

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
«24» февраля 2021

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, 2021

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией Экономика, земельно – имущественные отношения и сфера обслуживания Председатель <i>Д.Г. Нешипоренко</i> Протокол №6 от 17.02.2021 г.	Рассмотрены на методической комиссии 24.02.2021 г., протокол № 3
--	---

Составители:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Ирина Владимировна Аедюшина*

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 5.2Осуществлять 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 5.4Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 5.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Также формированию **общих компетенций**:

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

ОК.02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11Использовать знания по финансовой грамотности, 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

05.01Организация 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

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

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в том числе в практической подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	2	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Практическое занятие Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2		У1,У2
	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	2	У1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	2		У4

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды			
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1		У1,У2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		47	36	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2		У1,У2
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2		У4
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1		У1,У2
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба	1		У1,У2
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий	4	4	У3,У4,У5,У6,У7
	Лабораторное занятие: Приготовление,	4	4	У3,У4,У5,У6,У7

	оформление праздничного хлеба			7
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	4	4	У3,У4,У5,У6,У7
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	2		У1,У2
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного,	4	4	У3,У4,У5,У6,У7
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,	4	4	У3,У4,У5,У6,У7
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий	4	4	У3,У4,У5,У6,У7
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	3		У1,У2
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных	4	4	У3,У4,У5,У6,У7

	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов	4	4	У3,У4,У5,У6,У7
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов региональных, авторских, брендов	4	4	У3,У4,У5,У6,У7
ИТОГО		54	36	

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
наименование блюда

Вид деятельности по
 Вид операции по сборнику рецептов,

Код	0330501
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	

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

Цель: разработать рецептуры на кондитерские изделия

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- работать со сборником рецептур блюд;
- разрабатывать рецептуры

Материальное обеспечение:

-сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Задание:

1.используя сборник рецептур блюд разработать рецептуры 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*

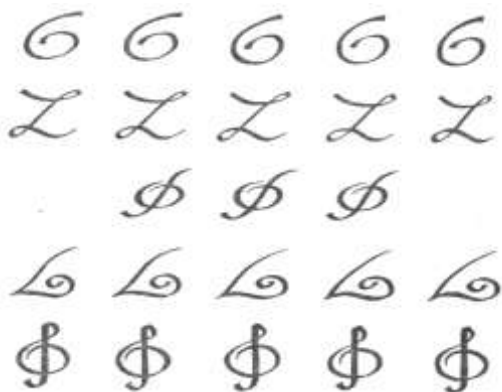
Материальное обеспечение: проектор, иллюстрации, раздаточный материал, простые и цветные карандаши

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;

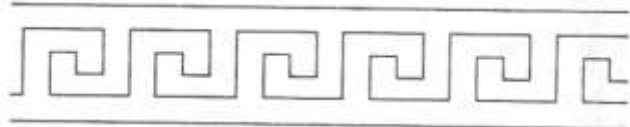
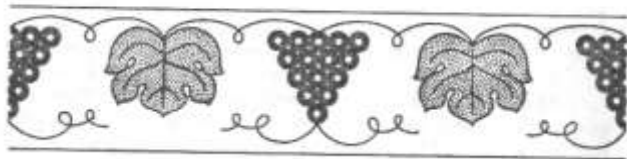
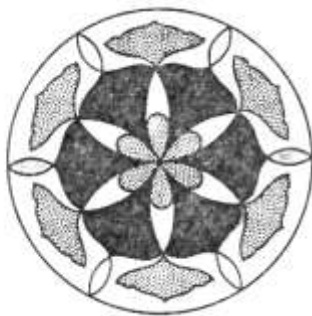
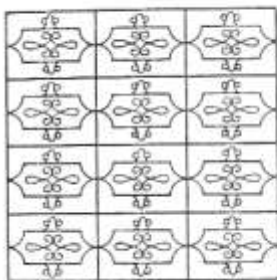


Рис. 6

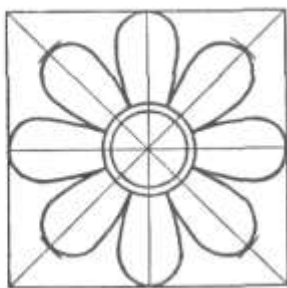


3. Рисование сетчатого и композиционно-замкнутого орнамента:



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