

1. Белковый заварной крем. Технология приготовления, физико-химические процессы, протекающие при взбивании массы.
2. Составьте технологическую карту для производства 15 кг торта «Добрынинский» рец. 21/139.
3. Требования к инвентарю и оборудованию, используемым в помещении для отделки изделий.

Вариант 12

1. Помада. Технология приготовления, физико-химические процессы, происходящие при приготовлении помады. Требования к качеству.
2. Рассчитайте сырье для производства 160 шт. пирожного «Трубочка» с обсыпкой рец. 63/3416. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Требования к инвентарю и оборудованию, используемым в помещении для отделки изделий.

Вариант 13

1. Укажите назначение, классификацию, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Дайте им краткую характеристику.
2. Составьте технологическую карту для производства 8 кг торта «Подмосковный» рец. 25/155.
3. Готовая помада на изделиях после непродолжительного хранения быстро отмокает. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 14

1. Карамельная масса. Способ приготовления, назначение, оформление кондитерских изделий с помощью карамельной массы.
2. Составьте технологическую карту для производства 250 шт. пирожных «Корзиночка любительская» рец. 52/313.
3. Приготовленная помада после непродолжительного хранения стала засахаренной, с былыми пятнами кристаллизованного сахара. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 15

1. Сахарная мастика - вид отделочного полуфабриката, назначение, технология приготовления, способы оформления кондитерских изделий с помощью сахарной мастики.
2. Составьте технологическую карту для производства торта «Слоеный с кремом» рец. 27/159.

3. Упаковка и маркировка готовых тортов, пирожных.

Вариант 16

1. Технология приготовления сырцового белкового крема. Перечислите и охарактеризуйте физико-химические процессы, происходящие при взбивании массы. От каких факторов зависит качество готового крема.
2. Рассчитайте сырье для производства 68шт. пирожного «Бисквитное» фруктового рец. 43/278. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Хранение и транспортирование готовых тортов и пирожных.

Вариант 17

1. Технологический процесс приготовления помады. С какой целью при варке помады добавляют патоку. Для чего взбивают помаду?
2. Рассчитайте сырье для производства 137 шт. пирожного «Буше», глазированного шоколадной помадой рец. 44/285. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Что значит пищевая и энергетическая ценность кондитерских изделий? Методика расчетов.

Вариант 18

1. Инвертный сироп. Технология приготовления. Требования к качеству.
2. Составьте технологическую карту для производства 14 кг торта «Подмосковный» рец. 2/155.
3. Готовый масляный крем имеет слабую консистенцию. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 19

1. Желе, как отделочный полуфабрикат. Назначение, технология приготовления, требование к качеству готового полуфабриката.
2. Составьте технологическую карту для производства 22 кг торта «Пешт» рец.22/150.
3. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?

Вариант 20

1. Заварной марципан. Технология приготовления. Требование к качеству.
2. Рассчитайте сырье для производства 80 шт. пирожного «Трубочка» с обсыпкой рец. 63/3416. Расчеты оформите в технологическую карту.

3. Санитарные требования к транспортировке и реализации кондитерских изделий.

Вариант 21

1. Шоколадная глазурь. Назначение, технология приготовления, требование к качеству.
2. Рассчитайте сырье для производства 63 шт. пирожного «Песочное» с белковым кремом рец. 46/291. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Как зависит влажность крема и содержание сахара в нем? Расчет содержания сахара в водной фазе.

Вариант 22

1. Крем «Гляссе». Технология приготовления. Требование к качеству. Схема технологического процесса. Условия и сроки хранения.
2. Составьте технологическую карту для производства торта «Листопад» рец.19/120 в количестве 16 кг.
3. Какой нормативной документации должно соответствовать качество тортов и пирожных и по каким показателям.

Вариант 23

1. Молочно-сахарный сироп. Назначение. Технология приготовления, требование к качеству.
2. Рассчитайте сырье для производства 160 шт. пирожного «Песочное» желейное нарезное рец. 49/299. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Помещение для отделки кондитерских изделий. Расставьте оборудование, перечислите санитарные требования к помещению.

Вариант 24

1. Крем сливочный «Шарлотт». Способы приготовления крема. Технологическая схема производственного процесса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.
2. Рассчитайте сырье для производства 86шт. пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой рец. 53/317. Расчеты оформите в технологическую карту.
3. Готовый белковый крем получился слабым, не дающим рельефного рисунка. Назовите причины брака.

Вариант 25

1. Суфле. Ассортимент. Технология приготовления. Физико-

химические процессы, происходящие при производстве суфле.

2. Составьте технологическую карту для производства 16 кг торта «Ленинградский» рец. 186/1186.

3. Приготовленная помада после непродолжительного хранения стала засахаренной, с былыми пятнами кристаллизованного сахара. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 26

1. Начинки фруктовые. Назначение. Ассортимент. Способы подготовки.

2. Составьте технологическую карту для производства 17 кг торта «Ягодка» рец. 17а /112а.

3. Воздушное пирожное. Технология приготовления. Отделка готовых пирожных, требования к качеству готовых изделий. Ассортимент.

Вариант 27

1. Кремы. Виды и ассортимент. Назначение.

2. Рассчитайте сырье для производства 16 кг «Торт с творожным кремом» рец. 15/100. Расчеты оформите в технологическую карту.

3. Готовая помада грубая, не глянцевая. Назовите причины данного дефекта.

Вариант 28

1. Пирожные. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения, транспортировки. Требования к качеству готовых пирожных.

2. Рассчитайте сырье для производства 28 кг торт «Молодежный» рец. 14/96. Расчеты оформите в технологическую карту.

3. Готовый масляный крем получился творожистый с крупинками. Почему?

Вариант 29

1. Торты. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения, транспортировки. Требования к качеству готовых тортов.

2. Рассчитайте сырье для производства 34 кг торта «Сливочно-фруктовый» рец. 11. Расчеты оформите в технологическую карту.

3. Требования к инвентарю и оборудованию, используемым в помещении для отделки изделий.

Вариант 30

1. Технология приготовления бисквитного теста, особенности технологии отдельных видов теста. Выпечка бисквитных полуфабрикатов, возможные пороки бисквита, причины их вызывающие.

2. Составьте технологическую карту приготовления 15 кг заварного полуфабриката.

3. Поверхность слоеного полуфабриката получилась бледная, с серым оттенком. Почему?

4. Какие нормативные документы характеризуют качество изделия?

Вариант 31

1. Технология приготовления вафельного теста. Требования к качеству сырья, технологическому процессу, качеству готовых изделий.

2. Составьте технологическую схему приготовления воздушно-орехового торта «Киевский» (рец.33/180)

3. Что такое «закал» у бисквитного теста?

4. Определение каких показателей качества булочных изделий предусмотрено стандартом?

Вариант 32

1. Особенности приготовления пряничного теста. Сырцовый и заварной способ их изготовления. Температурный режимы выпечки. Показатели качества готовых изделий.

2. Составьте технологическую карту приготовления 25 кг слоеного полуфабриката.

3. Сдобное пресное тесто плохо раскатывается, крошится. Назовите причину данного дефекта.

4. Какими дополнительными показателями можно охарактеризовать качество хлебобулочных изделий?

Вариант 33

1. Воздушное тесто. Технология приготовления. Условия получения качественного полуфабриката. Возможные виды брака и причины их возникновения.

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожного песочного с кремом (рец.47/288)

3. Готовый бисквит получился плотный, небольшого объема, малопористый. Почему?

4. Какие показатели качества определяют органолептически?

Вариант 34

1. Особенности приготовления масляного бисквита. Технологическая схема, условия замеса теста и выпечки. Требования к качеству готового полуфабриката.
2. Составьте технологическую карту приготовления 50 кг бисквита для рулета.
3. Изделия из сдобного пресного теста получились очень рассыпчатые, почему?
4. При сочетании каких методов можно получить исчерпывающую оценку качества готовой продукции?

Вариант 35

1. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления, ассортимент изделий, показатели качества и готовых изделий.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Ночка» (рец.38/231)
3. Заварной полуфабрикат получился без полости внутри. Назовите причину.
4. Что понимают под органолептическим анализом продукции?

Вариант 36

1. Торты. Классификация, ассортимент, технологическая схема производства. Правила оформления, упаковки, транспортировки. Сроки хранения различных видов тортов.
2. Составьте технологическую карту приготовления 28 кг крошкового полуфабриката «Дачный».
3. Пряники получились расплывчатые, имеют плохой подъем. Почему?
4. С какой целью определяют массовую долю влаги изделия и какими методами?

Вариант 37

1. Характеристика сырья, используемого для изготовления выпечных полуфабрикатов. Значение каждого вида получения качественного изделия. Подготовка сырья к технологическому процессу.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Сказка» (рец.2/5)
3. Заварной полуфабрикат при выпечке не поднялся. Почему?
4. Что понимают под пористостью и какое важное свойство оно характеризует?

Вариант 38

1. Способ приготовления бисквита с подогревом. Технология приготовления. Ассортимент изделий, показатели качества.
2. Составьте технологическую карту приготовления 18 кг заварного полуфабриката
3. В готовых изделиях из дрожжевого теста слишком липкий мякиш. Почему?
4. По какому физико-химическому показателю качества хлеба можно судить о правильности ведения технологического процесса?

Вариант 39

1. Воздушные пирожные. Ассортимент, технология приготовления, температурные режимы выпечки. Показатели качества и сроки реализации.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта с творожным кремом (рец.15/100)
3. У заварного полуфабриката получились глубокие трещины на поверхности. Назовите причины.
4. В каких случаях определяют массовую долю соли в изделии? Каким образом?

Вариант 40

1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Условия и сроки брожения, процессы, протекающие при этом. Разделка и расстойка полуфабрикатов.
2. Составьте технологическую схему приготовления слоеного торта с конфитюром (рец.28/163)
3. Масса отсадки воздушного теста расплывается, почему?
4. Какие стандартные и нестандартные методы определения массовой доли сахара в хлебобулочных изделиях вы знаете?

Вариант 41

1. Способы разрыхления теста. Биохимический способ разрыхления теста. Характеристика дрожжей. Механизм брожения.
2. Составьте технологическую карту приготовления 28 кг миндального полуфабриката
3. В готовых изделиях из дрожжевого теста липкий мякиш. Почему?
4. Какие изделия относятся к группе хлебобулочных изделий пониженной влажности?

Вариант 42

1. Классификация выпеченных полуфабрикатов. Краткая характеристика способов разрыхления полуфабрикатов, роли отдельных

компонентов в формировании структуры и вкусовых качеств выпеченных полуфабрикатов.

2. Составьте технологическую схему приготовления торта клюква (рец.6/51)

3. Изделия из дрожжевого теста получились плоские, без подъема, жесткие. В чем причина?

4. Какая существует нормативная документация для характеристики сухарных и бараночных изделий?

Вариант 43

1. Дать характеристику таким понятиям, как упек, припек, масса полуфабриката, выход готового изделия. Как рассчитать количество воды для замеса теста?

2. Составьте технологическую карту приготовления 17 кг воздушно-орехового полуфабриката.

3. Выпеченные блинчики получились сухие и ломкие. Почему?

4. Определение каких показателей качества бараночных и сухарных изделий предусмотрено нормативными документами?

Вариант 44

1. Технология приготовления миндального и воздушно-орехового полуфабриката. Особенности замеса теста, температурные режимы выпечки. Показатели качества готовых изделий.

2. Составьте технологическую схему приготовления песочного торта «Листопад» (рец.19/120)

3. Слоеный полуфабрикат получился сухой и жесткий. В чем причина?

4. Какие показатели включены в гигиенические требования безопасности к качеству хлебобулочных изделий?

Вариант 45

1. Технология приготовления блинчатого и вафельного теста. Сходство и различие технологий. Ассортимент изделий, влияние отдельных компонентов на качества готовых изделий.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквитного торта «Свадебный» (рец.4/9)

3. Воздушный полуфабрикат получился темного цвета, почему?

4. Что такое коэффициент набухаемости и как его определяют?

Вариант 46

1. Санитарные требования к помещению, оборудованию отделения по приготовлению выпеченных полуфабрикатов кондитерского цеха. Санитарная обработка посуды, инвентаря, рабочего места.
2. Составьте технологическую карту приготовления 45 кг бисквита круглого.
3. Мякиш бисквита получился плотный, липкий, с зеленоватым оттенком. В чем причина?
4. Какие требования предъявляют к сахару, глюкозе и лактозе?

Вариант 47

1. Технология приготовления бисквита холодным способом. Показатели качества готовых изделий, отличие от бисквитов, приготовленных с подогревом.
2. Составьте технологическую схему приготовления песочно-творожного торта «Творожный» (рец.26/157)
3. Готовые слоеные полуфабрикаты плоские, без подъема. Назовите причину брака.
4. Как получают инвертный сироп? Для каких целей применяют инвертный сироп?

Вариант 48

1. Технология приготовления сдобного пресного теста. Подготовка рецептурных компонентов, температурные режимы выпечки изделий из него.
2. Составьте технологическую схему производства бисквитного детского торта «Ягодка» (рец.17/112)
3. Заварные полуфабрикаты плоские, без полости внутри. В чем причина?
4. Из каких основных веществ состоит крахмальная патока? Какие требования предъявляют к крахмальной патоке?

Вариант 49

1. Значение лабораторного контроля в кондитерском производстве. Основные нормируемые физико-химические и микробиологические показатели тортов и пирожных. Условия и сроки хранения тортов и пирожных.
2. Составьте технологическую схему производства миндального торта «Крещатик» (рец.34/192).
3. Какую роль играет крахмал при изготовлении бисквитов.

4. Какие консервы используют в производстве фруктово-ягодного пюре? Из каких плодов и ягод вырабатывают пульпу?

Вариант 50

1. Технология приготовления воздушного теста и изделий из него. Факторы влияющие на получение качественной пенной массы и изделий из него. Температурные режимы выпечки, показатели качества готовых изделий.

2. Составьте технологическую схему производства пирожного бисквитного нарезного с белковым кремом (рец.41/265)

3. Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий. Укажите причину.

4. Какова классификация муки? Как проверяют качество клейковины пшеничной муки?

Вариант 51

1. Технология приготовления опарного дрожжевого теста. Роль отдельных компонентов в формировании структуры при замесе, брожении теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Влияние температуры выпечки на качество готовых изделий.

2. Составьте технологическую карту приготовления 15 кг полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком.

3. Вафельное тесто плохо отделяется от формы. Укажите причину и способ устранения данного дефекта.

4. Каковы мероприятия по технике безопасности на территории и в цехах предприятия?

Вариант 52

1. Перечислите и опишите все известные вам способы разрыхления теста.

2. Составьте технологическую схему песочного торта «Ленинградский» (рец.18/118)

3. Вафельное тесто получилось густое, затянутое. Объясните причину.

4. Какой проводят инструктаж по технике безопасности?

Вариант 53

1. Что вы знаете о дрожжах, их жизнедеятельности, роли в тестообразовании. Приведите схему брожения дрожжей.

2. Составьте технологическую карту приготовления 35 кг сметанного полуфабриката для торта «Владимирский» (рец. 11).

3. Масса при отсадке воздушного теста получилась расплывчатой. Укажите причину.

4. Каковы правила работы с электроприборами?

Вариант 54

1. Технология приготовления песочного полуфабриката. Роль отдельных компонентов в формировании рассыпчатой структуры. Температура и условия выпечки. Показатели качества готовых полуфабрикатов.

2. Составьте технологическую схему бисквитного торта с повидлом «Прага» (рец.10/69).

3. Готовое дрожжевое тесто получилось с кислым запахом и вкусом. Почему?

4. В чем причины возникновения пожаров в цехах и на территории предприятия? В чем заключаются противопожарные мероприятия?

Вариант 55

1. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Процесс образования слоев, особенности технологии на каждом этапе. Показатели качества готовых изделий.

2. Составьте технологическую карту приготовления 55 кг бисквита «Прага» (рец.7)

3. Что такое упек, припек? Как рассчитать количество воды, необходимой для замеса теста?

4. Какие санитарные требования предъявляются к территории, складам и производственным помещениям предприятий?

Вариант 56

1. Блинчатое тесто. Технология приготовления, роль отдельных компонентов в получении качественных изделий из данного вида теста. Вид разрыхлителя, возможные дефекты готовых изделий.

2. Составьте технологическую схему бисквитного торта с суфле «Молодежный» (рец.14/96).

3. Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности. Почему?

4. Какие санитарные требования предъявляются к помещениям для питания, гардеробным, душевым, курительным?

Вариант 57

1. Бисквитные полуфабрикаты. Классификация, ассортимент, технологическая схема производства. Условия и сроки хранения данного вида пирожных, правила транспортировки.
2. Составьте технологическую карту приготовления 75 кг бисквита для рулета (рец.5)
3. Дрожжевое тесто не подходит, плохо бродит. Почему?
4. Какую личную гигиену должны соблюдать работающие на кондитерском предприятии?

Вариант 58

1. Методы определения влажности выпеченных полуфабрикатов.
2. Составьте технологическую схему приготовления слоеного торта с кремом (рец.27/159)
3. Воздушный полуфабрикат после выпечки осел. Почему?
4. Что входит в обязанности главного инженера, начальника производственной лаборатории, начальника производства?

Вариант 59

1. Характеристика сырья, используемого для приготовления выпеченных полуфабрикатов. Подготовка компонентов к замесу различных видов теста.
2. Составьте технологическую карту приготовления 50 кг слоеного полуфабриката (рец.13/21)
3. Готовый бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша. Почему?
4. Какие функции выполняют старший инженер-технолог и инженер-технолог?

Вариант 60

5. Технология приготовления бисквитного теста, особенности технологии отдельных видов теста. Выпечка бисквитных полуфабрикатов, возможные пороки бисквита, причины их вызывающие.
6. Составьте технологическую карту приготовления 15 кг заварного полуфабриката.
7. Поверхность слоеного полуфабриката получилась бледная, с серым оттенком. Почему?
8. Какие нормативные документы характеризуют качество изделия?

Варианты контрольной работы

Последняя цифра номера зачетной книжки студента											
Предпоследняя цифра номера зачетной книжки студента	№ зад ач	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	0	8	5	4	1	9	7	3	10	2	6
		13	11	17	12	20	14	18	19	15	16
		21	27	24	29	28	13	28	26	22	30
	1	4	2	1	5	9	7	8	6	3	10
		11	13	14	16	17	19	20	15	12	18
		21	24	22	25	26	28	29	30	23	27
	2	7	6	1	8	3	10	2	9	4	5
		14	15	12	19	11	18	13	20	16	17
		22	25	21	28	23	29	24	29	27	30
	3	9	7	5	3	2	4	10	8	1	6
		20	18	14	11	16	15	17	19	13	12
		28	26	27	12	21	24	25	30	21	23
	4	5	3	2	8	6	9	7	10	4	1
		16	15	11	17	14	18	10	19	13	12
		28	26	22	29	23	30	27	25	24	21
	5	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		16	17	18	19	20	15	14	13	12	11
		28	29	21	22	23	24	25	26	27	28
	6	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8
		13	14	15	16	17	18	19	20	11	12

		33	32	31	22	23	24	25	26	27	30
	7	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8
		30	19	18	17	16	15	14	13	12	11
		5	42	41	40	39	38	37	36	35	34
	8	10	2	3	4	15	5	4	3	2	1
		5	21	22	14	15	16	17	18	19	20
		52	51	50	49	48	47	46	45	44	43
	9	5	7	8	9	10	1	3	2	4	5
		11	12	13	14	15	16	18	17	19	20
		53	54	55	56	57	58	59	61	62	63

Учебно-методическое обеспечение

Основная литература:

1. Магомедов Г.О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий /Г.О. Магомедов, - СПб.: ГИОРД, 2013.-440с.
2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий, учебник/ С.Я. Корочкина, Т.В. Матвеева. – СПб .: Троицкий мост, 2011.408с.

Дополнительная литература

3. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства.- СПб.: Профессия, 2003. - 414 с.
4. Олейникова, А. Я., Магомедов Г. О., Мирошникова Т.Н. Практикум по технологии кондитерских изделий. – СПб.:ГИОРД, 2005. – 480 с.: ил.
5. Лурье И. С., Скокан Л. Е., Цитович А. П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник. – М.: КолосС, 2003. – 413 с.
6. Зубченко А .В. Технология кондитерского производства. – М.: ДеЛипринт, 2003. – 128 с.
7. Скуратовская, О. Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 2. Мучные кондитерские изделия. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ДеЛипринт, 2003. – 128 с
8. Пучкова, Л. И., Поландова Р. Д., Матвеева И. В. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба. - СПб.: Гиорд, 2005.-559 с.

- 9.** Пучкова, Л. И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. - СПб.: Гиорд, 2004.
- 10.** Сергачева Е. С., Андреев А. Н. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы: Учеб.-метод. пособие. - СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. - 62 с.
- 11.** Фёдорова Р. А., Соболева Е. В. Изготовление и анализ качества кондитерских изделий. Часть I: Учеб.-метод. пособие. - СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. - 22 с