

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Методические рекомендации для обучающихся
по выполнению практических занятий
по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий
специальность
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Владикавказ

2021

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией
технологических дисциплин

Протокол № 1
от «05» сентября 2021г.
Председатель ПЦК

_____ /А.Х.Гуриева/

Согласована
Методист

_____ / Т.Ю. Джагаева/

Разработчик: Бароева З.М. – преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ «Владикавказский торгово – экономический техникум»

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	6
3	ТЕМАТИКА ПАРКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	7

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к выполнению практических работ составлены в соответствии с рабочей программой по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, содержание которой соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выполнение практических работ направлено на обобщение, систематизацию, закреплению знаний; формирование умений применять полученные знания на практике; развитие общих и профессиональных компетенций

Все это способствует пониманию студентами сущности и социальной значимости своей будущей специальности, устойчивому интересу к будущей специальности и, следовательно, повышает готовность студентов к решению разнообразных профессиональных задач, таких профессиональных качеств, как самостоятельность, ответственность, творческая инициатива.

Цель методического руководства по выполнению практических работ – организация самостоятельной работы студентов по формированию практического опыта по управлению персоналом в организациях общественного питания.

Основное назначение практических работ – преобразование знаний в умения и опыт. Основными дидактическими целями практических работ являются формирование у студентов профессиональных умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию, заполнять документы, решать разного рода задачи, определять характеристики веществ, объектов, явлений.

Предполагается творческая групповая и индивидуальная работа студентов во время аудиторных занятий. Часть заданий может выполняться

студентами самостоятельно во внеаудиторное время (подготовка ответов на вопросы темы).

В методических рекомендациях по выполнению практических работ дана основная литература, дополнительная литература, интернет - ресурсы, стандарты, критерии оценивания выполнения практических работ.

На изучение каждой темы студентам отводится ограниченное время, поэтому успешное выполнение каждого отдельного задания зависит от степени их подготовленности. Перед началом практических работ преподаватель проверяет степень подготовленности студентов к выполнению задания.

Во избежание несчастных случаев при выполнении практических работ необходимо соблюдать требования техники безопасности.

При разработке методических указаний использовались различные пособия по МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Содержание практических работ устанавливается во взаимосвязи с теоретическим материалом по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2 ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические работы:

1. Разработка технологической документации по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.

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

3. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.

4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

5. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.

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

7. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых

8. Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

9. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

10. Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

11. Приготовление, оформление тортов в т.ч. региональных, авторских, брендовых

3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № ____

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

Задание по бригадам:

1. Оформить технико - технологическую карту на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия (Приложение 1), оформить технологическую карту используя сборник рецептур и порядок заполнения технологической карты (Приложение 2,3).

2. Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, используя (Приложение 4), полученные результаты занести в технологическую карту и акт контрольной проработки изделия (приложение 5).

3. Произвести расчет стоимости изделия (калькуляция) используя технологическую карту, (Приложение 6) и оформить калькуляционную карточку (Приложение 7).

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на изделия: _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «_____», вырабатываемое в предприятии питания.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «_____» используют сырье и продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ:

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «_____» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура блюда: _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)

Выход готового блюда :

ТТК (технико-технологическая карта) разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют). Утверждается технико-технологическая карта руководителем предприятия общественного питания.

ТТК состоит из следующих разделов:

1. Указывается точное название изделия, конкретизируется перечень предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда.

2. Описывается весь перечень сырья, применяемого для изготовления блюда в соответствии с ГОСТ

3. Указывается перечень требований к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда

4. Указываются нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия.

5. Описывается весь технологический процесс приготовления изделия, которая обеспечивает соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

6. Указываются требования к оформлению, подаче, реализации и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

7. Описываются показатели качества и безопасности изделия (вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели).

8. Описывается показатель пищевого состава и энергетической ценности.

Порядок заполнения технологической карты

Согласно требованиям СТБ 1210-2000 кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов на конкретный вид продукции и изготавливаться по технологическим картам, технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для объектов общественного питания.

Технологическая карта - это нормативно-технологический документ, включающий рецептуру, описание технологии приготовления, характеристику блюда, изделия по органолептическим (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция)

Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки массой брутто и нетто продуктов, выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом, технология приготовления.

1. Руководствуясь рецептом из сборника рецептов, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах массой брутто и нетто. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.

2. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда.

3. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.

Порядок расчета сырья для приготовления необходимого количества порций

1. Берут сборник рецептур или технологическую карту.
2. Сначала определяют к какой **группе блюд** относится данное блюдо, затем **по выходу блюда** определяют **на сколько порций дано**, для этого смотреть таблицу ниже:

Таблица определения выхода блюда и количества порций

Группа изделий	Выход и количество порций
Мучные кондитерские изделия (торты)	Если в сборнике рецептур или технологической карте выход изделия дан 10000 гр, то выход одной порции принимают 1000 гр, а значит количество продуктов дано на 10 порций. Если выход изделия 500гр, значит количество продуктов дано на 20 порций.
Пирожные и хлебобулочные изделия	Если в сборнике рецептур или технологической карте выход порции 50 гр, количество продуктов дано на 100 порций.

3. Количество продуктов на 1 порцию по колонке брутто x на количество порций, данных в задании и заполняют рядом в колонку брутто. Так же рассчитывают по колонке нетто.

Результаты экспериментальной проработки изделия:

№ п.	Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто г	Отходы и потери при обработке	Масса нетто г	Потери при тепловой обработке	Выход готового изделия

Калькуляция изделий

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептов или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведённую ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления изделия из сборника рецептов или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептов или технологической карты и рассчитывается: -хлебобулочные изделия 100 порций - тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг , для этого делят полученное число в гр на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.
Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг Рассчитывается путем сложения колонки сумма
Наценка	Общая стоимость набора \times на наценку и делят на 100%
Продажная цена блюд	Это цена 1 порции или 1 кг. Общая стоимость набора + наценка и делят на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюд в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 гр

Калькуляционная карточка № _____

(наименование блюда)

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от « ___ » _____ г.		
Но- ме по по- рядку	Продукты		норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
	2	3	4	5	6
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блю			X	X	
Наценка _____ %, руб. коп.					
Цена продажи блюда, руб. коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					

Калькуляцию составил: _____ / _____ /

Критерии оценки выполнения практической работы

Оценки	Критерии
5	<p>Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.</p> <p>Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии.</p>
4	<p>Студент составляет технологические и калькуляционные карты, обращаясь за помощью к студентам или преподавателям. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускает более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентом или преподавателем.</p> <p>При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки в изложении материала.</p>
3	<p>Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя. Допускает неточности оформления документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.</p>
2	<p>Студент нарушает требования оформления технологических и калькуляционных карт. Расчеты не делает. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.</p>

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА_____

Цель: выработать умения по организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема: Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.

Знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Уметь:

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

Иметь практический опыт:

- Организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формируемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1-7, 9, 10,11
ПК 5.1 – 5.6

Технические средства обучения: тетрадь, ручка

Источники литературы:

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 240 с

Время выполнения: 2 часа

Инструкция:

Порядок выполнения работы






1. Составить схему работы цеха для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Составить таблицу содержания оборудования в каждом отделении цеха (Таб.1) .

3. Описать санитарные требования оборудования, инструментов и посуды. (Таб. 2)


Таблица.1

Вид помещения	Наименование оборудования

Таблица 2

<i>Производственный стол.</i>	
<i>Электрический миксер.</i>	
<i>Блендер.</i>	
<i>Разделочная доска.</i>	
<i>Деревянные лопатки</i>	

<p><i>Ножи, металлические инструменты инвентарь.</i></p>	
<p><i>Водяная баня.</i></p>	
<p><i>Инструменты (выемки, формы)</i></p>	
<p><i>Кондитерские мешки и насадки</i></p>	
<p><i>Взбивальной машины</i></p>	
<p><i>Тестораскаточной машины</i></p>	

<i>Мытье столовой посуды</i>	
------------------------------	--

Критерии оценивания

Показатели сформированности	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Правильность самостоятельно выполнить все этапы практической работы. Правильность оформления схемы рабочего цеха и таблиц.	Обучающийся выполнил работу только с помощью преподавателя и других учащихся. Схема рабочего цеха таблицы оформлены небрежно соблюдения установленных правил.	При выполнении практической работы обучающийся допускает незначительные ошибки часто обращался за помощью преподавателя. В оформлении схемы рабочего цеха и таблиц имеются незначительные недочеты.	Практическая работа выполнена самостоятельно и правильно. Оформление схемы рабочего цеха и таблиц полностью соответствует.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА _____

Тема: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Определение качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Проведение бракеража

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Инструкция:

Порядок выполнения работы

1. Рассчитать продукты и приготовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия по индивидуальному заданию. Заполнить технологическую карту №1.

Подготовить рабочее место, продукты, посуду.

2. Получить сырье, оценить качество.

3. Приготовить изделия в соответствии с технологией приготовления
4. Оформить изделия для подачи.
5. Убрать рабочее место, посуду.
8. Оформить карту самоанализа (Приложение 8), используя критерии оценки (Приложение 9)

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрические и индукционные плиты, кухонный процессор, микроволновая печь, производственные столы, взбивальная машина.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5 л, противни, ножи, доски, лопатки, ложки столовые, весы, сито, тарелки столовые, кондитерские мешки с различными насадками.

Последовательность технологических операций для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Организация рабочего места

Подобрать посуду, инвентарь.

- Для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий используют оборудование электрические плиты, жарочный шкаф.
- Для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

2. Подготовка продуктов.

Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями и подготовить для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологией приготовления, используя технологическую карту

3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Изделия готовят с соблюдением технологического процесса, используя технологическую карту. Студенты работают самостоятельно, за помощью могут обратиться друг к другу, преподавателю.

4. Отпуск. Делают подачу хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соблюдая правила отпуска и выход изделий.

5. Оформляют карту самоанализа

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ____

Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

Цель работы: Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста». Отработать умения и навыки по приготовлению сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных способов формования, оценка качества и безопасности готовых изделий

Инструменты, инвентарь и посуда: электронные весы для взвешивания сырья, мерный стакан для отмеривания жидкости, сито для просеивания муки, миски для замеса теста, разделочные доски, скалки, разделочные ножи, тарелки, металлическая лопатка,

Теоретические сведения

Безопасный способ приготовления теста. При этом способе используют небольшое количество сдобы, (сахара, масла). Тесто замешивают в тестомесильной машине или вручную. Для этого наливают подогретое молоко или воду. Кладут дрожжи, соль, сахар, яйца или меланж, перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. За три минуты до конца замеса вводят растопленное масло или маргарин. Замешанное тесто накрывают крышкой или тканью и ставят в теплое место для брожения на 2,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме, производят обминку, 1-3 раза. Тесто

считается выбродившим, если оно увеличивается в объеме в 2,5 раза. Поверхность выпуклая, появится спиртовой запах и при надавливании пальцем, ямочка медленно выравнивается.

Опарный способ приготовления теста. При приготовлении теста с большим содержанием сдобы, используют опарный способ. Он состоит из двух частей:

1) Приготовление опары 2) Замес теста.

Опара это жидкое тесто, для ее приготовления используют 100% дрожжей, 60-70% жидкости, 40-60% муки, можно добавить 4% сахара для активации дрожжей. В подогретую жидкость кладут разведенные дрожжи, всыпают просеянную муку, замешивают тесто, по консистенции как густая сметана. Посыпают слоем муки и ставят в теплое место для брожения. Когда опара поднимется, а затем начнет опадать, на ее поверхности появятся трещины, лопающиеся пузырьки и спиртовой запах. В оставшейся жидкости растворяют соль, сахар, кладут яйца, вводят опару, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса, вводят растопленный маргарин или масло. Затем ставят на брожение 2-2,5 часа. В процессе брожения делают 1-3 обминок. Если тесто недобродило, то при надавливании пальцем быстро выравнивается, изделия, выпеченные из такого теста, покрыты темными пятнами (налетом). Перебродившее тесто при надавливании не выравнивается, поверхность теста плохая, неприятный кислый вкус и запах, при разделке тесто рвется, плохо формируется, поры крупные. Изделия, выпеченные из этого теста, плоские, бесформенные, с плохим вкусом.

Последовательность выполнения работы:

1. При подготовке к лабораторной работе необходимо выписать из «Сборника рецептов» рецептуры на «Хлеб праздничный», «Булочка дорожная», «Расстегай с мясом».

<i>Расход сырья</i>	<i>Расход сырья</i>	<i>Расход сырья</i>	<i>Расход сырья</i>
Хлеб праздничный	Булочка дорожная	Расстегай с мясом	
Мука пшеничная в/с	400,00	630,00	780,00
Дрожжи прессованные	10,00	15,00	25,00
соль	5,00	6,00	8,00
Сахар-песок	25,00	120,00	30,00
Масло растительное	-		2,5
Маргарин столовый	20,00	130,00	40,00
Фарш:	-		400,00
Мак (кунжут)	10,00		
Вода	178,00	245,00	
Яйца	15,00	60,00	70,00
Выход:	(500г)	10штук(100г)	10штук(143г)

2. В ходе практической работы необходимо: приготовить изделие с учетом требований к качеству и безопасности готовых изделий.

Хлеб праздничный

Хлеб праздничный готовят опарным или безопарным способом. Тесто формуют в виде шариков массой 20 гр, получившиеся шарики выкладывают в форму плотно друг к другу, чтобы не осталось свободного места, дают расстояться, смазывают кондитерской кистью поверхность хлеба. Посыпать каждую дольку маком или кунжутом через одну и выпекают 7-8 мин при температуре 230-240 градусов. Хлеб должен иметь блестящую поверхность от золотисто-желтого до коричневого цвета.

«Булочка дорожная»

Дрожжевое тесто готовят опарным способом, делят на части и формуют в виде шариков массой 115гр. Скатанные шарики кладут швом вниз на кондитерский лист, смазанный жиром, дают расстояться 10 мин, смазывают яйцом, посыпают сахаром-песком и выпекают при температуре 220-240 градусов.

«Расстегай с мясом»

Тесто готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для пирожков. Готовое тесто формуют в виде шариков массой 120г, оставляют для расстойки на 5-8 минут и раскатывают в круглую лепешку, на середину которой кладут фарш (мясной с яйцом или с луком, рыбный с рисом, рисовый с грибами). Края лепешки защипывают (косичкой), середину над фаршем оставляют открытой и придают форму лодочки. Подготовленные изделия расстаивают 20-30 минут, смазывают яйцом и выпекают.

Оценка качества готовых изделий

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Хлеб праздничный	Форма фигурная, поверхность блестящая	золотисто-желтого до коричневого цвета	Свойственные изделиям из дрожжевого теста	Мякиш пропеченный, пористый
Булочка дорожная	Форма круглая, поверхность блестящая,	Светло-коричневый	Свойственные изделиям из дрожжевого теста	Мякиш пропеченный, пористый
Расстегай с мясом	Форма лодочки, края защипаны, в середине, в центре отверстие	Светло - коричневый	Свойственные изделиям из дрожжевого теста начинке из мяса	Мякиш пропеченный, пористый

Контрольные вопросы.

- 1.Какие используют способы для приготовления пшеничного теста?
- 2.Какое тесто замешивают опарным способом?
3. Какие способы формования бывают у дрожжевого теста?
4. Какие показатели качества определяют у дрожжевого теста?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Приготовление, оформление тортов в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления тортов и пирожных, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Ход занятия

1. Осуществить приготовление тортов и пирожных (согласно заданию преподавателя)
2. Произвести органолептическую оценку качества

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

3. Составить технологические карты приготовления высокорецептурных кондитерских изделий
4. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению высокорецептурных кондитерских изделий
5. Сделать вывод о проделанной работе.

Карта самоанализа

Тема практической работы:

Бригада № _____

2. Сделать оценку практической работы и заполнить таблицу:

№ п\п	Наименование изделия	Требования к качеству					Итого баллов
		вкус	цвет	запах	консист	Внешний вид	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

Внимание: каждое требование к качеству оценивается по пятибалльной системе, баллы складываются и подсчитывается общее количество баллов (итого баллов)

Если общее количество баллов: 25-23 – оценка «отлично»

22-20 – оценка «хорошо»

19-15 – оценка «удовлетворительно»

Если вы набрали менее 15 баллов, то рекомендуется хлебобулочные, мучных кондитерских изделия переделать

Критерии оценки выполнения лабораторной работы

Органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества каждому из показателей — внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция — дают оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «плохо». На основании оценок по каждому показателю определяется оценка изделия в баллах как среднее арифметическое. Результат вычисляется с точностью до десятых.

Лица, проводящие бракераж пищи, должны знать свойства изделий, чтобы дать квалифицированную оценку изделий по органолептическим показателям. Каждая группа изделий имеет специфические свойства и соответствующие им показатели.

Оценка	Показатели
5 (отлично)	Изделие приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией приготовления и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества
4 (хорошо)	допускаются незначительные отклонения от установленных требований.
3 (удовлетворительно)	указывает на значительные нарушения технологии приготовления, но допускающие реализацию изделия без переработки.
2 (неудовлетворительно)	обнаружены дефекты, не допускающие реализации изделия.

Основные правила техники безопасности при выполнении практических работ

1. Прежде, чем приступить к работе, следует внимательно ознакомиться с заданием, необходимым для его выполнения оборудованием, инструментами, инвентарем и порядком выполнения работы.
2. Без разрешения преподавателя нельзя трогать, включать или выключать рубильники, тумблеры, оборудование.
3. Не приступать к выполнению работы без разрешения преподавателя.
4. Быть внимательным и дисциплинированным, точно выполнять указания преподавателя во время выполнения работы.
5. Нельзя переносить оборудование, загромождать свое рабочее место оборудованием, не относящимся к выполняемой работе, так как это может стать причиной несчастного случая.
6. Не разрешается выполнять практическую работу одному. Обязательно присутствие второго обучающегося для оказания первой помощи при несчастном случае.
7. Запрещается касаться оголенных токоведущих частей оборудования, которые находятся под напряжением.
8. При всех случаях обнаружения повреждений электрического оборудования – быстро выключить питание, обесточив установку и сообщить преподавателю.
9. В случае поражения электрическим током следует немедленно отключить напряжение, сообщить об этом преподавателю и оказать первую помощь пострадавшему.
10. Следить за исправностью всех креплений в оборудовании.
11. После окончания работы обязательно привести в порядок инвентарь, посуду, оборудование, свое рабочее место и только после этого (с разрешения преподавателя) можно выйти из кабинета.

Информационное и материально-техническое обеспечение

Оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкаф для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал и др;
- комплект учебно- методической документации;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, посуды, инвентаря, оборудования, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
25. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
27. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
28. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

29. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
31. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
32. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
34. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
35. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.