

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лесозаводский индустриальный колледж»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОФОРМЛЕНИЮ И ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

среднего профессионального образования базовой подготовки
для специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Квалификация: Техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

г. Лесозаводск
2020

Введение

Курсовая работа по дисциплине является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов.

Цель курсовой работы: систематизировать, углубить знания студента, полученные в процессе изучения дисциплины; определить его подготовленность для самостоятельной работы в современных условиях; сделать обоснованные выводы и предложения по улучшению качества и повышению конкурентоспособности товаров, по улучшению технологических процессов производства мучных кондитерских изделий из различных видов теста, по расширению ассортимента мучных кондитерских изделий.

Обзор литературы является составной частью любой курсовой работы, излагается реферативно. При подборе литературы необходимо учитывать следующее: отбирать только те источники, которые имеют непосредственное отношение к теме и представляют достоверный материал, факты. Ни одну курсовую работу нельзя считать полноценной, если в ней не использована информация из стандартов и технических условий на товары в части технических требований, приемки по качеству, маркировки, упаковки, транспортирования. Работать следует только с действующими нормативными документами.

ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВЫХ РАБОТ.

1. Общие требования.

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы. Текст должен делиться на абзацы. Каждый абзац выражает самостоятельную мысль, состоящую из нескольких предложений, желательно кратких.

Студенту необходимо быть максимально внимательным к употреблению слов, оценивать каждую фразу с точки зрения логики, исключать пустые слова, не несущие никакой информации. Необходимо соблюдать единую терминологию и единство условных обозначений.

Представленные в работе графики, таблицы, диаграммы должны быть проанализированы, на них должны быть ссылки. В них не допускается сокращение слов.

Вспомогательные материалы прикладываются в конце работы в виде приложений, количество которых не регламентируется.

При использовании в тексте работы цитат следует соблюдать правила пунктуации и орфографии.

Не рекомендуется автору курсовой работы делать ссылки на самого себя. Вместо выражения «Я изучил...» нужно писать: «В работе изучены...», то есть текст пишется от третьего лица.

Все приведенные в работе цитаты, цифровые данные, полученные другими авторами, должны иметь ссылки на источники. Они ставятся в конце предложения; оформляются путем проставления в квадратных скобках порядкового номера, под которым источник информации значится в списке литературы.

Опечатки, описки, графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской.

В конце курсовой работы студент ставит дату ее завершения и личную подпись.

2. Формат, интервал, поля.

Курсовая работа в компьютерном наборе должна представляться на стандартных листах белой бумаги А4 (размером 210x297 мм). Выполнение ее печатным вариантом требует соблюдение полуторного межстрочного интервала. Минимальная высота шрифта – 2,5 мм; шрифт – Times New Roman; кегель - 14.

При оформлении работы размеры полей должны быть: левого – 30 мм; правого – 10 мм; верхнего – 20 мм, нижнего – 25 мм.

3. Нумерация страниц.

Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки. При написании курсовой работы используют сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, второй и последующие – это содержание работы, в конце помещают приложения. Номера страниц на титульном листе и на организационных документах (рецензия) не проставляются.

4. Написание заголовков.

Введение, каждую главу, заключение, список использованных источников, каждое приложение начинают с новой страницы; их заголовки печатаются строчными буквами, за исключением первой, 14 полужирным шрифтом Times New Roman через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке); переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным двум интервалам

Введение, заключения и приложения заголовков не имеют и не нумеруются. Все главы, вопросы глав имеют заголовки и нумеруются арабскими цифрами. Глава – одной цифрой (2); вопрос – двумя цифрами, первая из которых указывает номер главы, а вторая номер

вопроса главы (2.3.); пункт – тремя цифрами, первая из которых указывает номер главы, вторая – номер главы, третья – номер пункта (2.3.1.). После каждой цифры номера ставится точка.

5. Оформление таблиц и рисунков.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким.

Название таблицы помещается над таблицей слева, без абзачного отступа в одну строку с ее номером. Точка после названия таблицы не ставится.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «таблица» полностью с указанием ее номера. Таблицы нумеруются в тексте работы последовательно арабскими цифрами (сквозная нумерация).

Заголовки в отдельных графах следует писать понятно, не допуская сокращения отдельных слов.

Текст таблицы следует печатать 12 обычным шрифтом Times New Roman, через один интервал. В таблице обязательно указываются единицы измерения. В график таблицы не должно быть свободных мест. Если данные отсутствуют, то надо ставить тире, или писать «нет». Дробные числа приводятся цифрами в виде десятичных дробей.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью.

Кроме таблиц в работе возможны иллюстрации, которые именуется рисунками. Номер и название рисунка указывают под ним. Рисунки должны иметь «сквозную» нумерацию и название, отражающее их содержание. Слово рисунок в тексте курсовой работы употребляется в сокращенном виде, например: «... на рис. 1...».

6. Составление списка литературы.

Количество литературных источников, используемых в работе, зависит от темы, но оно не должно быть менее 15. В списке литературы должны быть издания и публикации года написания курсовой работы.

Все литературные источники должны иметь порядковые номера в списке.

Законы, указы, постановление высших органов власти приводятся в начале списка. Далее источники располагаются в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и нумеруются арабскими цифрами.

Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство и год издания.

Пример: Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2011.

Если книга написана несколькими авторами, то фамилии их указывают через запятую в той же последовательности, в какой они напечатаны в книге.

Сведения о нормативных документах должны включать название категории, номер, название НД, вид.

7. Приложения.

Приложения прикладываются в конце курсовой работы. Это вспомогательные материалы: технологические карты, технико-технологические карты, меню, сертификаты

соответствия, прайс-листы, протоколы, акты испытаний, проспекты, этикетки упаковок на товар и др. Каждое, имеющееся в курсовой работе приложение, начинают с новой страницы, в правом верхнем углу которой указывают «Приложение», а затем по центру дают заголовок. Каждому приложению присваивают номер (например: «Приложение 1» и т.д.), а в тексте работы на него дается ссылка «... в приложении 1...», ссылка в конце предложения заключается в скобки «...(приложение 1)...».

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Технологический процесс приготовления тортов и пирожных из песочного теста.
2. Технологический процесс приготовления печенья и кексов из песочного теста.
3. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий.
4. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба.
5. Кремы и смеси – характеристика, технология приготовления.
6. Технологический процесс приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него.
7. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.
8. Технологический процесс приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.
9. Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделий из него.
10. Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него.
11. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него.
12. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него.
13. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него.
14. Технологический процесс приготовления воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него.
15. Характеристика и технологический процесс приготовления изделий пониженной калорийности.
16. Технологический процесс приготовления восточных кондитерских изделий.
17. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных и тортов.
18. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных и тортов.
19. Технологический процесс приготовления заварных пирожных.
20. Технологический процесс приготовления воздушных пирожных и тортов.
21. Технологический процесс приготовления миндальных пирожных и тортов.
22. Технологический процесс приготовления крошковых и десертных пирожных.
23. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста.
24. Производство сдобных хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.
25. Технохимический контроль производства сдобных хлебобулочных изделий.
26. Курсовая работа, выполняемая по инициативе студента.

ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВЫХ

Тема 1: Технологический процесс приготовления тортов и пирожных из песочного теста и изделий из него.

1. Введение
2. Основная часть
 - 2.1 Пищевая ценность, химический состав изделий из песочного теста.
 - 2.2 Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
 - 2.3 Ассортимент тортов и пирожных из песочного теста.
 - 2.4 Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления песочного теста и отделки изделий.
 - 2.5 Технологический процесс производства тортов и пирожных из песочного теста.
 - 2.6 Требования к качеству.
 - 2.7 Дефекты мучных кондитерских изделий из песочного теста, причины их возникновения и способы устранения.
 - 2.8 Упаковка, транспортирование и хранение пирожных и тортов из песочного теста.
3. Заключение.
4. Список литературы.
5. Приложения.

Тема 2: Технологический процесс приготовления печенья и кексов из песочного теста

1. Введение
2. Основная часть
 - 2.1 Пищевая ценность, химический состав изделий из песочного теста.
 - 2.2 Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
 - 2.3 Ассортимент печенья и кексов из песочного теста.
 - 2.4 Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления песочного теста и отделки изделий.
 - 2.5 Технологический процесс производства печенья и кексов из песочного теста.
 - 2.6 Требования к качеству.
 - 2.7 Дефекты мучных кондитерских изделий из песочного теста, причины их возникновения и способы устранения.
 - 2.8 Упаковка, транспортирование и хранение печенья и кексов из песочного теста.
3. Заключение.
4. Список литературы.
5. Приложения.

Тема 3: Технологический процесс приготовления фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий.

1. Введение
2. Основная часть
 - 2.1 Пищевая ценность фаршей и начинок.
 - 2.2 Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
 - 2.3 Ассортимент фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий.
 - 2.4 Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления фаршей и начинок.
 - 2.5 Технологический процесс приготовления фаршей и начинок.
 - 2.6 Требования к качеству.
3. Заключение.
4. Список литературы.
5. Приложения.

Тема 4: Технологический процесс приготовления праздничного хлеба

1. Введение
2. Основная часть
 - 2.1 Пищевая ценность, химический состав праздничного хлеба.
 - 2.2 Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
 - 2.3 Ассортимент праздничного хлеба.
 - 2.4 Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления праздничного хлеба.
 - 2.5 Технологический процесс производства праздничного хлеба.
 - 2.6 Требования к качеству.
 - 2.7 Упаковка, транспортирование и хранение.
3. Заключение.
4. Список литературы.
5. Приложения.

Тема 5: Кремы и смеси – характеристика, технология приготовления

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав кремов и смесей.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Классификация и ассортимент кремов и смесей.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления кремов и смесей.
5. Технологический процесс производства кремов и смесей.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты, возникающие при приготовлении кремов и смесей, способы их устранения.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 6: Технологический процесс приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
2. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Технологический процесс производства дрожжевого безопарного теста.
4. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.
5. Процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого теста безопарным способом.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты изделий из дрожжевого безопарного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 7: Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий из дрожжевого опарного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления дрожжевого опарного теста.
4. Технологический процесс производства дрожжевого опарного теста.
5. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста.
6. Процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого теста опарным способом.
7. Требования к качеству.
8. Дефекты изделий из дрожжевого опарного теста, причины их возникновения и способы устранения.
9. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 8: Технологический процесс приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней

Введение

Основная часть

1. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
2. Технологический процесс производства теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.
3. Ассортимент изделий из блинного теста, теста для вареников и лапши домашней.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.
5. Требования к качеству.
6. Дефекты изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней, причины их возникновения и способы устранения.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 9: Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий из вафельного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления вафельного теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства изделий из вафельного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты мучных кондитерских изделий из вафельного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из вафельного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 10: Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий из пряничного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления пряничного теста.
5. Технологический процесс производства изделий из пряничного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты мучных кондитерских изделий из пряничного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из пряничного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 11: Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Способы приготовления бисквитного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления бисквитного теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства изделий из бисквитного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из бисквитного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 12: Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий из заварного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент изделий из заварного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления заварного теста.
5. Технологический процесс производства изделий из заварного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты мучных кондитерских изделий из заварного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и изделий из заварного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 13: Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий из слоеного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления слоеного теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства слоеного теста и изделий из него.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты мучных кондитерских изделий из слоеного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из слоеного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 14: Технологический процесс приготовления воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.
6. Требования к качеству.
7. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 15: Характеристика и технологический процесс приготовления изделий пониженной калорийности

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий пониженной калорийности.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент изделий пониженной калорийности.
4. Технологический процесс производства изделий пониженной калорийности.
5. Требования к качеству.
6. Упаковка, транспортирование и хранение изделий пониженной калорийности.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 16: Технологический процесс приготовления восточных кондитерских изделий

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав восточных кондитерских изделий.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Классификация и ассортимент восточных кондитерских изделий.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления состав восточных кондитерских изделий.
5. Технологический процесс производства состав восточных кондитерских изделий.
6. Требования к качеству.
7. Упаковка, транспортирование и хранение состав восточных кондитерских изделий

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 17: Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных и тортов

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав тортов и пирожных из бисквитного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент тортов и пирожных из бисквитного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления тортов и пирожных из бисквитного теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства тортов и пирожных из пирожных из бисквитного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты тортов и пирожных из бисквитного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение пирожных и тортов из бисквитного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 18: Технологический процесс приготовления слоеных пирожных и тортов

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав тортов и пирожных из слоеного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент тортов и пирожных из слоеного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления тортов и пирожных из слоеного теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства тортов и пирожных из слоеного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты тортов и пирожных из слоеного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение пирожных и тортов из слоеного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 19: Технологический процесс приготовления заварных пирожных

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав пирожных из заварного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент пирожных из заварного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления пирожных из заварного теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства пирожных из заварного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты пирожных из заварного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение пирожных из заварного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 20: Технологический процесс приготовления воздушных пирожных и тортов

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав пирожных и тортов из воздушного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент тортов и пирожных из воздушного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления воздушного теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства тортов и пирожных из воздушного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты тортов и пирожных из воздушного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение пирожных и тортов из воздушного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 21: Технологический процесс приготовления миндальных пирожных и тортов

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав пирожных и тортов из миндального теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент тортов и пирожных из миндального теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления миндального теста и отделки изделий.
5. Технологический процесс производства тортов и пирожных из миндального теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты тортов и пирожных из миндального теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение пирожных и тортов из миндального теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 22: Технологический процесс приготовления крошковых и десертных пирожных.

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав крошковых и десертных пирожных.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент крошковых и десертных пирожных.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления крошковых и десертных пирожных.
5. Технологический процесс производства крошковых и десертных пирожных.
6. Требования к качеству.
7. Упаковка, транспортирование и хранение крошковых и десертных пирожных.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 23: Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста

Введение

Основная часть

1. Пищевая ценность, химический состав изделий из сдобного пресного теста.
2. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
4. Оборудование и производственный инвентарь, применяемый для приготовления изделий из сдобного пресного теста и отделки их.
5. Технологический процесс производства изделий из сдобного пресного теста.
6. Требования к качеству.
7. Дефекты изделий из сдобного пресного теста, причины их возникновения и способы устранения.
8. Упаковка, транспортирование и хранение изделий из сдобного пресного теста.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 24: Производство сдобных хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.

Введение

Основная часть

1. Схемы производства хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов.
2. Подготовка сырья к производству.
3. Приготовление теста.
4. Оборудование для замораживания тестовых полуфабрикатов.
5. Дефекты сдобных изделий из замороженного теста.
6. Замораживание сдобных изделий.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Тема 25: Технохимический контроль производства сдобных хлебобулочных изделий

Введение

Основная часть.

1. Контроль технологического процесса.
2. Контроль качества сырья.
 - 2.1. Сырье и контролируемые показатели.
 - 2.2. Контроль качества муки.
 - 2.3. Контроль качества дрожжей.
 - 2.4. Контроль качества соли.
 - 2.5. Контроль качества воды.
3. Контроль качества полуфабрикатов.
4. Контроль качества изделий.
 - 4.1. Определение качества сдобных изделий по органолептическим показателям.
 - 4.2. Определение качества сдобных изделий по физико-химическим показателям.

Заключение.

Список литературы.

Приложения.

Список рекомендованной литературы

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2018.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: - М.: Академия, 2012. – 336 с.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб
4. Золин В.П.; Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: АCADEMIA, 2016.
5. Карцева С.Я., Мещерякова Т.В. Кондитерское производство.: Учебное пособие: СПбГЭИ, 2012.
6. Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. Технология мучных кондитерских изделий.: Учебник.: Троицкий мост, 2017.
7. Куденцов А.В. Товароведение продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015.
8. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — 6-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.
9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М., 2016.
10. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: - М.: Академия, 2017. – 448с.
11. <http://specknigi.ru/tehnologiya-muchnyx-konditerskix-izdelij-uchebnik/>
12. Интернет ресурсы.
13. Периодические издания «Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Ресторанные ведомости».