

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



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**  
**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для студентов специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2018

## ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
Сферы обслуживания  
Председатель  
*И.В. Авдюшина*  
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссии 01.03.2018 г.  
протокол №4

### Составители:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Ирина Владимировна Авдюшина*  
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Марина Александровна Ильина*

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Пояснительная записка	4
2 Перечень практических и лабораторных занятий	6
3 Методические указания	9
Практическое занятие 1	9
Практическое занятие 2	13
Практическое занятие 3	13
Практическое занятие 4	15
Практическое занятие 5	16
Практическое занятие 6	16
Практическое занятие 7,8	18
Лабораторное занятие 1-3	19
Практическое занятие 9-10	20
Лабораторное занятие 4-9	21

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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).

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

В соответствии с рабочей программой ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

. В рамках практического занятия обучающиеся могут выполнять одну или несколько лабораторных работ.

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 формирование общих компетенций по профессиональному модулю 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 обслуживания.

- 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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- 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 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 действовать 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 обучающимися практических и лабораторных работ по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. В рамках практического занятия обучающиеся могут выполнять одну или несколько лабораторных работ направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические и лабораторные занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

### МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
<b>Раздел 1. МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	У2, У3, У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	У2, У3, У4, У6, У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	У1, У3, У5 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6

<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		47	
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба	1	
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий	4	
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление праздничного хлеба	4	
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	4	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	2	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного,	4	
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий	4	

	бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,		
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий	4	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	3	У1, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных	4	
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление тортов	4	
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление тортов региональных, авторских, брендов	4	
<b>ИТОГО</b>		<b>54</b>	



### 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

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

#### Практическое занятие № 1

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

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

*уметь:*

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

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

- 1.используя сборник рецептур 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	Вид деятельности по
наименование блюда	Номер блюда по сборнику рецептов, -----

Код	
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	
Вид операции	

Номер	Дата

### КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__»			№ 2 от «__»			№ 3 от «__»		
			г.			г.			г.		
№ п/п	Продукты наименование	код	норм а,	цена, руб.	сумма, руб.	норм а,	цена, руб.	сумма, руб.	норм а,	цена, руб.	сумма, 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 Б			

## Практическое занятие 2

Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.

**Цель:** разработать рецепты на кондитерские изделия

**Выполнив работу, Вы будете:**

*уметь:*

- работать со сборником рецептов блюд;
- разрабатывать рецепты

**Материальное обеспечение:**

-сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

**Задание:**

1.используя сборник рецептов блюд разработать рецепты на изделия

**Ход работы:**

1. Разработать рецептуру на кондитерское изделие

Таблица- Расчет процента технологических потерь и выход готового изделия

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

**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

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

## Практическое занятие 3

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	Количество	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 4**

**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

**МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

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

### Практическое занятие 5

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:**

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 6

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

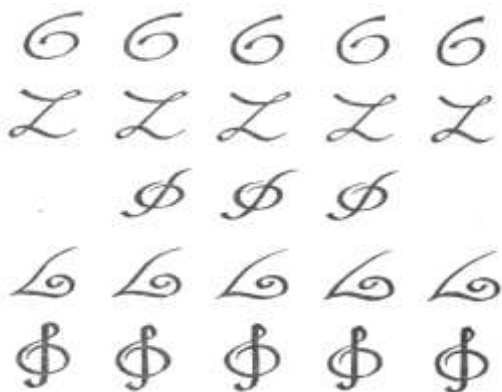
**Задание:**

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;

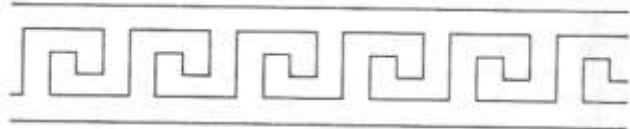
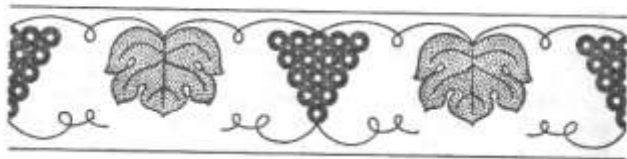
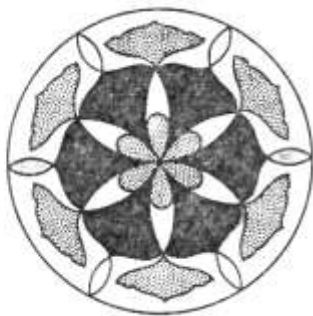
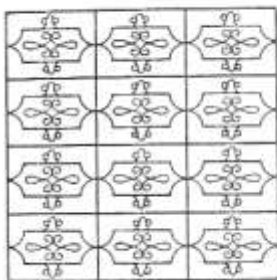


Рис. 6

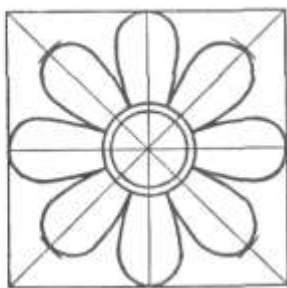
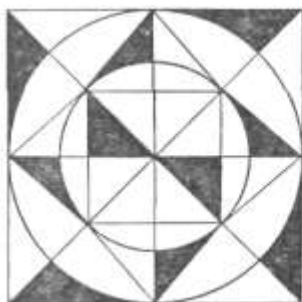


### 3. Рисование сетчатого и композиционно-замкнутого орнамента:



### 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 7,8**

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 рецептур 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.

$Z_{уп} = M_{хл} * q_{уп}$ ;  $Z_{ус} = M_{хл} * q_{ус}$ , 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 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.

**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 9,10**

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:**

- 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 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 тортов

**Лабораторное занятие 9**

Приготовление, оформление тортов региональных, авторских, брендов

**Цель:** формирование умений и навыков в приготовлении 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.

**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