



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

**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 указание к выполнению практических занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.05. ПЗ

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ

Жукова Е.С.
Судьбина Н.А.
2024
2025

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/29

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья	5
Практическое занятие №2. Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья.	6
Практическое занятие №3. Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья.	8
Практическое занятие №4. Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья. Расчет упека, припека, выхода изделий	10
Практическое занятие №5. Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья. Расчет норм воды, муки, составление ТК.....	11
Практическое занятие №6. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.....	13
Практическое занятие №7. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.....	14
Практическое занятие №8. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.....	16
Практическое занятие №9. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.....	17
Практическое занятие №10. Составление плана-меню кондитерского цеха и оформление наряд-заказа	18
Практическое занятие №11. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.....	19
Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.....	21

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.3/29

Практическое занятие №13.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.....	22
Практическое занятие №14. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.....	23
Практическое занятие №15.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.....	25
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	27

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.4/29

ВВЕДЕНИЕ

Методическое пособие к практическим занятиям составлено в соответствии с рабочей программой 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».

Рабочей программой 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 30 академических часов на проведение 15 практических занятий в рамках модуля МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

Целью проведения практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам курса. Перед проведением практического занятия обучающиеся должны повторить пройденный материал по данной теме, уяснить цель занятия, ознакомиться с последовательностью его проведения. Преподаватель должен проверить знания курсантов и готовность к выполнению задания.

Для ведения записей (отчетов) по выполнению практических занятий обучающийся должен иметь отдельную тетрадь с полями. Записи должны вестись четко, аккуратно, разборчивым почерком. Каждая новая работа оформляется с новой страницы.

Для закрепления знаний по теме и подготовки к зачету в конце каждой работы приводится перечень вопросов для самоконтроля. К зачету обучающийся должен представить оформленный отчет по работе, согласно задания, с выводами по работе, должен знать теорию по данной теме, уметь пояснить, как проводилась работа и уметь анализировать полученные результаты.

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.5/29

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления отделочных п/ф и украшений из них, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные данные и материалы:

Сборники рецептур.

Задания практического занятия.

Калькуляторы.

Канцелярские принадлежности.

Задания на практическое занятие:

Задача № 1

Рассчитайте количество сырья, воды для приготовления 5,5 кг сиропа для промочки.

1. Произвести расчет сырья на 5,5 кг воды (р-ра №56 сб. р-р).
2. Произвести расчет воды, используя формулу.
3. Оформить ТК с указанием технологии приготовления и требований к качеству.

Задача № 2

Определить норму сырья для приготовления 12 кг помады.

1. Расчет сырья для помады на 12 кг (рецептура №58 Сборника рецептур).
2. Расчет воды.
3. Оформить ТК с указанием технологии приготовления и требований к качеству.

Задача № 3

Необходимо приготовить 4,5 кг желе для оформления тортов.

1. Произвести расчет сырья на 4,5 кг (р-ра №61).

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/29

2. Расчет воды.

3. Оформить ТК с указанием технологии приготовления и требований к качеству.

Задача № 4

Определите набор сырья для приготовления 9,5 кг суфле для прослойки коржей и отделки поверхности торта.

1. Произвести расчет сырья на 9,5 кг суфле (р-ра №62).

2. Произвести расчет сахарно-агарового сиропа (р-ра №64).

3. Рассчитать воду для сиропа по формуле.

Вывод.

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Технологическая схема приготовления суфле.

2. Технология подготовки агара для приготовления сахаро-агарового сиропа

.

Практическое занятие №2 Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья.

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления отделочных п/ф и украшений из них, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные данные и материалы:

Сборники рецептов.

Задания практического занятия.

Калькуляторы.

Канцелярские принадлежности.

Задания на практическое занятие:

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/29

Задача № 1

1. Определите набор сырья для приготовления 15 кг крема сливочного (основного) №30 сборника рецептур.
2. Оформите ТК с указанием технологии приготовления и требований к качеству.

Задача № 2

Определите набор сырья для приготовления 12 кг крема «Сливочный фруктовый» (№34 с.33 сб. р-р). Оформите ТК с указанием технологии приготовления и требований к качеству.

Задача № 3

1. Определите набор сырья для приготовления 6 кг крема «Шарлот» (основной).
2. Составьте схему технологии приготовления крема, сиропа.

Задача № 4

Необходимо приготовить 16 кг крема «Глясе» (основной) №48.

1. Рассчитать крем «Глясе».
2. Рассчитать воду для сиропа (соотношение 4:1).
3. Оформите ТК с указанием технологии приготовления и требований к качеству.

Вывод.

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы

1. Разработать технологическую карту приготовления крема сливочного и крема сливочного «новый».
2. Технология приготовления крема «Шарлотт» основного и крема «Шарлотт» на агаре.

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.8/29

Практическое занятие №3. Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья.

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления фаршей и начинок, оформление нормативной документации. Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные данные и материалы:

Сборники рецептов.

Задания практического занятия.

Калькуляторы.

Канцелярские принадлежности.

Задания на практическое занятие:

Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

Задача № 1

Для приготовления 100 шт. пирожков жареных из дрожжевого теста с мясом необходимо приготовить мясной фарш с луком. Закладка фарша на 1 пирожок составляет 1/25. Оформите ТК на мясной фарш с луком с указанием технологии приготовления и требований к качеству.

Рассчитайте:

1. Сколько фарша нужно.
2. Сколько сырья нужно взять для приготовления нужного количества фарша.

Задача № 2

Определите закладку сырья для приготовления 6 кг фарша мясного с рисом и яйцом (рецептура №713, с.394).

Дать рекомендации: по способу т/о обработки мяса, приготовлению соуса, фарша.

Задача № 3

Определите закладку норм сырья для приготовления 15 кг фарша ливерного с кашей (рисовой вязкой).

Примечание: в р-ре №715 в гр. Н указан готовый фарш и каша вареная, т.е. готовая.

Вам необходимо рассчитать Мб (брутто).

Последовательность выполнения:

1. Выписать рецептуру №715 и рассчитать на 15 кг.

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.9/29

2. Выписать рецептуру №714 (I колонка) и рассчитать на количество выхода (П.1).

3. Выписать рецептуру №463, найти М_б, используя таблицу 4 с.149.

4. Выписать обработку и т.п. фарша.

Задача № 4

Определить норму закладки сырья для приготовления 8 кг фарша из рыбы и картофеля (рецептура №719).

Выписать: обработку сырья, т.п. фарша. Дать рекомендации по увеличению ассортимента фарша (данные занести в таблицу).

Задача № 5

Рассчитать норму сырья на 5 кг фарша картофельного с грибами и луком (№723 вар. I) для пирожков печеных. На производстве имеются грибы шампиньоны свежие.

1. Выписать и рассчитать сырье на 5,0 кг.

2. Произвести замену сухих грибов на свежие шампиньоны (Табл. 26 с.589).

3. Составить схему т.п., т/к.

4. Дать рекомендации по приготовлению фарша на открытый пирог.

Примечание: согласно таблице 26 эквивалент замены сушеных грибов на свежие в соотношении 0,270:1,0 кг. Через пропорцию находим М_б грибов свежих.

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Разработать технологическую карту замены яиц на меланж.

2. Разработать технологическую карту и провести расчет сырья для приготовления мясного фарша?

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.10/29

Практическое занятие №4. Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья. Расчет упека, припека, выхода изделий

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные материалы и данные:

Сборники рецептур.

Чертежные принадлежности.

Калькуляторы.

Задания на практическое занятие:

Задача № 1

Определите потери в массе (в кг) и упек в % к массе теста при выпечке 200 шт. булочек массой по 50 г.

Данные:

$M_{\text{теста}}$ – 58 г на 1 булочку.

$$\text{Формула: } \frac{M_{T(n/\phi)} - M_{\text{изд}}}{M_{n/\phi}} * 100.$$

Задача № 2

Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой 1/50.

Данные:

40 г муки на 1 булочку.

$$\text{Формула: } \frac{M_{\text{выпечизд}} - M_{\text{муки}}}{M_{\text{муки}}} * 100.$$

Задача № 3

Рассчитать выход изделия при выпечке 100 шт. булочек массой 1/50, если масса до выпечки – 5,8 кг.

$$\text{Используйте формулу: } \frac{M_{n/\phi} - \text{потери при выпечке}}{M_{n/\phi}}.$$

Примечание: при решении задач можете обратиться к с.30-31 учебника.

Литература: [1,3,7].

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.11/29

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Как проводят адаптацию рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий и взаимозаменяемости сырья.

1. Провести расчет припека, упека и выхода изделия при выпечке 200 шт булочек массой по 50 г.

Практическое занятие №5. Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья. Расчет норм воды, муки, составление ТК

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные материалы и данные:

Сборники рецептур

Чертежные принадлежности.

Калькуляторы.

Задания на практическое занятие:

1. Основным, обязательным сырьем является мука (в/с, 1 и реже 2 сорта, пшеничная). Базисная мука может поступать с повышенной или пониженной влажностью, тогда необходимо ее количество уменьшить, или увеличить, на разницу между базисной и фактической, соответственно увеличится или уменьшится норма воды для замеса теста.

Пример: Для приготовления 100 шт. пончиков расход муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 2650г. Поступившая на производство мука имеет влажность 12,5%. Разница (14,5 - 12,5) составляет 2%, следовательно, на 2% муки берем меньше, т.е.

*Документ управляется программными средствами 1С: коллеж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.12/29

$$2650 - (2650 * 2) / 100 = 2597 \text{ г.}$$

А количество воды увеличим на разницу $2650 - 2597 = 53$ г, и наоборот, если мука поступила с влажностью 16,5%, то для приготовления указанного количества пончиков муки должно быть взято на 2% больше:

$$2650 + (2650 * 2) / 100 = 2703 \text{ г}$$

При этом расход воды должен быть уменьшен на 53 г:

$$2703 - 2650 = 53 \text{ г.}$$

2. Повторите формулы расчета норм воды для приготовления теста, а также отделочных п/ф с учетом влажности.

$$X = \frac{100 * C}{100 - A} - B,$$

где

А – влажность теста, %;

С – масса сырья сухого вещества;

В – масса сырья в натуре.

Влажность сырья может колебаться в небольших $\pm\%$. Поэтому берем средний показатель ($32 \pm 4\% = 33\%$).

Задача № 1

На производство поступила мука влажностью 13,0%. По заданию необходимо изготовить 1000 шт. булочек. Расход муки должен составить 40,0 кг.

1. Определите массу муки (сб. р-р с.285). Базисная влажность муки 14,5%.
2. Определите количество (разницу) воды.

Задача № 2

Рассчитать количество сырья для приготовления 400 шт. Ром-бабы.

Полуфабрикаты (в г):

- выпеченный п/ф - №91 с.248;
- сироп - №56;
- помада сахарная - №59.

1. Выписать рецептуру.
2. Произвести расчет п/ф (на 400 шт).
3. Графу в натуре (пересчет на 400 шт.).
4. Расчет в сухих веществах ($M_{\text{доля сухих веществ}} * \text{Кол-во в натуре сырья}$).

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.13/29

5. Определение кол-ва воды.

6. Технология: замеса теста, формовки, оформления изделий.

Примечание: А – влажность теста (22%);

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Проведите перерасчет муки, если влажность ниже или выше базисной.
2. Рассчитайте количество воды и муки при составлении технологической карты для Ром-бабы.

Практическое занятие №6. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Необходимые материалы и данные:

- сборники рецептур;
- ТТК, плакаты, каталоги;
- калькуляторы;
- задания.

Необходимо решить следующие задачи:

Задача № 1. Сколько требуется сырья для приготовления 150 штук (1/75) простых пирожков печеных с фаршем из свежей капусты (№ 724):

- определить соотношение теста и фарша р-ра № 687;
- расчет сырья на тесто, фарш;
- т.п., оформление, хранение.

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.14/29

Задача № 2. Определите количество сырья необходимое для приготовления 300 штук 1/60 пирожков печеных из дрожжевого теста (сдобного) с яблоками. На производстве нет меланжа, есть яйцо (С, ГПФ). Дайте рекомендации по обработке сырья, т.п. и хранению пирожков.

Задача № 3. Необходимо произвести расчет сырья для приготовления 200 штук закусочных расстегаев с рыбой, выход 1/35. Дать рекомендации повару по оформлению, приготовлению и подачи расстегаев к рыбному прозрачному бульону.

Задача № 4. Определите массу сырья и п/ф для приготовления 150 шт. 1/100 сарделек в тесте.

Примечание: тесто для простых пирожков.

Выпишите: подготовку сырья, технологический процесс приготовления изделий. Дайте рекомендации по формовке и обработке поверхности.

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Проведите расчет норм сырья для приготовления хлебобулочных изделий.
2. Рассчитайте нормы сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий

Практическое занятие №7. Адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Необходимые материалы и данные:

- сборники рецептов;
- задания;
- калькуляторы;

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.15/29

- письменные принадлежности.

Задание № 1

Для мучного цеха по производственной программе необходимо приготовить:

- булочка ванильная 1/100 – 150 штук (№107 рецептура);
- булочка домашняя 1/50 – 80 штук (№109 рецептура).

Влажность муки 16,5%.

1. Выписать и рассчитать количество сырья (согласно заданию).
2. Произвести расчет воды для теста (вл. 36% стр.285).
3. Сделать перерасчет муки на базисную влажность.
4. Составить схему технологического процесса приготовления.
5. Дать характеристику изделий, упаковке, транспортировке.

Задание № 2

Произвести расчет сырья для приготовления 250 штук 1/100 «Ромовая баба» р-ра №91, сироп для промочки № 57 крепленый и помада №58.

1. В сводную ведомость включить (последовательно) все п/ф.
2. Сделать расчет сырья на заданное кол-во изделий.
3. Заполнить графу «Итого сырья» (по расчету).
4. Составить заявку на склад.
5. Вывод.

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Проведите расчет сырья при приготовлении сложных кондитерских изделий.
2. Приведите примеры взаимозаменяемости сырья при приготовлении сложных кондитерских изделий

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.16/29

Практическое занятие №8. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Необходимые материалы и данные:

- сборники рецептур, таблица взаимозаменяемости;
- калькуляторы;
- письменные принадлежности.

Задания на практическое занятие:

Задача № 1

На производство поступил заказ на изготовление 14,5 кг «Пирог Невский».

Вам необходимо:

1. Рассчитать количество сырья (№103 сб. р-р) на 14,5 кг пирога «Невский».
2. Произвести расчет воды (формула 285 сб. р-р), учитывая влажность теста 37%.
3. Выписать т.п.
4. Дать характеристику изделия и рекомендации по оформлению.

Задача № 2

По производственной программе необходимо приготовить 17,0 кг «Пирог Домашний с маком». Мука с влажностью 12,5%.

1. Выписать и рассчитать сырье на 17,0 кг (р-ра №105 сб. р-р).
2. Рассчитать воду на сироп, помаду, тесто согласно формуле.
3. Составить линейную схему приготовления всех компонентов.
4. Дать характеристику изделия.
5. Сделать пересчет муки на базисную влажность.
6. Вывод.

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.17/29

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы

1. Составьте технологическую карту, рассчитав количество сырья при приготовлении пирогов.
2. Приведите примеры взаимозаменяемости сырья при приготовлении пирогов

Практическое занятие №9. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Необходимые материалы и данные:

- сборники рецептур;
- задания;
- калькуляторы;
- письменные принадлежности.

Задания на практическое занятие:

Изучив основные виды теста и отделочных полуфабрикатов, приобретая умения и навыки по расчету норм воды и муки, необходимо решить производственную задачу.

Задача

По производственной программе необходимо изготовить:

1. Булочка ванильная 1/50 – 100 шт. (№107 с.265).
2. Сдоба обыкновенная 1/50 – 200 шт. (№106).
3. Булочка с орехами 1/50 – 200 шт. (№108).

Технологу необходимо:

1. Составить ТК и произвести расчет на заданное количество изделий.
2. Составить схему (линейную) приготовления.
3. Выписать требования к качеству.

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.18/29

4. Оформить сводную ведомость (МБ по расчету ТК).
5. Оформить заявку на склад для получения сырья по графе ИТОГО в МБ.
6. Вывод.

Литература: [1,3,7].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Составить технологическую схему приготовления булочек и привести расчеты сырья.
2. Составить схему (линейную) приготовления булочек.

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

Практическое занятие №10. Составление плана-меню кондитерского цеха и оформление наряд-заказа

Цель занятия: Сформировать умения расчета общего количества блюд, разбивки по ассортименту. Разработка плана-меню.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Необходимые материалы и данные:

- сборники рецептур;
- задания;
- калькуляторы;
- письменные принадлежности.

Таблица 10.1 - Исходные данные

№	Наименование изделий	№ по сборнику рецептур	Количество, шт, кг	Масса, г	Наименование фарша, № рецептуры
1	Пирожки печеные	1026	500	60	№1049

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.19/29

	Кулебяка	1037	30	1000	№1051
2	Расстегай	1034	200	50	№1056
	Пирожки печеные	1026	20	1000	№1050
3	Ватрушка из дрожжевого теста	1032	400	36	№1069
	Кулебяка	1037	50	1000	№1052

Содержание и порядок выполнения работы:

Прежде чем заполнить наряд – заказ, необходимо определить какое количество теста и фарша необходимо для приготовления изделий. Наряд заказ заполняется по весу Брутто.

Содержание отчета:

Номер, наименование практического занятия

Номер варианта задания

Все расчеты записать в тетрадь

Оформить НД

Список используемых источников

Дата и подписи

Используемые источники: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Унифицированная форма № ОП-25

Контрольные вопросы:

1. Составить план-меню кондитерского цеха.
2. Описать принцип оформления наряд-заказа

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Практическое занятие №11. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Необходимые материалы и данные:

- сборники рецептур;
- задания;

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.20/29

- калькуляторы;
- письменные принадлежности.

Ситуационная задача 1. Оформите ТК для приготовления 5 кг пряников «Детских» №99 (14). Замените яйца на меланж. Распишите условия и сроки хранения всех компонентов, входящих в пряник и возможные сроки хранения готового изделия. Укажите требования к качеству сырья и готовой продукции.

Ситуационная задача 2. Рассчитайте количество сырья для приготовления Коврижки «Медовой» без начинки №100 (46) в количестве 15 шт. В форме таблицы распишите техническое оснащение для приготовления данного изделия.

Таблица 11.1 - Перечень оборудования, посуды, инструментов кондитера для приготовления_____

№	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты, приборы		
Расходные материалы		
Посуда кухонная и для подачи		

Литература: [1,3,7].

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.21/29

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи обучающегося и преподавателя.

Контрольные вопросы:

- 1.Выполнить расчеты норм сырья для приготовления пряников и коврижек.
- 2.Описать принцип оформления нормативной документации при приготовлении пряников и коврижек.

**Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач на
взаимозаменяемость сырья**

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептур, учебная литература;
- нормативная документация;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Ситуационная задача 1. Рассчитайте сырье для приготовления 5 тортов «Ореховых» (рец.16 (102), стр.98-99) с выходом по 1 кг. Замените сироп для промочки на сироп для промочки крепленый. Распишите условия и сроки хранения всех компонентов, входящих в торт и возможные сроки хранения готового изделия. Укажите требования к качеству сырья и готовой продукции.

Ситуационная задача 2. Рассчитайте сырье для приготовления 12 кг торта «Ландыш» (рец.20 (122), стр.118-119). Замените помаду на помаду шоколадную. Распишите условия и сроки хранения всех компонентов, входящих в торт и

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.22/29

возможные сроки хранения готового изделия. Укажите требования к качеству сырья и готовой продукции.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи обучающегося и преподавателя.

Используемые источники: [1,3,7].

Контрольные вопросы:

1. Провести расчет норм сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
2. Описать взаимозаменяемость сырья при приготовлении тортов и пирожных.

Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- нормативная документация;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Ситуационная задача 1. Рассчитайте сырье для приготовления 6 кг торта «Торт Слоеный с кремом» (рец.27 (159), стр.130-131) с выходом по 2 кг. На производстве заканчивается пудра рафинадная, замените крем сливочный основной № 30 (46) на крем сливочный с сахаром № 32 (48). Распишите условия и сроки хранения всех компонентов, входящих в торт и возможные сроки хранения готового изделия. Укажите требования к качеству сырья и готовой продукции.

Ситуационная задача 2. Рассчитайте сырье для приготовления 14 кг торта «Паутинка» (рец.31 (169), стр.140-141). На производстве заканчивается сахар,

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.23/29

замените крем сливочный «Новый» на крем сливочный основной с рафинадной пудрой. Распишите условия и сроки хранения всех компонентов, входящих в торт и возможные сроки хранения готового изделия. Укажите требования к качеству сырья и готовой продукции.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи обучающегося и преподавателя.

Используемые источники: [1,3,7].

Контрольные вопросы:

1. Проведите расчет норм сырья при стандартной рецептуре и в случае замены сырья.
4. Перечислите требования к качеству готовых изделий, способы контроля качества и безопасности готовой продукции

Практическое занятие №14. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Ситуационная задача 1. Кондитеру необходимо приготовить торт «Заварной» № 37 (227) в количестве 5 шт по 1 кг. Оформите ТК и в форме таблицы распишите техническое оснащение для приготовления данного изделия.

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.24/29

Таблица 14.1 - Перечень оборудования, посуды, инструментов кондитера для приготовления_____

№	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты, приборы		
Расходные материалы		
Посуда кухонная и для подачи		

Ситуационная задача 2. Кондитеру необходимо приготовить пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное) №41 (265) в количестве 50 шт по 54 г. Оформите ТК и в форме таблицы распишите техническое оснащение для приготовления данного изделия.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи обучающегося и преподавателя.

Используемые источники: [1,3,7].

Контрольные вопросы:

1. Перечислите санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления, особенности температурного режима

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.25/29

2. Опишите составление технологической карты и техническое оснащение для приготовления тортов и пирожных.

Практическое занятие №15. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Цель занятия: Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, оформление нормативной документации.

Формирование компетенций: ПК 5.1; ПК 5.6.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Ситуационная задача 1. Кондитеру необходимо приготовить пирожное «Песочное» с кремом (нарезное) № 476 (2886) в количестве 80 шт по 45 г. Оформите ТК и в форме таблицы распишите техническое оснащение для приготовления данного изделия.

Таблица 15.1 - Перечень оборудования, посуды, инструментов кондитера для приготовления _____

№	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты, приборы		

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.26/29

№	Наименование	Количество
Расходные материалы		
Посуда кухонная и для подачи		

Ситуационная задача 2. Кондитеру необходимо приготовить пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом № 606 (3326) в количестве 130 шт по 39 г. Оформите ТК и в форме таблицы распишите техническое оснащение для приготовления данного изделия.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи обучающегося и преподавателя.

Используемые источники: [1,3,7].

Контрольные вопросы:

1. Назовите санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления, особенности температурного режима при приготовлении пирожных.
2. Опишите составление технологической карты и техническое оснащение для приготовления пирожных.

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.27/29

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)

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.28/29

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-эпидемиологические 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-эпидемиологические 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 рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986.-295 с.

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.05.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ кондитерских изделий сложного ассортимента	С.29/29

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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
Электронные образовательные ресурсы	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/ ;
Периодические издания	http://www.eda-server.ru/culinary-school/
	http:// www.pitportal.ru/
	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.
Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;	Журнал «Стандарты и качество».