

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**

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 6-7 | 12 |
| Лабораторное занятие 1 | 11 |
| Лабораторное занятие 2 | 11 |
| Лабораторное занятие 3 | 14 |
| Лабораторное занятие 4 | 14 |
| Лабораторное занятие 5 | 15 |
| Лабораторное занятие 6 | 15 |
| Практическое занятие 7 | 16 |
| Практическое занятие 8 | 16 |
| Практическое занятие 9 | 17 |
| Практическое занятие 10 | 19 |
| Практическое занятие 11 | 21 |
| Практическое занятие 12 | 22 |

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 решать задачи профессиональной направленности, 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 «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:

- У 5.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- У 5.2.1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- У 5.2.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- У 5.3.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- У 5.3.2 проводить 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;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на освоение вида деятельности 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 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

А также формированию общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

организация

структурное подразделение

наименование блюда

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | | № 1 от «___» _____ г. | | | № 2 от «___» _____ г. | | | № 3 от «___» _____ г. | | |
|---|--------------|---------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|
| № п/п | Продукты | | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. |
| | 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 производством | | П О Д П И С Ь | | | | | | | | | |
| Калькуляцию составил | | | | | | | | | | | |
| УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации | | | | | | | | | | | |

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.

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

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

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

5 Определить 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 рецептов блюд.

Задание:

Решить задачи.

Порядок выполнения работы:

1 Решить задачи

2 Проверить 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*

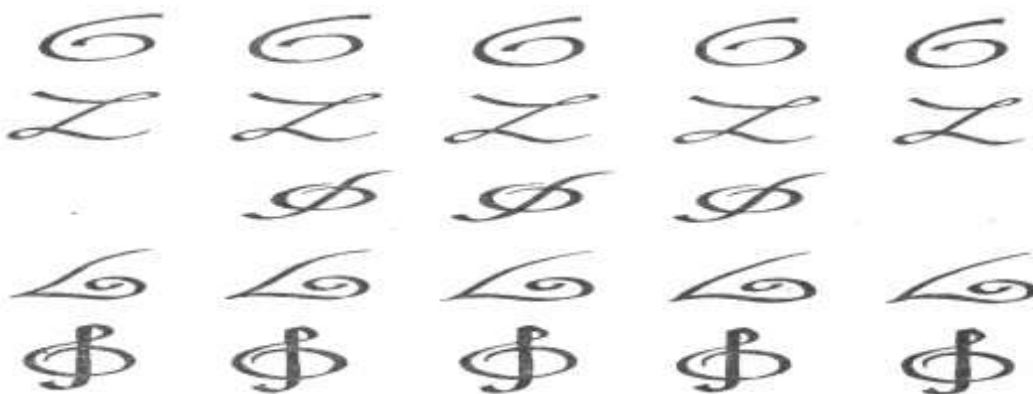
Материальное обеспечение: проектор, иллюстрации, раздаточный материал, простые и цветные карандаши

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;

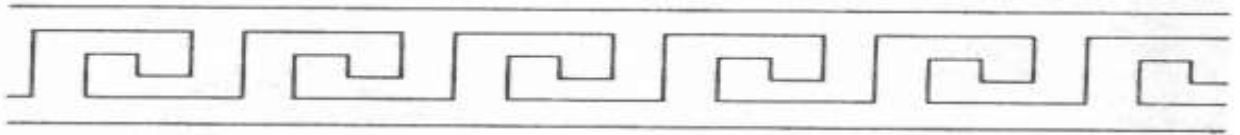
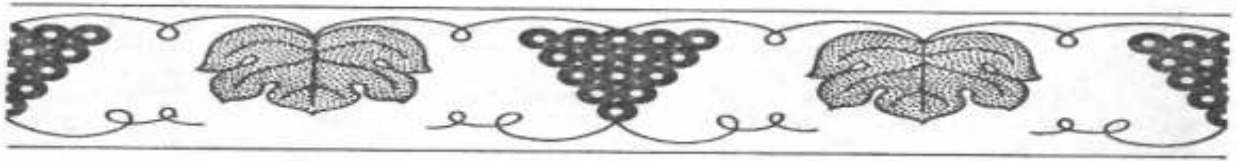
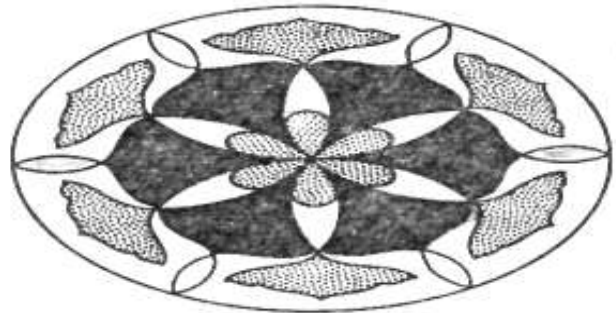
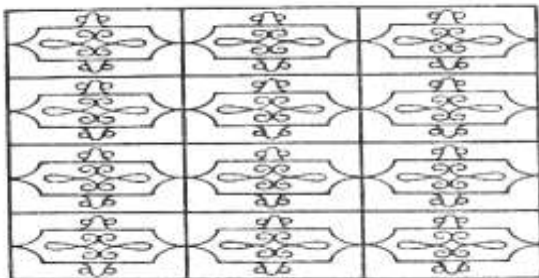


Рис. 6

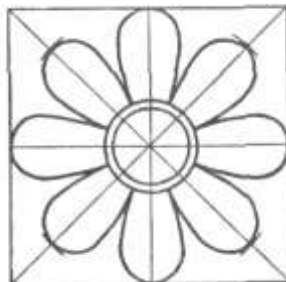
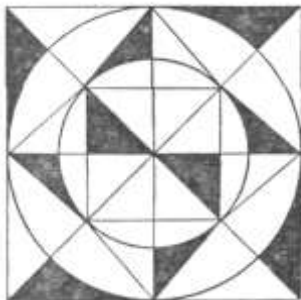


4. Рисование сетчатого и композиционно-замкнутого орнамента:



4. Выполнение узора из прямых и кривых линий:

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



Форма представления результата: заполненные 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 5 кг кекса «Майского» (

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

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

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

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

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

Задача №1. При изготовлении 1000 шт булочек расход муки должен составить 40 кг. 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 30 кг 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 200 шт булочек дрожжевых массой 100 г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

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

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

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

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

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

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

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

Ответ: 0,67 кг

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 |

Лабораторное занятие 1

Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий

Лабораторное занятие 2

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:

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

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Коврики диэлектрические;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроремкости;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Соковыжималки Endeaver Sigma-65;

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

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

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Весы лабораторные ET-1000M;

Машина тестомесильная HWH B10;

Миксер "Kenwood";

Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;

Посудомоечная машина "Fagor";

Расстоечная камера XL091;

Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;

Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;

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 8-9

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:

1 Решить задачи

2 Проверить 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 3

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

Лабораторное занятие 4

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

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,

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

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

Весы кухонные Maxwell MW-1451;
 Коврики диэлектрические;
 Столы профессиональные СП-2/1500/600;
 Блендер DEXP SX-100;
 Гастроемкости;
 Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;
 Миксер погружной TEFAL;
 Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;
 Соковыжималки Endeaver Sigma-65;
 Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);
 Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER;
 Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
 Весы лабораторные ET-1000M;
 Машина тестомесильная HWH B10;
 Миксер "Kenwood";
 Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;
 Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;
 Посудомоечная машина "Fagor";
 Расстоечная камера XL091;
 Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;
 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;

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 |

Тема 2.4.

Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Практическое занятие 10 Разработка авторских отделочных полуфабрикатов

Практическое занятие 11 Разработка авторских пирожных

Практическое занятие 12 Разработка авторских тортов

Цель: разработать авторские отделочные полуфабрикаты, пирожные и торты, используя сборник рецептов кондитерских изделий

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- работать со сборником рецептов блюд;

- оформлять акты проработки
- оформлять технологические карты.

Материальное обеспечение:

- сборник рецептур кондитерских изделий, образцы технологических карт.

Задание:

1. используя сборник рецептур рассчитать акт проработки
2. оформить технологическую карту на изделие

Ход работы:

1. Оформить акт проработки

| №/п | Перечень сырья | Вид обработки | Оборудование | Масса брутто | Отходы при холодной обработке | Масса нетто | Потери при тепловой обработке | Выход |
|-----|----------------|---------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|-------------------------------|-------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

2. 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 _____

3. Оформить калькуляционную карту
4. 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 |

Лабораторное занятие 5

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

Лабораторное занятие 6

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:

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Коврики диэлектрические;

Стол профессиональный СП-2/1500/600;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Соковыжималки Endeaver Sigma-65;

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

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

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Весы лабораторные ET-1000M;

Машина тестомесильная HWH B10;

Миксер "Kenwood";

Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;

Посудомоечная машина "Fagor";

Расстоечная камера XL091;

Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;

Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;

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 |