КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе

М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

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

Методическое пособие к выпрлнению лабораторных занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.05. ЛЗ

РАЗРАБОТЧИК	Жукова Е.С.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2026

Содержание

Лабораторное занятие № 1 Приготовление отделочных п/ф и украшений из них для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 9
Лабораторное занятие № 2. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи) 11
Лабораторное занятие № 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги, пиццы) 13
Лабораторное занятие № 4. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (булочки, кексы, куличи) 16
Лабораторное занятие № 5. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (хлеб праздничный) 18
Лабораторное занятие № 6. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из пресного сдобного, вафельного, сахарного теста, оценка качества 21
Лабораторное занятие № 7. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из пряничного теста, оценка качества 23
Лабораторное занятие № 8. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из песочного теста, оформление, оценка качества 25
Лабораторное занятие № 9. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из бисквитного теста, оформление, оценка качества 27
Лабораторное занятие № 10. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из заварного теста, оформление, оценка качества 30
Лабораторное занятие № 11. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из слоеного теста, оформление, оценка качества 32
Лабораторное занятие № 12. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста, оформление, оценка качества 34
Лабораторное занятие № 13. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей 36
Лабораторное занятие № 14. Приготовление пирожных сложного ассортимента, оформление, оценка качества 39

Лабораторное занятие № 15. Приготовление праздничных тортов, оформление, оценка качества 41
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....44
Приложение 1 47

ВВЕДЕНИЕ

Методическое пособие к лабораторным работам составлено 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».

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, видов и форм обслуживания» предусмотрено 90 академических часов для проведения лабораторных занятий по МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

Целью проведения лабораторных занятий является:

- закрепление теоретических знаний;
- приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам дисциплины (производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам);
- ведение технологического процесса от приготовления полуфабрикатов до оформления и подачи готового кулинарного изделия, соблюдая все правила и нормы;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе лабораторных занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Обучающиеся знакомятся с приемами тепловой обработки сырья и приготовления разнообразных полуфабрикатов и готовых изделий.

Перед проведением лабораторных занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с

содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания готовность к выполнению задания.

Задания для лабораторных занятий предусматривают приготовление трех-четырех блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья, потерь при тепловой обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Чтобы научить обучающихся правильной организации рабочего процесса предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Работам по приготовлению блюд предшествует материал, в котором обучающиеся знакомятся с правилами пользования Сборниками рецептур, и работа по первичной обработке овощей и приемам тепловой обработки продуктов. Предварительное ознакомление с этими приемами облегчает выполнение последующих заданий по приготовлению супов, соусов, гарниров и вторых блюд.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству готовой продукции, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных изделий.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

Перед началом выполнения занятий излагается техника выполнения, основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы.

Для выполнения каждой работы требуется 4-6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по техники безопасности, знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования показывают правильные приемы включения электрических плит, машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все обучающиеся подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В технологической лаборатории работа проводится индивидуально. Бригадное выполнение заданий предусмотрено лишь в тех случаях, когда переработка малого количества сырья невозможна или нецелесообразна.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и оформляют технологическую карту в тетради с описанием необходимых продуктов (массой брутто и нетто).

Продукты выписываются для каждого изделия отдельно, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.

В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность обучающиеся к работе и правильность выписки ими сырья, после чего обучающиеся получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, обучающийся должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты.

Технологический процесс начинается с приготовления полуфабрикатов. По окончании приготовления их разделочные доски, инструменты и столы моют. Скоропортящиеся полуфабрикаты (мясные, рыбные, из птицы) до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Обучающиеся должны научиться правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе работы надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в технологической лаборатории, обучающиеся обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. Санодежду нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодежду снимают.

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления изделий проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные тетради с учебным заданием.

Текст выполняемых работ на лабораторных занятиях обучающиеся должны писать ручкой, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, излагаются в конце каждой работы.

После каждого лабораторного занятия проводится зачет, как правило, на следующем лабораторном занятии перед выполнением последующей работы.

На зачете обучающийся должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты. Ответить на контрольные вопросы.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюда и с другой стороны, теоретические знания обучающихся по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют котлы, инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий следует пользоваться:

- «Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий» СПб.:ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004.-296 с.
- и «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Киев, 2006. – 656 с

При отсутствии данного НТД можно воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. и
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. находящимся в реестре.
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.

Нормы продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье и приведены в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.

Рекомендательный подход допускается в применении указанных в Сборнике норм отпуска порций блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров.

Для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января. Для другого времени года нужно производить перерасчет расхода овощей, взяв за основу массу нетто как постоянную величину для любого сырья.

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.).

В некоторых рецептурах указывается два вида жира или один и тот же вид указан дважды. Это значит, что часть жира вводится в блюда в процессе приготовления, а часть - при отпуске.

Нормы расхода соли, специй для приготовления блюд в рецептурах не указаны. При калькуляции и оформлении технологической карты используют таблицу №28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий» (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ») 1996 г.).

В Сборнике включены нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; приведены также таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов.

В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

На изделия, отмеченные в Сборнике звездочкой, даны промышленные рецептуры, и какое-либо изменение не допустимо.

Помимо изложенных основных указаний, приведенных во введении, следует учитывать и дополнительные, помещенные в каждом разделе Сборника.

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

Лабораторное занятие № 1 Приготовление отделочных п/ф и украшений из них для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5;

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для отработки (приложения и сборники рецептур):

1. Крем сливочный
2. Крем "Шарлотт"
3. Крем "Гляссе"
4. Помада шоколадная

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильное и равномерное перемешивание.

2. Последовательность закладки продуктов при приготовлении.

3. На качество готового крема.

4. Соблюдение температурных условий приготовления.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 крема по теме «Отделочные полуфабрикаты».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Крем сырный».

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений из них для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений из них

Лабораторное занятие № 2. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи)

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Пирожки с повидлом
2. Пирожки со свежей капустой
3. Пирожки с яблочным фаршем
4. Пирожки с картофелем и грибами
5. Пирожки с зеленым луком и яйцом
6. Кулебяки
7. Расстегаи

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых мучных изделий, виды формовки изделий.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Технологическое приготовление дрожжевого теста».

2. Выписать отличительные особенности приготовления фаршей мясных

3. Выписать отличительные особенности приготовления фаршей кулебяк.

Контрольные вопросы:

1.Опишите технологию приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи).

2. Составьте ТК и ТТК для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи).

Лабораторное занятие № 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги, пиццы)

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.
2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для отработки (приложения и сборники рецептур):

1. Ватрушка с творогом
2. Пицца с мясной начинкой
3. Пирог открытый с повидлом
4. Пирог полуоткрытый с яблоками
5. Пирог закрытый с капустой
6. Пицца с овощной начинкой
7. Пицца с сырной начинкой

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых мучных изделий, виды формовки изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки и подачи.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Пицца, ватрушки».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Ватрушки».

Контрольные вопросы:

1.Опишите технологию приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги, пиццы).

2. Составьте ТК и ТТК для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги, пиццы).

Лабораторное занятие № 4. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (булочки, кексы, куличи)

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Подготовка помещения, задания.

2. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Булочка домашняя с маком
2. Булочка домашняя с сахаром
3. Булочка домашняя с кокосовой стружкой
4. Сдоба обыкновенная (плюшка)
5. Рогалики
6. Кекс столичный
7. Кекс банановый
8. Кекс Майский
9. Кулич Вологодский
10. Кулич с орехами

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную нарезку полуфабрикатов.

2. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки гарнира, блюда, соуса.

4.Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Булочки, рогалики, крендели, батончики».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления булочных изделий.

3. Составить ТК на 2 блюда по теме «Куличи, кексы».

4. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Кексы».

Контрольные вопросы:

1.Опишите технологию приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (булочки, кексы, куличи).

2. Составьте ТК и ТТК для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (булочки, кексы, куличи).

Лабораторное занятие № 5. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (хлеб праздничный)

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

4. Подготовка помещения, задания.
5. Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.
6. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1.Хлеб деликатесный

2.Хлеб белый

3.Хлеб ржаной

4.Хлеб домашний

5.Хлеб ситный с изюмом

6.Хлеб молочный

7.Хлеб «Ромашка» из пшеничной муки

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную подготовку сырья.

2. Последовательность закладки продуктов в изделие, режим тепловой обработки.

3. На качество готовых кулинарных изделий, правила укладки и оформления.

4. Соблюдение температуры подачи.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать изделия, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 изделия по теме «Праздничный хлеб».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления булочных изделий.

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (хлеб праздничный).
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (хлеб праздничный).

Лабораторное занятие № 6. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из пресного сдобного, вафельного, сахарного теста, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Вафли сахарные
2. Вафли песочные
3. Вафли ванильные
4. Сочник с творогом
5. Сахарная корзинка

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Вафли, сахарные изделия».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пресного сдобного, вафельного, сахарного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК И ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пресного сдобного, вафельного, сахарного теста.

Лабораторное занятие № 7. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из пряничного теста, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Пряники фигурные
2. Пряники «Детские»
3. Коврижка «Медовая»
4. Коржик молочный

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать изделия, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 изделия по теме «Пряничные изделия».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления пряников и коврижек

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пряничного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пряничного теста.

Лабораторное занятие № 8. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из песочного теста, оформление, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Песочное печенье
2. Печенье золотистое
3. Песочное кольцо
4. Пирожное «Корзиночки»

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Изделия из песочного теста».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Печенье золотистое».

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из песочного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из песочного теста.

Лабораторное занятие № 9. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из бисквитного теста, оформление, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Бисквит основной
2. Бисквит для рулета
3. Бискит с какао-порошком
4. Бисквит масляный
5. Бисквит буше

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Изделия из бисквитного теста».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Бисквит с корицей».

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из бисквитного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.

2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из бисквитного теста.

Лабораторное занятие № 10. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из заварного теста, оформление, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Заварное кольцо
2. Трубочки с кремом
3. Круглое пирожное
4. Профитроли

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Изделия из заварного теста».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Эклер».

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из заварного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий заварного теста.

Лабораторное занятие № 11. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из слоеного теста, оформление, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.
2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.
3. Закрепление теоретических знаний.
4. Развитие творческих способностей.
5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.
6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Слоеные пирожные с обсыпкой
2. Слоеные пирожные с яблочной начинкой
3. Язычки слоеные
4. Слойка с тмином

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Изделия из слоеного теста».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Слойка с тмином», «Язычки слоеные».

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из слоеного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий слоеного теста.

Лабораторное занятие № 12. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста, оформление, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1. Воздушный п/ф
2. Миндальный п/ф
3. Воздушно-кокосовый п/ф
4. Печенье меренги

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Миндально-ореховое тесто и изделия из него».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Печенье воздушное».

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.

Лабораторное занятие № 13. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для отработки (приложения и сборники рецептур):

1. Шанежки наливные с яйцами (русская кухня)
2. Кабартма (башкирская кухня)
3. Сдобные мучные орешки (мордовская кухня)
4. Булочка розовая
5. Пирог бисквитный «Свежесть»

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Изделия из пониженной калорийности».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Булочки с морковью».

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий пониженной калорийности. Как приводят оценку качества этих изделий.

2. Составьте ТК И ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий пониженной калорийности.

Лабораторное занятие № 14. Приготовление пирожных сложного ассортимента, оформление, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для обработки (приложения и сборники рецептур):

1.Пирожное заварное с кремом

2. Пирожное бисквитное, глазированное помадой

3. Пирожное песочное с кремом

4. Пирожное слоеное с кремом

5. Пирожное бисквитное

6. Пирожное воздушное

7. Пирожное крошковое

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Пирожные».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Пирожное "Картошка"».

Контрольные вопросы:

1. Составьте ТК и ТТК для приготовления пирожных.
2. Перечислите показатели, по которым проводят оценку качества пирожных, укажите условия хранения и сроки реализации пирожных.

Лабораторное занятие № 15. Приготовление праздничных тортов, оформление, оценка качества

Цель работы:

1. Формирование умений и навыков по выполнению расчетов, заполнению ТК и ТТК.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 5.2-5.5

Оснащение рабочего места:

Справочная и нормативно-техническая документация, бланки ТК, ТТК, отчеты по ЛР, канцелярские принадлежности, калькуляторы, натуральные образцы: сырье, продукты, посуда, инвентарь, приспособления.

Оборудование:

Электрические плиты, духовой шкаф, микроволновая печь, мясорубка.

Содержание и порядок выполнения работы:

1.Подготовка помещения, задания.

2.Проверка наличия сырья, необходимых видов оборудования и инвентаря.

3. Соблюдение санитарных правил: обучающиеся надевают спецодежду (снимают кольца, часы, украшения), моют руки, выполняют задание по выявлению знаний (допуск к лабораторной работе).

Ход занятия:

1. Получить задание.

2. Работа с НТД по расчету норм сырья и составление схем последовательности операций.

3. Получение сырья у лаборанта (или дежурного), согласно расчета норм.

4. Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

5. Тепловая обработка с учетом правил и техники безопасности.

6. Бракераж готовых изделий, оформление, подача, презентация, дегустация.

7. Вывод (заключение) по работе.

Примерный перечень блюд для отработки (приложения и сборники рецептур):

1.Торт "Наполеон"

2. Торт "Листопад"

3. Торт "Кофейный"

4. Торт "Сказка"

Указания к проведению работы:

1. Обратить внимание на правильную и равномерную формовку изделий.

2. Последовательность закладки продуктов при замесе теста.

3. На качество готовых мучных изделий.

4. Соблюдение температуры выпечки.

Дегустация блюда:

1. Продегустировать блюда, оценить качество, заполнить бракеражный журнал по форме приложения 1.

2. Оформить отчет о проделанной работе, сдать преподавателю на проверку.

3. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурному.

Подведение итогов работы, задание на дом:

1. Составить ТК на 2 блюда по теме «Торты».

2. Выписать отличительные особенности технологии приготовления изделия «Торт Сказка».

Контрольные вопросы:

1.Составьте ТК и ТТК для приготовления праздничных тортов.

2.Перечислите показатели, по которым проводят оценку качества праздничных тортов, укажите условия хранения и сроки их реализации.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва: КноРус, 2020. 2.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2021 3.Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2020. - 121 on-line. - 4.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2020 5.Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону: Феникс, 2018 6.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО): тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. текстовые дан. - Москва: КНОРУС, 2020. 7.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост.: Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. - Ростов на Дону: Феникс, 2021.
Дополнительные	1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер. – Ростов н/Д:Феникс, 2010. – 384с
	2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010
	3. Левичева Т.В. Десерты. Самая полная книга по кулинарии / Т.В. Левичева, В.А. Салтыкова, Л.С. Иванова – М.: Издательский дом Ниола 21-век, 2010. – 256 с.
	4. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	5. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: сб. науч. тр. по материалам Междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2015) / ред. И. М. Титова [и др.]. - Калининград : КГТУ, 2015.
	6. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
	7. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	8. Приготовление сладких блюд и напитков [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост.: О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
	9. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москв: Дашков и К°, 2016.
	10. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд. - М. : Академия, 2014
	Нормативная и законодательная литература
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	общественного питания. - М., 1986.-295 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	30. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	32. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	33. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	34. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
Интернет-источники	http:// tourlib.net/
	http://www.twirpx.com/
	http://st.vstu.by/
	http://www.fb2club.ru/
	http://www.internet-law.ru/
	www.consultant.ru
	https://rg.ru
	http://docs.cntd.ru/
	http://ohranatruda.ru/
	http://base.garant.ru/
	http://foodrussia.net/
	http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html; http://www.eda-server.ru/gastronom/; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http:/ /www.pitportal.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Академия» - ИП Бурцева А.П.(Лицензионный договор № 001586/ЭБ-20 от 15.12.2020г.) на предоставление доступа к электронным изданиям.
	ЭБС ЮРАЙТ – Договор № 5546 от 01.01.2023г. на оказание услуг по предоставлению пользователям доступа к ЭБС
	ЭБС Кнорус ООО «КноРус медиа» Договор № 18508750 от 11.01.2023 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru .
	ЭБС «Академия» - ИП Бурцева А.П.(Лицензионный договор № 001586/ЭБ-20 от 15.12.2020г.) на предоставление доступа к электронным изданиям.
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Стандарты и качество».

Приложение 1

БРАКЕРАЖ БЛЮД

Наименование блюд	Требования к качеству (факт.)	Замечание	Оценка (1 - 5 баллов)

Подписи членов
бракеражной комиссии