

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

для обучающихся специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Магнитогорск, 2022

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и сфера обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Методической комиссией МпК
Протокол № 4 от 09.02.2022 г.

Разработчик:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж
Ирина Владимировна Авдюшина

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы учебной профессионального модуля «ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей».

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	
4	
2 Методические указания	
—	
Практическое занятие 1	5
Практическое занятие 2	6
Практическое занятие 3	7
Практическое занятие 4	8
Практическое занятие 5	8
Практическое занятие 6	12
Практическое занятие 7	12
Лабораторные работы 1	11
Лабораторные работы 2	11
Лабораторные работы 3	14
Лабораторные работы 4	14
Лабораторные работы 5	15
Лабораторные работы 6	15
Лабораторные работы 7	16
Лабораторные работы 8	16
Лабораторные работы 9	17
Лабораторные работы 10	19

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические и лабораторные занятия.

Состав и содержание практических и лабораторных занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности.

Ведущей дидактической целью лабораторных занятий является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей).

В соответствии с рабочей программой профессионального модуля «ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей» предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

У1разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-У2обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

-У3оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

-У4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-У5соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

-У6проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

-У7хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

А также формированию **общих компетенций**:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной направленности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом требований особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно взаимодействовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выполнение обучающихся практических и лабораторных работ по профессиональному модулю «ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей» направлено на:

- *обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;*
- *формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;*
- *формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты;*
- *приобретение навыков работы с различными видами оборудования;*
- *развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, конструктивных и др.;*
- *выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.*

Практические и лабораторные занятия проводятся в рамках соответствующей темы, после освоения дидактических единиц, которые обеспечивают наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Практическое занятие № 1

Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.

Цель: разработать технологические карты, калькуляционные карты, наряд-заказ по сборнику рецептов блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- работать со сборником рецептов блюд;
- оформлять технологические карты;
- оформлять калькуляционные карты;
- составлять наряд-заказ.

Материальное обеспечение:

-сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, образцы технологических и калькуляционных карт.

Задание:

- 1.используя сборник рецептов блюд оформить технологическую карту на изделие
2. оформить калькуляционную карту
3. составить и оформить наряд-заказ

Ход работы:

1. Оформить технологическую карту

Наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Рецептура № _____ колонка _____

Сырье	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья (нетто),кг		
	брутто	нетто	10 порций	50 порций	200 порций
Масса полуфабриката					
Масса готового изделия (блюда)					

Технология приготовления (с указанием способов и режимов обработки)

Требование к качеству (Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция)

Зав. производством _____

2. Оформить калькуляционную карту
3. Оформить наряд-заказ

Форма представления результата:

Составленная технико-технологическая карта

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

		Код	
Форма по ОКУД		0330501	
по ОКПО			
организация		Вид деятельности по	
структурное подразделение			
наименование блюда		Номер блюда по сборнику рецептов, Вид операции	

Номер	Дата

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» г.			№ 2 от «__» г.			№ 3 от «__» г.		
			норм	цена,	сумма,	норм	цена,	сумма,	норм	цена,	сумма,
№	Продукты		а,	руб.	руб.	а,	руб.	руб.	а,	руб.	руб.
п/п	наименование	код									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.											
Цена продажи блюда, руб.коп.											
Выход одного блюда в готовом виде, грамм											
Заведующий		п									

производством	О			
Калькуляцию составил	Д			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	П И С Ь			

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие 2

Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Цель: Научиться производить подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать оборудование и инвентарь по Нормам оснащения

Материальное обеспечение:

- Нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.

Задание:

Подобрать оборудование для кондитерского цеха ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием.

Произвести подбор кухонной посуды и инвентаря для

Кондитерского цеха ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонной посудой и инвентарем.

Краткие теоретические сведения:

Кондитерский цех должен быть оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Оборудование для кондитерского цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его занятия, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Подбор оборудования осуществляется с указанием типа, марки, количества единиц, производительности или емкости. Данные сводятся в таблицу 1.

Подбор кухонной посуды и инвентаря производится в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонной посудой и инвентарем. Данные сводятся в таблицу 2.

Порядок выполнения работы:

Получить Нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.

Подобрать оборудование.

Подобрать кухонную посуду и инвентарь.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Таблица 1

Подбор оборудования для кондитерского цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование оборудования	Тип марка	Коли- во	Габариты		
				длина	ширина	высота

1.	Механическое оборудование					
2.	Немеханическое оборудование					
3.	Тепловое оборудование					
4.	Холодильное оборудование					
5.	Весовое оборудование					

Таблица 2

Подбор кухонной посуды и инвентаря кондитерского цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование кухонной посуды и инвентаря	Количество
1		
2		
3		
и т.д.		

Форма представления результата:

Заполненные таблицы.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Практическое занятие 3

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Цель: формирование умений и навыков решения ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- рассчитывать сырье в соответствии с взаимозаменяемостью;

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий; сборник рецептов блюд.

Задание:

Решить задачи.

Порядок выполнения работы:

1 Решить задачи

2 Проверить правильность результата.

Ход работы:

Решить задачи.

1 Определить расход продуктов для 600 ватрушек с творогом по 36г с применением яичного порошка и сухих дрожжей.

2Сколько кг кулебяки можно приготовить из 3 кг мяса котлетного говяжьего, если используют фарш мясной с рисом по варианту № 2?

3Сколько кг кулебяки можно приготовить из 30 кг свежей капусты?

4Сколько кг рыбного фарша можно приготовить из 3 кг филе трески промышленного выпуска?

5Определить расход продуктов для фарша, рассчитанного на 200 ватрушек по 36г, если использовать яичный порошок.

Форма представления результата: Проверка решенных задач.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие 4

Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель: формирование умений и навыков решения ситуационных задач по приготовлению отделочных полуфабрикатов

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- рассчитывать сырье для приготовления отделочных полуфабрикатов;

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий; сборник рецептур блюд.

Задание:

Решить задачи.

Порядок выполнения работы:

1Решить задачи

2Проверить правильность результата.

Ход работы:

Решить задачи.

1. Определить количество продуктов для приготовления 300гр помады
2. Определить количество продуктов для приготовления масляного крема на 100 шт пирожных с масляным кремом.
3. Рассчитать количество продуктов для приготовления крема «Шарлот» на 100 шт. пирожных «Корзиночка» с кремом.
4. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.
5. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.
6. **Форма представления результата:** Проверка решенных задач.
7. **Критерии оценки:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо

60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическое занятие 5

Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Цель: формирование умений и навыков рисования элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Выполнив работу, Вы будете:

- *рисовать элементы для оформлений*

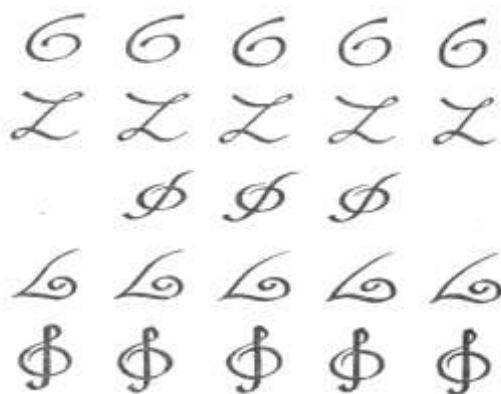
Материальное обеспечение: проектор, иллюстрации, раздаточный материал, простые и цветные карандаши

Задание:

1. Выполнить элементы рукописи карандашами в тетради

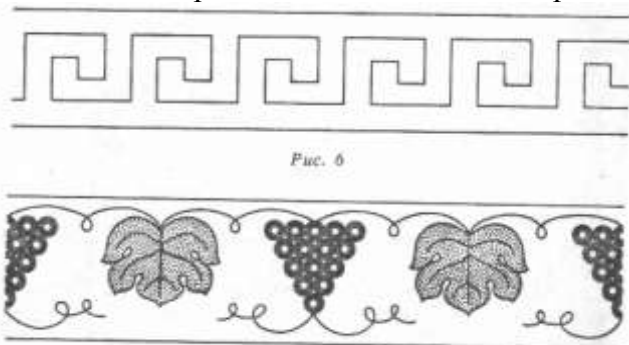
Ход работы

1. Выполнение элементов рукописных букв.

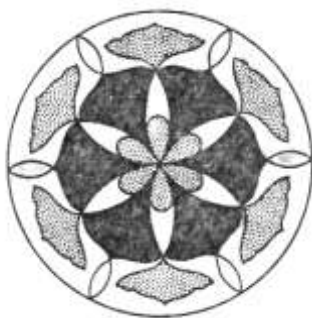
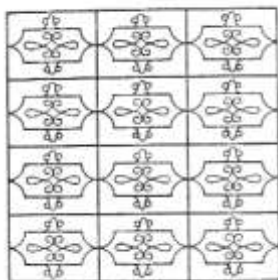


2. Рисование орнамента:

- простым карандашом – древнегреческий «меандр»;
- цветными карандашами – ленточный орнамент;

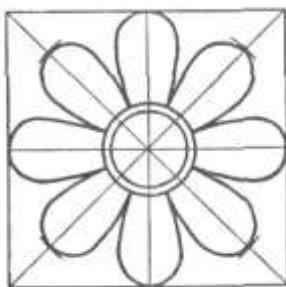
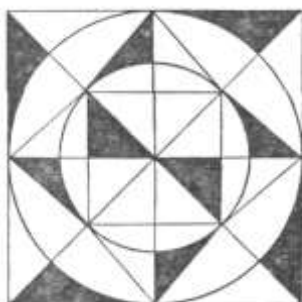


3. Рисование сетчатого и композиционно-замкнутого орнамента:



4. Выполнение узора из прямых и кривых линий:

- в виде квадратов и треугольников – цветными карандашами;
- цветка – простым карандашом.



Форма представления результата: тетради

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Практическое занятие 6,7

Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий

Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба

Цель: формирование умений и навыков решения ситуационных задач по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- рассчитывать сырье для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий; сборник рецептов блюд.

Задание:

Решить задачи.

Порядок выполнения работы:

1 Решить задачи

2 Проверить правильность результата.

Ход работы:

Расчет воды для замеса теста заданной влажности

Задача №1. Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского» (

Задача №2. Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г

Задача №3. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт. Сколько потребуется воды для замеса этого теста?

Задача №4. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Задача №5. Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение выхода готовых изделий.

Задача №1. При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

Задача №2. Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

Задача №3. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.

Задача №4. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

Задача №5. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба

Задача 1. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Задача 2. Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%.

Эталоны ответов:

Задача 1. Решение: Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой

$M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$, где $M_{хл}$ – масса готового изделия, кг; $Z_{уп}$ – величина упека, кг; $Z_{ус}$ – величина усушки, кг; $\Delta M_{т.з.}$ – отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \cdot q_{уп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \cdot q_{ус}$, где $q_{уп}$ – величина упека, %; $q_{ус}$ – величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,8 + (0,8 \cdot 6/100) + (0,8 \cdot 3/100) + 0,01 = 0,882$ кг

Ответ: 0,882 кг

Задача 2. Решение: Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой

$M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$, где $M_{хл}$ – масса готового изделия, кг; $Z_{уп}$ – величина упека, кг; $Z_{ус}$ – величина усушки, кг; $\Delta M_{т.з.}$ – отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \cdot q_{уп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \cdot q_{ус}$, где $q_{уп}$ – величина упека, %; $q_{ус}$ – величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,6 + (0,6 \cdot 8/100) + (0,6 \cdot 4/100) + 0,01 = 0,67$ кг

Ответ: 0,67 кг

Форма представления результата: Проверка решенных задач.

Критерии оценки:

Процент результативности	Качественная оценка уровня подготовки
--------------------------	---------------------------------------

(правильных ответов)	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Лабораторное занятие 1

Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий

Лабораторное занятие 2

Приготовление, оформление праздничного хлеба

Лабораторное занятие 3

Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых

Цель: формирование умений и навыков в приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба ;
- правильно оформлять и реализовывать сложные сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи:

Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л);

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Краскопульт мини -2000 "OTRIX";

Коврики диэлектрические;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;

Кофемолка BOSCH MKM;

Кофемолки электрические Ладомир;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Соковыжималки Endeavor Sigma-65;

Столы рабочие островные СПО 18/600;

Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);

Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница;

Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик;
 Шейкер;
 Шинковка ручная BIMATEK U;
 Блендер "KENWOOD" BL 745;
 Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE;
 Весы BT-15 электронные;
 Весы лабораторные ET-1000M;
 Машина тестомесильная HWH B10;
 Миксер "Kenwood";
 Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);
 Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л);
 Морозильная камера "Стинол";
 Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;
 Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастрорёмок);
 Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;
 Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;
 Посудомоечная машина "Fagor";
 Расстоечная камера XL091;
 Слайсер AIRHOT SL 250;
 Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;
 Столы профессиональные СП-2/1500/600;
 Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;
 Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;
 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;
 Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;
 приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
 Стеллажи четырехуровневые

Задание:

Приготовить сдобные хлебобулочные изделия, праздничный хлеб

Порядок выполнения работы:

Рассчитать сырье с учетом норм закладки;

Составить технологические карты на сдобные хлебобулочные изделия, праздничный хлеб;

Приготовить сложные сдобные хлебобулочные изделия, праздничный хлеб

Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.

Получить сырье.

Повторить технологию приготовления по технологическим картам.

Приготовить под руководством преподавателя.

Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных изделий бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Практическое занятие 8

Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов

Цель: формирование умений и навыков расчета сырья по приготовлению бездрожжевого теста различных видов

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- рассчитывать сырье для приготовления бездрожжевого теста различных видов **Материальное обеспечение:**

Методические указания для практических занятий; сборник рецептов блюд.

Задание:

Решить задачи.

Порядок выполнения работы:

1Решить задачи

2Проверить правильность результата.

Ход работы:

1. Рассчитать количество сырья (теста) для приготовления 50 порций блинчиков
2. Какое количество сырья (теста) потребуется для 10 порций вареников с творогом
3. Какое количество ватрушек можно приготовить, если в наличии 10 кг муки
4. Сколько кг воздушного теста можно приготовить, если в наличии 30 шт яиц
5. Определить расход продуктов для приготовления 5 кг печенья песочного

Форма представления результата: решение задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Лабораторное занятие 4

Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного,

Лабораторное занятие 5

Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,

Лабораторное занятие 6

Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Лабораторное занятие 7

Приготовление, оформление пирожных

Лабораторное занятие 8

Приготовление, оформление авторских пирожных, в том числе брендовых и региональных

Лабораторное занятие 9

Приготовление, оформление тортов

Лабораторное занятие 10

Приготовление, оформление авторских тортов, в том числе региональных, брендов

Цель: формирование умений и навыков в приготовления сложных мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;
- правильно оформлять и реализовывать мучные кондитерские изделия, пирожные и торты сложного ассортимента

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи:

Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л);

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Краскопульт мини -2000 "OTRIX";

Коврики диэлектрические;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;

Кофемолка BOSCH MKM;

Кофемолки электрические Ладомир;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Соковыжималки Endeavor Sigma-65;

Столы рабочие островные СПО 18/600;

Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);

Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER;

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница;

Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик;

Шейкер;

Шинковка ручная BIMATEK U;

Блендер "KENWOOD" BL 745;

Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE;

Весы BT-15 электронные;

Весы лабораторные ЕТ-1000М;
 Машина тестомесильная НВН В10;
 Миксер "Kenwood";
 Миксер В5 (360х290х450мм.18кг);
 Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);
 Морозильная камера "Стинол";
 Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм;
 Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей);
 Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;
 Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;
 Посудомоечная машина "Fagor";
 Расстоечная камера XL091;
 Слайсер AIRHOT SL 250;
 Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;
 Столы профессиональные СП-2/1500/600;
 Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;
 Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;
 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;
 Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;
 приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
 Стеллажи четырехуровневые

Задание:

Приготовить мучные кондитерские изделия, пирожные и торты

Порядок выполнения работы:

Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
 Составить технологические карты на мучные кондитерские изделия, пирожные и торты;
 Приготовить сложные мучные кондитерские изделия, пирожные и торты
 Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.
 Получить сырье.
 Повторить технологию приготовления по технологическим картам.
 Приготовить под руководством преподавателя.
 Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных изделий бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно