

*Приложение 3.5.1 к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

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

Многопрофильный колледж

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

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

**для обучающихся специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2024

## **ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Н.Н. Колесникова  
Протокол № 5 от «31» января 2024г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «21» февраля 2024г.

## **Разработчик:**

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» И.В.Авдюшина

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	
Практическое занятие 1	5
Практическое занятие 2	6
Практическое занятие 3	7
Практическое занятие 4	8
Практическое занятие 5	8
Практическое занятие 6-7	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 (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности.

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

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

В результате их выполнения, обучающийся должен:

**уметь:**

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

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

-У3оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

А также формированию **общих компетенций**:

- ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02** Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

*- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.*

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

## 2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

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

### Практическое занятие № 1

Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам 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	Номер блюда по сборнику рецептов, ____

Вид деятельности по

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			

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

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

60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

### Практическое занятие 5

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

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

- *рисовать элементы для оформлений*

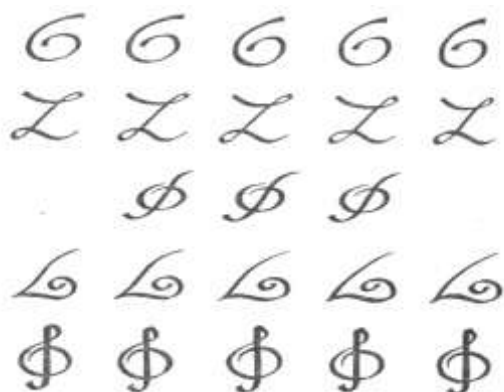
**Материальное обеспечение:** проектор, иллюстрации, раздаточный материал, простые и цветные карандаши

**Задание:**

1. Выполнить элементы рукописи карандашами в тетради

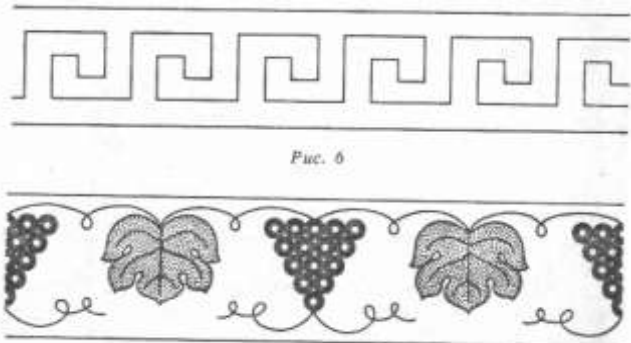
**Ход работы**

1. Выполнение элементов рукописных букв.

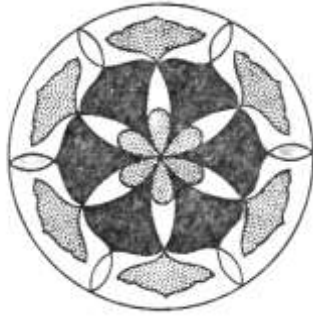
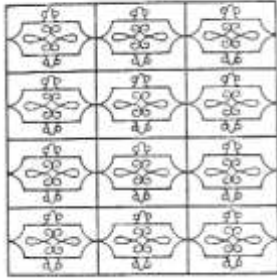


2. Рисование орнамента:

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

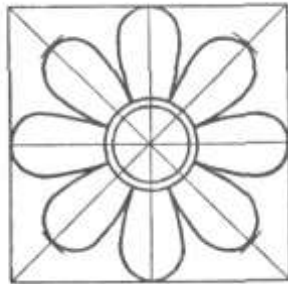
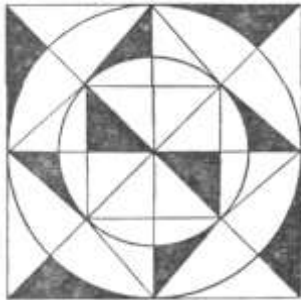


3. Рисование сетчатого и композиционно-замкнутого орнамента:



**4. Выполнение узора из прямых и кривых линий:**

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



**Форма представления результата: тетради**

**Критерии оценки:**

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

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

**Практическое занятие 6,7**

Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий

Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

*уметь:*

- рассчитывать сырье для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба

**Материальное обеспечение:**

Методические указания для практических занятий; сборник рецептов блюд.

**Задание:**

Решить задачи.

### Порядок выполнения работы:

1 Решить задачи

2 Проверить правильность результата.

### Ход работы:

#### Расчет воды для замеса теста заданной влажности

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

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

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

**Задача №4.** Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных если дрожжевое тест 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	Качественная оценка уровня подготовки
--------------------------	---------------------------------------



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

### Лабораторное занятие 1

Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий

### Лабораторное занятие 2

Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых

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

#### Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

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

#### Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

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

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

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

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Краскопульт мини -2000 "OTRIX";

Коврики диэлектрические;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроёмкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;

Кофемолка BOSCH МКМ;

Кофемолки электрические Ладомир;

Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Соковыжималки Endeaver Sigma-65;

Столы рабочие островные СПО 18/600;

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

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

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница;

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

Шейкер;

Шинковка ручная BIMATEK U;

Блендер "KENWOOD" BL 745;  
 Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE;  
 Весы ВТ-15 электронные;  
 Весы лабораторные ЕТ-1000М;  
 Машина тестомесильная НWH В10;  
 Миксер "Kenwood";  
 Миксер В5 (360х290х450мм.18кг);  
 Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);  
 Морозильная камера "Стинол";  
 Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм;  
 Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей);  
 Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  
 Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  
 Посудомоечная машина "Fagor";  
 Расстоечная камера XL091;  
 Слайсер AIRHOT SL 250;  
 Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;  
 Столы профессиональные СП-2/1500/600;  
 Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
 Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;  
 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600\*400 мм;  
 Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
 приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые;  
 Стеллажи четырехуровневые

#### **Задание:**

Приготовить сдобные хлебобулочные изделия, праздничный хлеб

#### **Порядок выполнения работы:**

Рассчитать сырье с учетом норм закладки;

Составить технологические карты на сдобные хлебобулочные изделия, праздничный хлеб;

Приготовить сложные сдобные хлебобулочные изделия, праздничный хлеб

Провести бракераж.

#### **Ход работы:**

Разделится на бригады.

Получить сырье.

Повторить технологию приготовления по технологическим картам.

Приготовить под руководством преподавателя.

Оформить и подать

#### **Форма представления результата:**

Предоставление приготовленных изделий бракеража.

#### **Критерии оценки:**

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

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

### **Практическое занятие 8-9**

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 рецептов блюд.

**Задание:**

Решить задачи.

**Порядок выполнения работы:**

1Решить задачи

2Проверить правильность результата.

**Ход работы:**

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

**Форма представления результата:** решение задач

**Критерии оценки:**

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

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

### **Лабораторное занятие 3**

Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бризе», «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:

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

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

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Краскопульт мини -2000 "OTRIX";

Коврики диэлектрические;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;

Кофемолка BOSCH МКМ;

Кофемолки электрические Ладомир;

Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Соковыжималки Endeaver Sigma-65;

Столы рабочие островные СПО 18/600;

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

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

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница;

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

Шейкер;

Шинковка ручная BIMATEK U;

Блендер "KENWOOD" BL 745;

Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE;

Весы ВТ-15 электронные;

Весы лабораторные ET-1000M;

Машина тестомесильная HWH B10;

Миксер "Kenwood";

Миксер В5 (360x290x450мм.18кг);

Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);

Морозильная камера "Стинол";

Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;

Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроемкостей);

Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;

Посудомоечная машина "Fagor";

Расстоечная камера XL091;

Слайсер AIRHOT SL 250;

Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;  
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;  
Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
Стеллажи четырехуровневые

**Задание:**

Приготовить мучные кондитерские изделия, пирожные и торты

**Порядок выполнения работы:**

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

**Ход работы:**

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

**Форма представления результата:**

Предоставление приготовленных изделий бракеража.

**Критерии оценки:**

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

**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 рецептов кондитерских изделий, образцы технологических карт.

**Задание:**

1.используя сборник рецептов 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:

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

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

Весы кухонные Maxwell MW-1451;

Краскопульт мини -2000 "OTRIX";

Коврики диэлектрические;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;

Кофемолка BOSCH МКМ;

Кофемолки электрические Ладомир;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Соковыжималки Endeaver Sigma-65;

Столы рабочие островные СПО 18/600;

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

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

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница;

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

Шейкер;

Шинковка ручная BIMATEK U;

Блендер "KENWOOD" BL 745;  
 Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE;  
 Весы ВТ-15 электронные;  
 Весы лабораторные ЕТ-1000М;  
 Машина тестомесильная HWH B10;  
 Миксер "Kenwood";  
 Миксер В5 (360х290х450мм.18кг);  
 Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);  
 Морозильная камера "Стинол";  
 Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм;  
 Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей);  
 Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  
 Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  
 Посудомоечная машина "Fagor";  
 Расстоечная камера XL091;  
 Слайсер AIRHOT SL 250;  
 Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;  
 Столы профессиональные СП-2/1500/600;  
 Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
 Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;  
 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;  
 Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
 приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
 Стеллажи четырехуровневые

#### **Задание:**

Приготовить мучные кондитерские изделия, пирожные и торты

#### **Порядок выполнения работы:**

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

#### **Ход работы:**

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

#### **Форма представления результата:**

Предоставление приготовленных изделий бракеража.

#### **Критерии оценки:**

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