

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

Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
08.02.2023г

**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, 2023

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н.Колесникова
Протокол № 6 от 25.01.2023

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 08.02.2023

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 «__»			№ 2 от «__»			№ 3 от «__»		
			г.			г.			г.		
№	Продукты		норм	цена,	сумма,	норм	цена,	сумма,	норм	цена,	сумма,
п/п	наименование	код	а,	руб.	руб.	а,	руб.	руб.	а,	руб.	руб.
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 рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Выполнив работу, Вы будете:

- *рисовать элементы для оформлений*

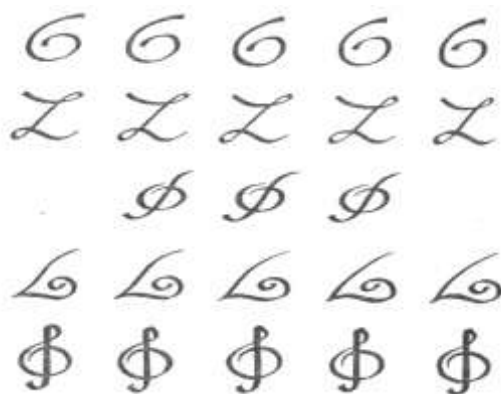
Материальное обеспечение: проектор, иллюстрации, раздаточный материал, простые и цветные карандаши

Задание:

1. Выполнить элементы рукописи карандашами в тетради

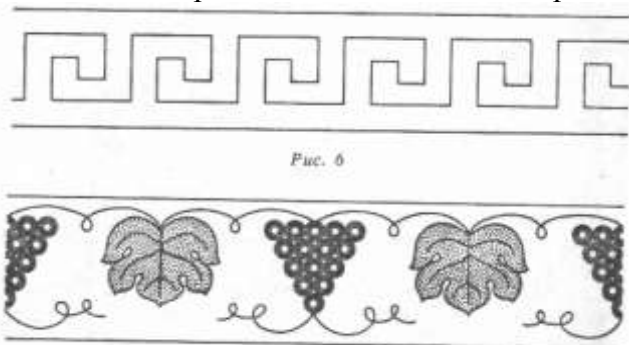
Ход работы

1. Выполнение элементов рукописных букв.

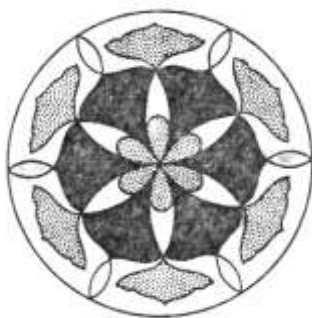
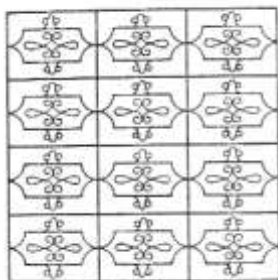


2. Рисование орнамента:

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

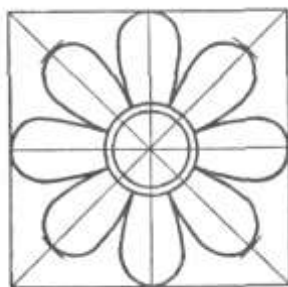
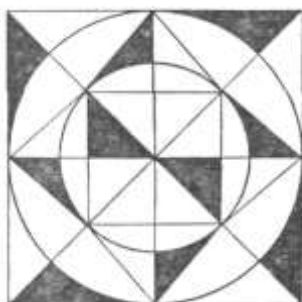


3. Рисование сетчатого и композиционно-замкнутого орнамента:



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

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

$Z_{вп} = M_{хл} \cdot q_{вп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \cdot q_{ус}$, где $q_{вп}$ – 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

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

$Z_{вп} = M_{хл} \cdot q_{вп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \cdot q_{ус}$, где $q_{вп}$ – 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 1300С 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 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 КМС 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 рецептур 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