

**Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**Методические рекомендации
для выполнения практических занятий**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

Рекомендации для выполнения практических занятий по учебной дисциплине разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 . Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)

Председатель Я.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » июня 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

Содержание

Пояснительная записка	
Перечень практических и лабораторных работ.	
Практическое занятие № 1. Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	
Практическое занятие № 2 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий.	
Практическое занятие № 3 Составить классификацию отделочных полуфабрикатов.	
Практическое занятие № 4 Характеристика сырья и дополнительных материалов.	
Практическое занятие № 5 Составление технологических схем производства сложных отделочных полуфабрикатов	
Практическое занятие № 6 Органолептическая оценка качества сырья	
Практическое занятие № 7 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.	
	Лабораторная работа 1
	Лабораторная работа 2.
	Лабораторная работа 3. Приготовление хлеба
	Лабораторная работа 4. Приготовление сложных хлебобулочных изделий
	Лабораторная работа 5. Приготовление праздничного хлеба
Практическое занятие №8 Составление схемы теххимического контроля приготовления хлебобулочных изделий.	
Практическое занятие № 9 Составление ассортимента мучных кондитерских изделий для ПОП.	
Практическое занятие № 10 Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	
Практическое занятие № 11 Определение органолептических показателей качества сырья.	
Практическое занятие № 12 Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий.	

Практическое занятие № 13 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.	
	Лабораторная работа 6 Приготовление тортов.
	Лабораторная работа 7 Приготовление тортов.
	Лабораторная работа 8. Приготовление пирожных.
	Лабораторная работа 9. Приготовление сдобного печенья.
	Лабораторная работа 10. Приготовление пряников, коврижек.
	Лабораторная работа 11. Приготовление кексов.
	Лабораторная работа 12. Приготовление изделий пониженной калорийности
Практическое занятие №14. Проектирование системы качества на ПОП.	
Практическое занятие № 15. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.	
Практическое занятие № 16. Изучение маркетинга, поиск рынков.	
Практическое занятие № 17. Планирование производственного контроля на предприятии.	
Практическое занятие № 18 1.Оснащение технологическим оборудованием рабочих мест в кондитерском цехе. 2.Проектирование взаимосвязи отделений кондитерского цеха	
Практическое занятие №19 Составление классификации всех видов ресурсов	
Практическое занятие №20 Составление перечня рабочих мест на предприятии	
Практическое занятие № 21 Составление ассортимента изделий для приема иностранных туристов.	
Практическое занятие № 22 Ознакомление со средствами автоматизации производственных процессов. <i>Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием.</i>	
Литература	

Пояснительная записка

Студенты должны получить определенные навыки по ведению учета на предприятиях общественного питания. Для успешного управления деятельностью предприятия общественного питания необходимо располагать полной, точной, объективной, своевременной экономической информацией.

Данное пособие разработано для самостоятельной работы по предмету «Учет и калькуляция на предприятиях общественного питания». Для проверки знаний, самоконтроля в сборник включены вопросы, ситуационные задачи, которые помогают осваивать методику расчета. В основе хозяйственной деятельности предприятия общественного питания лежат процессы приобретения, хранения, реализации товаров, а также изготовления собственной продукции.

Студент должен знать:

- *Построение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;
- *Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья;
- *Механизацию хозяйственных операций

Студент должен уметь:

Решать основные типы технологических задач:

- *Решать задачи на расчет количества отходов и потерь при холодной обработке;
- *Решать задачи на расчет массы Нетто полуфабрикатов или готового изделия;
- *Составление калькуляции, расчет стоимости блюд и изделий.

Для проверки знаний, самоконтроля необходимо уметь пользоваться таблицами

взаимозаменяемости, нормами естественной убыли продуктов питания, умение работать с технологическими, технико-технологическими картами, составлять план-меню, рассчитывать дневной рацион питания различных групп населения.

№ п\п		Темы практических и лабораторных занятий	ПК	ОК	Количество часов
1	Практическое занятие № 1. Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.		4.1	1,2,3,4	2
2	Практическое занятие № 2		4.1	1,2,3,4	2

	Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий.				
3	Практическое занятие № 3 Составить классификацию отделочных полуфабрикатов.		4.1	1,2,3,4	2
4	Практическое занятие № 4 Характеристика сырья и дополнительных материалов.		4.1	1,2,3,4	2
5	Практическое занятие № 5 Составление технологических схем производства сложных отделочных полуфабрикатов		4.1	1,2,3,4	2
6	Практическое занятие № 6 Органолептическая оценка качества сырья		4.1	1,2,3,4, 5,9	2
7	Практическое занятие № 7 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.		4.1	1,2,3,4, 5,9	4
8		Лабораторная работа 1	4.1	1,2,3,4, 5,9	6
9		Лабораторная работа 2.	4.1	1,2,3,4, 5,9	6
10		Лабораторная работа 3. Приготовление хлеба	4.1	1,2,3,4, 5,9	6
11		Лабораторная работа 4. Приготовление сложных хлебобулочных	4.1	1,2,3,4, 5,9	6

		изделий			
12		Лабораторная работа 5. Приготовление праздничного хлеба	4.1	1,2,3,4, 5,9	6
13	Практическое занятие №8 Составление схемы технохимического контроля приготовления хлебобулочных изделий.		4.2	1,2,3	4
14	Практическое занятие № 9 Составление ассортимента мучных кондитерских изделий для ПОП.		4.2	1,2,3	2
15	Практическое занятие № 10 Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.		4.2	1,2,3	2
16	Практическое занятие № 11 Определение органолептических показателей качества сырья.		4.2	1,2,3,5	2
17	Практическое занятие № 12 Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий.		4.2	1,2,3,5	4
18	Практическое занятие № 13 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.		4.2	1,2,3,5, 6	2
19		Лабораторная работа 6 Приготовление тортов.	4.2	1,2,3,5, 6	6
20		Лабораторная работа 7	4.2	1,2,3,5,	6

		Приготовление тортов.		6	
21		Лабораторная работа 8.Приготовление пирожных.	4.2	1,2,3,5, 6	6
22		Лабораторная работа 9.Приготовление сдобного печенья.	4.2	1,2,3,5, 6	6
23		Лабораторная работа 10.Приготовление пряников, коврижек.	4.2	1,2,3,5, 6	6
24		Лабораторная работа 11.Приготовление кексов.	4.2	1,2,3,5, 6	6
25		Лабораторная работа 12.Приготовление изделий пониженной калорийности	4.2	1,2,3,5, 8	6
26	Практическое занятие №14. Проектирование системы качества на ПОП.		4.2	1,2,3,5, 6	4
27	Практическое занятие № 15. Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.		4.2	1,2,3,5, 6	4
28	Практическое занятие № 16. Изучение маркетинга, поиск рынков.		4.2	1,2,3,5, 6	4
29	Практическое занятие № 17. Планирование производственного контроля на предприятии.		4.2	1,2,3,5, 6	4
30	Практическое занятие № 18 1.Оснащение технологическим оборудованием рабочих мест в кондитерском цехе. 2.Проектирование взаимосвязи отделений		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	4

	кондитерского цеха				
31	Практическое занятие №19 Составление классификации всех видов ресурсов		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	4
32	Практическое занятие №20 Составление перечня рабочих мест на предприятии		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	4
33	Практическое занятие № 21 Составление ассортимента изделий для приема иностранных туристов.		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	6
34	Практическое занятие № 22 Ознакомление со средствами автоматизации производственных процессов. <i>Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием.</i>		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	4
35	Практическое занятие № 1. Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	4
36	Практическое занятие № 2 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий.		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	4
37	Практическое занятие № 3 Составить классификацию отделочных полуфабрикатов.		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	4

38	Практическое занятие № 4 Характеристика сырья и дополнительных материалов.		4.3, 4.4	1,2,3,5, 6	10
Итого					168

1. Сборник рецептов блюд.

Построение и порядок пользования

Сборник рецептов блюд является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

В настоящее время действуют несколько сборников рецептов для предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей для ресторанов и открытые столовых, для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях, диетического питания, питания школьников.

Основное содержание сборника-рецептуры. Нормы вложения на большую часть продуктов в рецептурах даны в граммах. Исключение составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах. Многие продукты: мясо, птица, рыба, овощи, на предприятиях общественного питания подвергаются первичной (холодной) и тепловой обработке. Для них в рецептурах дается две или три нормы в соответствии с различной стадией обработки.

В графе «Брутто» указывается масса необработанных продуктов:

для мяса – масса мяса, включающая отходы: кости, сухожилия; масса неочищенного картофеля, овощей.

В графе «Нетто» указывается масса обработанных продуктов: мясо, разделанное на крупнокусковые или мелкокусковые полуфабрикаты, овощи – очищенные.

В строке «масса полуфабриката»: указывается общая масса основных и дополнительных продуктов. Продукты израсходованы на изготовление: печени, мяса, рыбы - панированные, масса фарша для изготовления котлет и биточков.

Для ряда продуктов, прошедших тепловую обработку, в отдельной строке указывают выход: «Масса отварного мяса, Масса вареного очищенного картофеля, Масса жареной говядины».

Некоторые продукты: растительное и сливочное масло, маргарин, покупной майонез, мука, крупы, сметана и другие не подвергаются холодной обработке, поэтому масса Брутто и Нетто у них совпадают.

В конце рецептуры указывается выход блюд и готового изделия в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы вложения продуктов установлены на выходные порции.

Нормы вложения продуктов в рецептурах установлены в двух или трех вариантах. По первому варианту предусмотрены повышенные нормы мяса, рыбы, птицы, масла, яиц и других дорогостоящих продуктов. Если блюдо готовят по первому варианту, цена его будет выше. По второму и третьему вариантам увеличивается норма вложения недорогих продуктов, таких как картофель, овощи, жиры, крупы, что позволяет обеспечить соответствующую калорийность и выход блюд.

При выборе варианта следует учитывать спрос. Право определять вариант рецептуры предоставляется руководителю предприятия вышестоящей организации.

В общественном питании отходы при холодной обработке и потери при тепловой обработке нормируются.

Ряд продуктов имеет непостоянные нормы отходов при холодной обработке: для картофеля, моркови и свеклы они зависят от периода года, для мяса - от категории упитанности.

При пользовании таблицами нужно учитывать разделку мяса (крупные куски, мелкие куски, порционные куски, натуральные), способ тепловой обработки (варка, тушение, жарение) и выход готового продукта согласно рецептуре.

Если масса Брутто не удастся определить по таблицам, можно пользоваться формулой

$$\text{Масса Брутто} = \frac{\text{масса нетто} \times 100}{100\% - \text{норма отходов}}$$

При этом норму отходов определяют по таблицам сборников рецептур.

В случае поступления на предприятие некондиционного сырья (мясо, птица, овощи), норма отходов которого не предусмотрена таблицами, члены кулинарного совета организации производят контрольную проработку этого сырья и устанавливают временные нормы отходов. Контрольная проработка оформляется для списания отходов с материально-ответственного лица.

При отсутствии на предприятии отдельных продуктов, предусмотренных в рецептурах, допускается замена.

Для определения наименования и массы заменяющего продуктов пользуются таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд.

Ответственность за соблюдение норм вложения продуктов возлагается на повара. Производя первичную и тепловую обработку продуктов, повар должен обеспечить соответствующий выход отдельных продуктов и блюда в целом.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

Уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;
- Применять коммуникативные умения;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Знать:

- Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.

Должен знать:

Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Тема: Органолептическая оценка показателей качества основных продуктов и дополнительных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий.

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Основное и дополнительное сырье в производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

2. Приобретение навыков работы с ГОСТами на основное и дополнительное сырье кондитерского производства, а также на методы определения его качества.

Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Все сырье, применяемое в кондитерском производстве, подразделяется на **основное и дополнительное**. **Основное сырье** является необходимой составной частью хлебобулочных изделий. **Дополнительное сырье** – это сырье, применяемое по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химических показателей качества кондитерских изделий.

К основному сырью кондитерского производства относятся мука, дрожжи, соль, к дополнительному сырью относят - сахар-песок, сахаросодержащие продукты, яйца и яичепродукты, масложировые продукты, молоко и молочные продукты, ароматические продукты, пищевые добавки.

Все сырье, поступающее на предприятие должно удовлетворять требованиям соответствующих ГОСТов или ТУ. Каждая партия сырья должна сопровождаться специальным удостоверением или другим документом, характеризующим его качество. Импортное сырье применяют только при наличии гигиенического заключения Министерства здравоохранения РФ и сертификата соответствия.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Определить органолептические показатели качества муки.

Таблица.1 Органолептические показатели качества исследуемого сырья

Вид и сорт муки	Наименование показателя (цвет, вкус, запах, консистенция)	Характеристика
-----------------	---	----------------

Задание 2. Определить органолептические показатели качества сахара – песка.

Органолептические показатели	Результаты оценки
Вкус и запах	
Цвет	
Сыпучесть	

Задание 3. Определить органолептические показатели качества дрожжей

Наименование показателя	Результаты анализа исследуемого образца
Цвет	
Консистенция	
Запах	
Вкус	

Задание 4. Сделайте вывод.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.

Должен знать:

- Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий

Должен уметь:

Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий

Тема: Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий».

2. Воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Приготовление теста включает следующие операции: дозирование сырья – одна из важнейших операций в процессе приготовления теста. От того, как будет произведена эта операция зависят свойства теста, его технологические

параметры и качество изделия; замес полуфабрикатов и теста – образование теста при замесе происходит в результате ряда процессов, из которых важнейшими являются: физико – химические, коллоидные и биохимические. Все эти процессы протекают одновременно и зависят от продолжительности замеса, температуры и от качества сырья, используемого при замесе; брожение полуфабрикатов и теста – приведение теста в состояние, при котором оно по газообразующей способности и реологическим свойствам, накоплению вкусовых и ароматических веществ будет наилучшим для разделки и выпечки.

Порядок выполнения работы:

1. Контрольные вопросы.

- Какие способы приготовления пшеничного теста вы знаете?
- Какие способы приготовления ржаного теста вы знаете?
- Какая оптимальная температура воды для замеса опары?
- Когда вводится масло сливочное или маргарин в тесто, в каком состоянии?
- Чем отличается окончательная расстойка от предварительной?
- Чем отличается производственная рецептура от утвержденной?
- Какие способы определения готовности хлеба вы знаете?

2. Составить и зарисовать схему приготовления дрожжевого теста опарным способом.

3. Составить и зарисовать схему приготовления дрожжевого теста безопарным способом.

4. Сделать вывод.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.

Должен знать:

Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

- Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

Тема: Составить классификацию отделочных полуфабрикатов

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов».

2. Развить навыки работы с учебной литературой

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Из отделочных полуфабрикатов делают разнообразные декоративные украшения, пользуясь для этого специальными приемами и различными приспособлениями. Чтобы хорошо украсить изделия, требуется длительная практика, поэтому вначале лучше освоить простейшие виды украшения и только потом — сложные.

К отделочным полуфабрикатам относят различные кремы, помаду, желе, сиропы для промочки выпеченных полуфабрикатов, фруктово-ягодные начинки, суфле, а также другие полуфабрикаты - шоколадную крошку, инвертный сироп и др.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу

Наименование полуфабриката	Входящие компоненты	Основное сырье	Дополнительное сырье	Технология приготовления

2. Заполнить таблицу в соответствии с пройденным материалом.
3. Сделать вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.

Должен знать:

Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

• Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

• Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

• Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

Тема: Характеристика основного и дополнительного сырья для производства отделочных полуфабрикатов.

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Основное и дополнительное сырье в производстве сложных отделочных полуфабрикатов».

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Все сырье, применяемое в кондитерском производстве, подразделяется на *основное и дополнительное*. *Основное сырье* является необходимой составной частью изделий. *Дополнительное сырье* – это сырье, применяемое по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химических показателей качества кондитерских изделий.

К основному сырью кондитерского производства относятся сахар, вода, молочные продукты, яйца и желирующие продукты и т.д., к дополнительному сырью относят - ароматические и вкусовые продукты, пищевые добавки, красители, пищевые кислоты, сахарозаменители и подсластители и т.д.

Все сырье, поступающее на предприятие должно удовлетворять требованиям соответствующих ГОСТов или ТУ. Каждая партия сырья должна сопровождаться специальным удостоверением или другим документом, характеризующим его качество. Импортное сырье применяют только при наличии гигиенического заключения Министерства здравоохранения РФ и сертификата соответствия.

Порядок выполнения работы:

Задание 1. Опишите сырье для производства отделочных полуфабрикатов.

Таблица.1

Наименование сырья	Характеристика сырья	К какому виду сырья относится	Область применения в кондитерском производстве
Патока			
Мед			
Инвертный сироп			
Сливки			
Фруктово-ягодный полуфабрикат			
Какао-бобы			
Ароматические и вкусовые вещества (перечислить)			

Пищевые кислоты (перечислить)			
Пищевые красители (перечислить)			
Желирующие вещества (перечислить)			

Задание 2.Сделать вывод.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.

Должен знать:

Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

• Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

• Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

Основные технологические процессы и операции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Тема: Составление технологических схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов».

2. Воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;

Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Отделочные полуфабрикаты служат для отделки и украшения верхней и боковой поверхностей тортов и пирожных, используются для прослойки,

промочки, ароматизации полуфабрикатов для создания разнообразных вкусовых качеств. Отделочные полуфабрикаты придают изделиям особый, присущий только данному сорту, разнообразный приятный вкус и аромат. Они позволяют из одного и того же выпеченного полуфабриката получать разнообразный ассортимент тортов и пирожных.

Используя различные приспособления и специальные технологические приемы, с помощью отделочных полуфабрикатов можно выполнить декоративные украшения изделий.

Все отделочные полуфабрикаты делятся на кремы, сахаристые, фруктово-ягодные, посыпки. К сахаристым относятся ванильная пудра, желе, помада, сиропы для промочки изделий, инвертный сироп, сахарный тираж и мастика, кандир и грильяж. Группу фруктово-ягодных полуфабрикатов составляют: фруктово-ягодные пюре, подварки, припасы, начинки, варенье, джемы, цукаты, глазированные и откидные фрукты, киевское сухое варенье, компоты, плоды, корки бахчевых в сиропе и другие фруктово-ягодные изделия и полуфабрикаты,

Из шоколада готовят разнообразные украшения для тортов и пирожных: шоколадные усики, стружку, плоские тонкие фигурки, разнообразные рисунки и детали к отдельным украшениям и др., посыпки.

Порядок выполнения работы:

1. Составить и зарисовать схему приготовления сиропа для промочки.
2. Составить и зарисовать схему приготовления крема сливочного основного .
3. Составить и зарисовать схему приготовления крема сливочного гляссе
4. Составить и зарисовать схему приготовления помады
5. Составить и зарисовать схему приготовления отделочного полуфабриката из желе на желатине.
6. Сделать вывод.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость совей

	будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Должен знать:

Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов

Тема: Органолептическая оценка качества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы:

1.Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов».

Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Основное сырье для хлебобулочных изделий - сырье, являющееся необходимой составной частью хлебобулочных изделий: мука, дрожжи, соль и вода.

Дополнительное сырье для хлебобулочных изделий - сырье, применяемое по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочных изделий. Это фруктово-ягодные виды сырья и

полуфабрикаты, орехи, разрыхлители, ароматические вещества, пищевые красители, студнеобразователи, различные улучшители и другие виды сырья.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Органолептические показатели качества сырья, используемого при производстве хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Наименование сырья	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

2. Заполнить таблицу по данным практической работы №1 и №3 (основное и дополнительное сырье для хлеба и для отделочных полуфабрикатов).

3. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
--------	--

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Должен знать:

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов
- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема: Составление таблицы по оборудованию и производственному инвентарю для приготовления хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Технологическое оборудование и производственный инвентарь».

Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

В зависимости от назначения, все оборудование хлебопекарных предприятий подразделяется на технологическое, транспортное, энергетическое, санитарно-техническое и вспомогательное.

По функциональному признаку все оборудование подразделяют на группы:

1.Оборудование для приема, хранения, транспортирования и подготовки основного и дополнительного сырья к производству. К этой группе оборудования относят оборудование для транспортирования, емкости для хранения сырья, контрольно-измерительные приборы и оборудование для учета сырья, смесители для составления смесей, просеиватели и аппараты для удаления ферропримесей, водоподготовительные аппараты, жира и солерастворители, машины для приготовления эмульсий и активации дрожжей и т.д.

2.Оборудование для дозирования и темперирования компонентов, мешалки и растворители.

3.Оборудование для приготовления теста и тестовых полуфабрикатов. К этой группе относят все тестомесильные машины, емкости для выбраживания опары и теста, машины и механизмы для перегрузки опары или теста в тесторазделочное оборудование.

4.Оборудование для деления теста на куски. К нему относят тестоделители и делительно-округлительные автоматы.

5.Оборудование для формования тестовых заготовок. К нему относят округлительные и закаточные машины, машины для формования специальных сортов хлебобулочных изделий и заготовок бубличных и бараночных изделий.

6.Оборудование для расстойки, укладки и пересадки тестовых заготовок. К нему относят установки для предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок, механизмы для укладки, пересадки, надрезки и наколки тестовых заготовок.

7. Агрегаты для выпечки. Сюда можно отнести хлебопекарные и специализированные печи для выпечки баранок, пряников, соломки и сушильные установки, агрегаты для пароувлажнения и ошпарки, вспомогательное тепловое оборудование (паровые котлы, экономайзеры, водоподогреватели), механизмы для выгрузки готовых изделий.

8.Оборудование для упаковки, хранения и транспортирования готовых изделий. Сюда относят механизмы для перемещения и остывания готовой продукции, сортировки и укладки ее в тару, низальные и заверточные автоматы.

9.Оборудование для специальных сортов хлебных изделий. Сюда относят оборудования для приготовления теста, разделки и формования бараночных и сухарных изделий, соломки, машины для резки хлебобулочных изделий и т.д.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Оборудование и производственный инвентарь для приготовления хлебобулочных изделий, отделочных полуфабрикатов

Наименование оборудования	Область использования	Принцип действия	Общие и технические характеристики

2. Заполнить таблицу.
3. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
--------	---

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Должен знать:

- Ассортимент сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Тема: Составление ассортимента мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий».

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Основа каждого пирожного и торта — выпеченный полуфабрикат, который оформляют разными отделочными полуфабрикатами, в результате чего получают готовые изделия. В зависимости от набора сырья и технологии изготовления различают следующие выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, миндально-ореховый, сахарный и крошковый. Процесс изготовления выпеченных полуфабрикатов состоит из приготовления теста, его формования, выпечки, охлаждения (в ряде случаев — выстаивания) и подготовки к отделке.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Ассортимент мучных кондитерских изделий

Наименование изделия	Вид выпеченного полуфабриката	Технология приготовления	Отделочный полуфабрикат

2. Заполнить таблицу.
3. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Должен знать:

- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

Тема: Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий»

2. Приобрести навыки оценки органолептических качеств основного и дополнительного сырья, используемого в производстве мучных кондитерских изделий.

Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Для выработки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий используются следующие виды основного и дополнительного сырья: Мука. На предприятиях общественного питания преимущественно используют муку пшеничную хлебопекарную

высшего и первого сортов. Сахар – это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы. **Сахарная пудра** - применяется при изготовлении кремов, вафель, печенья и др. **Масло сливочное** – вырабатывается из сливок, содержит до 82.5% жира. **Молоко** – ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит необходимые для организма пищевые вещества. **Молочные сливки** выпускаются 10, 20 и 35 % жирности. Вкус их приятный, слегка сладковатый, цвет белый с желтоватым оттенком. **Яйца** – продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий. Содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. **Ванилин** – белый кристаллический порошок, получаемый искусственным синтетическим путем, обладает очень сильным ароматом и горьким жгучим привкусом. **Пищевые кислоты** - используют для придания кислого вкуса фруктово-ягодному желе, идущему для отделки тортов и пирожных; для повышения набухаемости белков муки и упругости клейковины, при изготовлении слоеного теста **Патока** - **Бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, получаемая путем осахаривания крахмала в присутствии кислот. Какао-порошок.** По органолептическим показателям это порошок от светло- до темно-коричневого цвета, имеющий мягкую, однородную, сыпучую без комков консистенцию. Вкус горьковатый, запах приятный, без посторонних привкусов и запаха. **Агар** – растительный клей, обладающий наилучшей студнеобразующей способностью, вырабатывается из некоторых видов морских водорослей. **Желатин** – пищевой клей животного происхождения. Используются для придания студнеобразной структуры (желе), либо для закрепления структуры пены.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Органолептические показатели качества сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий.

Наименование сырья	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах
--------------------	-------------	--------------	------	------	-------

2. Заполнить таблицу

3. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Должен знать:

- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

Тема: Определение органолептических показателей качества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий»

2. Приобрести навыки оценки органолептических качеств основного сырья, используемого в производстве мучных кондитерских изделий.

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Для выработки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий используются следующие виды основного и дополнительного сырья: Мука. На предприятиях общественного питания преимущественно используют муку пшеничную хлебопекарную высшего и первого сортов. Сахар – это белый кристаллический порошок,

вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы. **Сахарная пудра** - применяется при изготовлении кремов, вафель, печенья и др. **Масло сливочное** – вырабатывается из сливок, содержит до 82.5% жира. **Молоко** – ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит необходимые для организма пищевые вещества. **Молочные сливки** выпускаются 10, 20 и 35 % жирности. Вкус их приятный, слегка сладковатый, цвет белый с желтоватым оттенком. **Яйца** – продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий. Содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. **Ванилин** – белый кристаллический порошок, получаемый искусственным синтетическим путем, обладает очень сильным ароматом и горьким жгучим привкусом. **Пищевые кислоты** - используют для придания кислого вкуса фруктово-ягодному желе, идущему для отделки тортов и пирожных; для повышения набухаемости белков муки и упругости клейковины, при изготовлении слоеного теста **Патока** - **Бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, получаемая путем осахаривания крахмала в присутствии кислот. Какао-порошок.** По органолептическим показателям это порошок от светло- до темно-коричневого цвета, имеющий мягкую, однородную, сыпучую без комков консистенцию. Вкус горьковатый, запах приятный, без посторонних привкусов и запаха. **Агар** – растительный клей, обладающий наилучшей студнеобразующей способностью, вырабатывается из некоторых видов морских водорослей. **Желатин** – пищевой клей животного происхождения. Используются для придания студнеобразной структуры (желе), либо для закрепления структуры пены.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Органолептические показатели качества основного сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий.

Наименование сырья	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах
--------------------	-------------	--------------	------	------	-------

2. Заполнить таблицу

3. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Составление технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий.

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Основные технологические операции и процессы при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий».

2. Воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;

Оборудование - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Основа каждого пирожного и торта — выпеченный полуфабрикат, который оформляют разными отделочными полуфабрикатами, в результате

чего получают готовые изделия. В зависимости от набора сырья и технологии изготовления различают следующие выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, миндально-ореховый, сахарный и крошковый. Процесс изготовления выпеченных полуфабрикатов состоит из приготовления теста, его формования, выпечки, охлаждения (в ряде случаев — выстаивания) и подготовки к отделке.

Порядок выполнения работы:

1. Составить и зарисовать схему приготовления бисквита основного
2. Составить и зарисовать схему приготовления бисквита Буше.
3. Составить и зарисовать схему приготовления песочного полуфабриката
4. Составить и зарисовать схему приготовления заварного полуфабриката
5. Составить и зарисовать схему приготовления воздушного полуфабриката.
6. Составить и зарисовать схему приготовления крошкового полуфабриката.
7. Сделать вывод.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Должен знать:

Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Составление таблицы по оборудованию и производственному инвентарю для приготовления мучных кондитерских изделий

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме. «Технологическое оборудование и производственный инвентарь».

2. Приобрести навыки подбора производственного оборудования и инвентаря для производства мучных кондитерских изделий

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

В зависимости от назначения, все оборудование кондитерских предприятий подразделяется на технологическое, транспортное, энергетическое, санитарно-техническое и вспомогательное.

По функциональному признаку все оборудование подразделяют на группы:

1. Оборудование для приема, хранения, транспортирования и подготовки основного и дополнительного сырья к производству. К этой группе оборудования относят оборудование для транспортирования, емкости для хранения сырья, контрольно-измерительные приборы и оборудование для учета сырья, смесители для составления смесей, просеиватели и аппараты для удаления ферропримесей, водоподготовительные аппараты, жира и солерастворители, машины для приготовления эмульсий и активации дрожжей и т.д.

2. Оборудование для дозирования и темперирования компонентов, мешалки и растворители.

3. Оборудование для приготовления теста и тестовых полуфабрикатов. К этой группе относят все тестомесильные машины, взбивальные машины

4. Оборудование для расстойки, укладки и пересадки тестовых заготовок. К нему относят установки для предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок, механизмы для укладки, пересадки, надрезки и наколки тестовых заготовок.

5. Агрегаты для выпечки. Сюда можно отнести хлебопекарные и специализированные печи для выпечки вспомогательное тепловое оборудование (паровые котлы, экономайзеры, водоподогреватели), механизмы для выгрузки готовых изделий.

6. Оборудование для упаковки, хранения и транспортирования готовых изделий. Сюда относят механизмы для перемещения и остывания готовой продукции, сортировки и укладки ее в тару.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных кондитерских изделий.

Наименование оборудования	Область использования	Принцип действия	Общие и технические характеристики

2. Заполнить таблицу.

3. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 13

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Должен знать:

- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

Должен уметь:

- Применять коммуникативные умения

Тема: Решение производственных задач по определению количества сырья на изготовление изделий для диетического питания

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Диетическое питание».

2. Приобрести навыки расчета количества сырья для производства диетических изделий с использованием ПК

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Теоретические сведения

Помимо изделий массового спроса кондитерская промышленность вырабатывает также изделия, предназначенные для детей, витаминизированные, диетические, медицинские. Ассортимент их в

настоящее время расширяется. Изделия для детей изготавливаются из натурального высококачественного сырья, не содержащего консервантов, гидрогенизированных жиров, спирта, кофе, искусственных красителей и ароматических веществ. В рецептуру этих изделий вводят биологически полноценные продукты, такие как молоко, сливочное масло, фрукты и ягоды, орехи. Содержание какао-продуктов ограничивается из-за наличия в них теобромона и кофеина. К детским изделиям относятся: конфеты — Одуванчик, (корпус молочно-шоколадный, с добавлением сливочного масла); Колокольчик (с помадным корпусом, с добавлением клубничной подварки, глазированной молочно-шоколадной глазурью). Сливочная тянучка, Коровка, Тузик; карамель — Лайка (из сливочной помады с дукатом, в карамельную оболочку добавлено 10% сливочного масла), Белка, Стрелка, Пчелка; зефир — Детский; шоколад — Детский; печенье — Овсяное, Детская забава, Школьное; торт Клубничка и др. Витаминизированные изделия обогащаются в процессе приготовления либо витаминами, полученными синтетически, либо естественными витаминными препаратами в виде порошка или пюре шиповника, хвойного экстракта, дрожжей и др. Многие кондитерские изделия в целом характеризуются невысоким содержанием витаминов или полным их отсутствием, поэтому для повышения питательной ценности витаминизация имеет первостепенное значение. Чаще для витаминизации используются витамины С и В, (как требующиеся в наибольших количествах), в некоторые изделия вводятся также витамины В₂, РР, Е, А, D и др. Витаминизированными изготавливают карамель, конфеты, шоколад, мармелад, печенье, пряники, но главным образом витаминизируют драже, так как воско-жировой слой на его поверхности обеспечивает хорошую сохраняемость витаминов. Диетические изделия отличаются от обычных тем, что из их состава исключены (или ограничены) какие-то пищевые вещества или, наоборот, они вводятся в повышенном количестве. Такие изделия предназначены в основном для питания лиц с нарушенным обменом веществ или используются в профилактических целях. Среди них большой удельный вес имеют изделия для диабетиков. У больных сахарным диабетом нарушен углеводный обмен, им противопоказано употребление сахара и обычных кондитерских изделий, поэтому для них изготавливают изделия, в которых сахар заменен другими сладкими веществами: сорбитом, ксилитом. Ассортимент: вафли Диабетические на ксилите, драже Арахис на ксилите, Зефир с сорбитом, и т. д. В последнее время сахар заменяют аспартамом, сукралозой, сладость которых превышает сахар в 200—400 раз. К диетическим относят также изделия с морской капустой. Морская капуста содержит белки, углеводы, пектиновые вещества, витамины А, В, С, D,

каротин, микроэлементы — йод, бром, кобальт и др. Морская капуста имеет неприятный привкус/ но в сочетании с сахаром и другими добавками он почти не ощущается. С морской капустой изготавливают драже Молочное и Зеленый горошек, зефир Бело-розовый и Сливочный, пат, монпансье, печенье Морское и др. Изделия с морской капустой рекомендуются как профилактическое средство, предупреждающее развитие склероза, нарушение обмена веществ и, главным образом, деятельности щитовидной железы. Пектиновые вещества морской капусты способствуют пищеварению. Особенно полезны изделия с морской капустой для людей среднего и пожилого возраста. Изделия с пектином также можно отнести к диетическим. Пектиновые вещества обладают способностью связывать и выводить из организма тяжелые металлы, а также радиоактивные элементы. В настоящее время, когда атомная энергия и радиоактивные элементы все более широко применяются в народном хозяйстве, расширение ассортимента изделий с повышенным содержанием пектина имеет большое значение. Кроме того, изделия с пектином рекомендуются при некоторых видах желудочно-кишечных заболеваний. На основе пектина вырабатывают фруктово-желейные конфеты: Лето, Голубое озеро, Снегурочка, Подмосковные вечера и др. Изделия с растительным маслом имеют большое значение в расширении ассортимента диетических продуктов питания, потому что растительные масла являются для организма человека источником полиненасыщенных жирных кислот (витамина Б). Такие изделия рекомендуются особенно лицам среднего и пожилого возраста. С добавлением, например, кукурузного масла вырабатывают печенье Новое и Диетическое. Изделия с повышенным содержанием фосфатидов рекомендуются как для питания лиц среднего и пожилого возраста, так и для детского питания. Фосфатиды принимают участие в жировом обмене, препятствуют развитию атеросклероза, а фосфатид лецитин благоприятно действует на рост и развитие молодого организма. С добавлением фосфатидов вырабатывают диетические сорта печенья и шоколада.

Порядок выполнения работы:

1. Составить Ассортимент диетических кондитерских изделий.

Наименование изделия	Используемое сырье	Специфика производства	Назначение
----------------------	--------------------	------------------------	------------

2. Заполнить таблицу.
3. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Ассортимент сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий для детского питания

Тема: Решение производственных задач по определению количества сырья на изготовление пирогов с различными начинками

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Технология приготовления мучных кулинарных изделий».

2. Приобрести навыки расчета количества сырья для приготовления пирогов с различными начинками с использованием ПК

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Теоретические сведения

Ассортимент кулинарных изделий из дрожжевого теста необычайно разнообразен. К этой группе относят пирожки жареные и печёные, расстягаи, кулебяки, ватрушки, пироги открытые, полуоткрытые и закрытые и др.

Отличаются изделия друг от друга размерами, формой, начинкой и отделкой поверхности. Для пирожков кусочки теста раскатывают в круглые лепёшки, на середину кладут фарш, края теста соединяют и защипывают. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на смазанный маслом противень (15–20 минут расстаивают) и выпекают.

При формовке расстягаев края лепёшки с фаршем защипывают так, чтобы часть фарша в центре осталась открытой.

Для ватрушек кусочки теста формируют в виде шариков, укладывают на смазанный маслом лист и после расстойки делают в центре углубление деревянным шестиком, в которое кладут джем или творожный фарш.

Русский национальный пирог – кулебяку – готовят массой от 0,5 до 1 кг с рыбными, мясными, грибными и овощными фаршами. Поверхность кулебяки украшают фруктами из теста. По форме это длинный, узкий и высокий пирог. Продолжительность выпекания зависит от размеров и форм мучного кулинарного изделия и в среднем составляет для булочек, пирожков, ватрушек – 8–12 мин, кулебяк – 35–45 мин.

Мучные кулинарные изделия рекомендуют подавать к прозрачным супам (пирожки, кулебяки, расстягаи) и к чайному столу (изделия из сдобного теста).

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать количество сырья для приготовления пирогов Выход изделий 2000 гр:

- Пирог из дрожжевого теста с фаршем из мяса и лука (№1089+1115)
 - Пирог с фаршем из картофеля с грибами и луком (№ 1089+1125)
 - Пирог с фаршем рыбным с рисом (1089+1123)
 - Пирог с фаршем из свежей капусты (1089+1126)
 - Расстегаи московские 210 гр №1102
 - Кулебяки из дрожжевого теста №1103
2. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 15

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

Тема: Разработка ассортимента и расчет сырья для производства фирменного кондитерского изделия в ресторане города. Составление ТК.

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий».

2. Приобрести навыки разработки ТК на кондитерские изделия, с использованием ПК

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Теоретические сведения

Основа каждого пирожного и торта — выпеченный полуфабрикат, который оформляют разными отделочными полуфабрикатами, в результате чего получаются готовые изделия. В зависимости от набора сырья и технологии изготовления различают следующие выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, миндально-ореховый, сахарный и крошковый. Процесс изготовления выпеченных полуфабрикатов состоит из приготовления теста, его формования, выпечки, охлаждения (в ряде случаев — выстаивания) и подготовки к отделке.

Порядок выполнения работы:

1. Выбрать вид и наименование фирменного кондитерского изделия.
2. Заполнить технологическую карту на кондитерское изделие .
3. Разработать технологию приготовления.
4. Указать элементы оформления.
5. Указать сроки и условия реализации и хранения.
6. Рассчитать пищевую ценность изделия.
7. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 16

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

Тема: Составление производственной программы кондитерского цеха

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Ресурсосберегающие технологии».

2. Приобрести навыки составления производственной программы кондитерского цеха

Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Технологический расчет кондитерского цеха начинается с разработки производственной программы по ассортименту и количеству выпускаемых изделий.

При разработке ассортимента необходимо учитывать, что продукция данного кондитерского цеха будет реализоваться не только в данном предприятии питания, но и отпускаться в другие предприятия общественного питания.

В этом случае необходимо определить количество выпускаемых цехом кондитерских изделий, исходя из количества мест в прикрепленной сети и норм реализации кондитерских изделий на 1 место в зале для различных предприятий питания (ресторан - 4, закусочная и кафе - 5, прочие предприятия общественного питания - 3 штуки на место в зале).

В ассортименте кондитерского цеха должно быть предусмотрено не менее 12 наименований изделий из различных видов теста.

Для весовых изделий (торты, печенье и т.д.) масса условной штуки принимается равной 100 г.

Режим работы кондитерского цеха принимается односменным, двух - или трехсменным, как правило, не менее 10 часов. Кондитерский цех в системе общественного питания обычно работает 12 часов, без выходных дней. Для изделий, где используются отделочные массы (помада, крем и т.д.), необходимо провести расчет количества выпеченных полуфабрикатов.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Производственная программа кондитерского цеха и заполнить ее.

Наименование теста и изделия из него	Выход единицы изделия, гр	Количество изделий шт, в смену
--------------------------------------	---------------------------	--------------------------------

2. Сделать вывод о проделанной работе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 17

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Ассортимент сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления сети фаст-фуд;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий и сложных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в сети фаст-фуд

Тема: Составление перечня рабочих мест на предприятии

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в системе фаст-фуд».
 2. Приобрести навыки составления перечня рабочих мест на предприятии
- Оснащение - сборники рецептур, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Технологический процесс в мучном цехе осуществляют по схеме: подготовка продуктов → замес теста → разделка и выпечка изделий → остывание → укладка → хранение → транспортирование.

Технологический процесс в кондитерском цехе осуществляется по схеме: подготовка продуктов → приготовление и выпечка теста и изделий → остывание → отделка → укладка → охлаждение и хранение → транспортирование.

В кондитерских цехах большой мощности могут быть предусмотрены дополнительные помещения для приготовления бисквитного теста, остывания изделий; в отделении разделки и выпечки — самостоятельные участки для приготовления дрожжевого теста и изделий из него, а также слоеного, песочного, бисквитного и заварного теста. Каждый участок оснащают соответствующим оборудованием.

Кондитерские и мучные цехи малой мощности (до 5 тыс. изделий) не дробят на отдельные помещения — выделяют лишь помещения отделки изделий и обработки яиц; мощностью до 15 тыс. изделий — проектируют с отделениями суточного запаса сырья, обработки яиц, подготовки сырья и приготовления теста, разделки и выпечки, остывания и отделки изделий, кратковременного хранения готовых изделий, а также с моечной инвентаря и холодильной камерой для хранения готовых изделий с кремом.

Помещения кондитерского и мучного цехов размещают единым блоком, на втором и третьем этаже заготовочного предприятия, обеспечивая удобную связь с помещениями приема и хранения сырья, а также с экспедицией. Помещения располагают последовательно, по ходу технологического процесса, с целью обеспечения кратчайших путей перемещения сырья и готовых изделий.

Цехи оснащают оборудованием, соответствующим происходящим в них технологическим процессам: механическим — просеиватель, тестомесильные машины, дежеопрокидыватели, делительно-округлительные автоматы, тестораскаточные машины, машины для отсадки заготовок из теста, взбивальные машины, универсальные приводы, комплексы для очистки мешков от мучной пыли и тестовой корки; холодильным — холодильные шкафы различной вместимости, столы с охлаждаемой поверхностью для раскатки и разделки изделий из песочного и слоеного теста, холодильные разборные камеры для хранения продуктов, полуфабрикатов (слоеного теста, начинок, кремов, сиропов и др.); тепловым — печи, автоматы для жарения пирожков, пекарные трехкамерные шкафы, сковороды, расстоечные шкафы, автоклавы, комплексы с трехполочными люльками для расстойки теста; вспомогательным — производственные столы, передвижные стеллажи, подтоварники, секции-столы с охлаждаемым шкафом, шкафы для сушки кондитерских мешков, дежи к тестомесильным машинам, моечные ванны с сетками-вкладышами.

Оборудование в помещениях цехов размещают последовательно, по ходу технологического процесса, с соблюдением допустимых расстояний, перпендикулярно окнам для обеспечения нормальной освещенности рабочих мест.

Кондитерский цех должен иметь следующие отделения: кладовую суточного запаса продуктов; тестомесильное; тесторазделочное; выпечное; отделки изделий; приготовления фаршей; моечные для яиц; посуды и тары; экспедицию.

Рабочие места кондитеров определяются в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий, который обычно состоит из следующих стадий: хранения и подготовка сырья; приготовления и замеса теста; формовки изделий; приготовления начинок; выпечки; отделки и кратковременного хранения готовых изделий.

Важными факторами рационального использования рабочего времени кондитеров являются: правильная подготовка рабочих мест, оснащение их необходимым инвентарем, посудой и транспортными средствами,

бесперебойное снабжение в течение смены сырьем, топливом, электроэнергией.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Производственная программа кондитерского цеха и заполнить ее.

Наименование теста и изделия из него	Выход единицы изделия, гр	Количество изделий шт, в смену
--------------------------------------	---------------------------	--------------------------------

2. Расчет рабочей силы в цехе

Численность производственных работников в ресторане определяется по нормам времени по формуле

$$N1 = \frac{n * K * 100}{3600 * T * l},$$

где N1 - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек;

n - количество изготавливаемых изделий за день, шт., кг, блюд;

K - коэффициент трудоемкости;

- норма времени (в с), необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1;

T - продолжительность рабочего дня каждого работника, с (T=8ч);

l - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (l=1,14).

3. Сделать вывод о проделанной работе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 18

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Ассортимент сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления изделий мировой кулинарии;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий и сложных полуфабрикатов;

- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в мировой кулинарии

Тема: Составление ассортимента изделий для приема иностранных туристов

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Изыски мировой кулинарии».
2. Приобрести навыки составления ассортимента мучных кулинарных и кондитерских изделий

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Основа каждого пирожного и торта — выпеченный полуфабрикат, который оформляют разными отделочными полуфабрикатами, в результате чего получают готовые изделия. В зависимости от набора сырья и технологии изготовления различают следующие выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, миндально-ореховый, сахарный и крошковый. Процесс изготовления выпеченных полуфабрикатов состоит из приготовления теста, его формования, выпечки, охлаждения (в ряде случаев — выстаивания) и подготовки к отделке. Ассортимент кулинарных изделий из дрожжевого теста необычайно разнообразен. К этой группе относят пирожки жареные и печёные, расстягаи, кулебяки, ватрушки, пироги открытые, полуоткрытые и закрытые и др.

Отличаются изделия друг от друга размерами, формой, начинкой и отделкой поверхности. Для пирожков кусочки теста раскатывают в круглые лепёшки, на середину кладут фарш, края теста соединяют и защипывают.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на смазанный маслом противень (15–20 минут расстаивают) и выпекают.

При формовке растягивают края лепёшки с фаршем защипывают так, чтобы часть фарша в центре осталась открытой.

Для ватрушек кусочки теста формируют в виде шариков, укладывают на смазанный маслом лист и после расстойки делают в центре углубление деревянным шестиком, в которое кладут джем или творожный фарш.

Русский национальный пирог – кулебяку – готовят массой от 0,5 до 1 кг с рыбными, мясными, грибными и овощными фаршами. Поверхность кулебяки украшают фруктами из теста. По форме это длинный, узкий и высокий пирог. Продолжительность выпекания зависит от размеров и форм мучного кулинарного изделия и в среднем составляет для булочек, пирожков, ватрушек – 8–12 мин, кулебяк – 35–45 мин.

Мучные кулинарные изделия рекомендуют подавать к прозрачным супам (пирожки, кулебяки, растягаи) и к чайному столу (изделия из сдобного теста).

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Ассортимент изделий для приема иностранных туристов

Наименование изделия	Вид выпеченного полуфабриката	Технология приготовления	Отделочный полуфабрикат
----------------------	-------------------------------	--------------------------	-------------------------

2. Заполнить таблицу.

3. Сделать вывод о проделанной работе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 19

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

□ Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

Тема: Ознакомление со средствами автоматизации производственных процессов

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Автоматизация ресторанного бизнеса».

2. Закрепить навыки составления классификации видов автоматизации, используемых на поп и кондитерских производствах.

Оборудование - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Автоматизация технологического процесса — совокупность методов и средств, предназначенная для реализации системы или систем, позволяющих осуществлять управление самим технологическим процессом без непосредственного участия человека, либо оставления за человеком права принятия наиболее ответственных решений.

Как правило, в результате автоматизации технологического процесса создаётся АСУ ТП.

Основа автоматизации технологических процессов — это перераспределение материальных, энергетических и информационных потоков в соответствии с принятым критерием управления (оптимальности).

□ Частичная автоматизация — автоматизация отдельных аппаратов, машин, технологических операций. Производится когда управление процессами вследствие их сложности или скоротечности практически недоступно человеку. Частично автоматизируется как правило действующее оборудование. Локальная автоматизация широко применяется на предприятиях пищевой промышленности.

□ Комплексная автоматизация — предусматривает автоматизацию технологического участка, цеха или предприятия функционирующих как единый, автоматизированный комплекс. Например, электростанции.

□ Полная автоматизация — высшая степень автоматизации, при которой все функции контроля и управления производством (на уровне предприятия) передаются техническим средствам. На современном уровне развития полная автоматизация практически не применяется, так как функции контроля остаются за человеком. Близкими к полной автоматизации можно назвать предприятия атомной энергетики.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Виды автоматизации и оборудование, используемые на ПОП и на кондитерских производствах

Наименование вида автоматизации	Используемое оборудование	Технические возможности	Минусы автоматизации
---------------------------------	---------------------------	-------------------------	----------------------

2. Заполнить таблицу.

3. Сделать вывод о проделанной работе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 20

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

Должен уметь:

- Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Должен уметь

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в мировой кулинарии

Тема: Проектирование системы качества на ПОП

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Организация контроля качества кулинарной продукции».

2. Приобрести навыки разработки различных этапов контроля качества на ПОП.

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Качество продукции общественного питания прежде всего зависит от качества поступающего сырья. Убедиться в доброкачественности товара можно двумя способами. Первый - это проверка, контроль самого товара. Другой способ: проверка не товара, а способности предприятия выпускать продукцию с качеством, удовлетворяющим потребителя. Основным документом при разработке и внедрении системы качества является «Руководство по качеству», в котором изложены справочные данные (нормативно-технологическая документация, стандарты, документы, подтверждающие качество продукции, планы по" НОТ, по совершенствованию производства, подготовке и повышению квалификации кадров и предприятия и т. д.). Все элементы системы качества должны быть предметом постоянной и регулярной проверки и оценки.

Проверки могут быть внешними и внутренними. Внешний контроль - это контроль со стороны органов местной администрации, санэпиднадзора, торговой инспекции и др.

Внутренний контроль осуществляет администрация предприятия: директор, заведующий производством и их заместители, начальники цехов, а также повара-бригадиры. Контроль за качеством пищи называется бракеражем готовой продукции. С целью повседневного контроля качества выпускаемой продукции на крупных предприятиях создается бракеражная комиссия. В состав бракеражной комиссии входят: председатель - директор предприятия или его заместитель по производству; заведующий производством или его заместитель; инженер-технолог (при наличии его в

штате); повар-бригадир, квалифицированный повар; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия). На мелких предприятиях бракеражная комиссия может отсутствовать, в этом случае за проверку качества пищи отвечает заведующий производством. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов. Бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд до начала отпуска на раздачу. В ресторане контроль качества порционных блюд осуществляет заведующий производством выборочно в течение дня. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, качество поступающего сырья, а также готовой продукции и полуфабрикатов, выпускаемых предприятиями, контролируются санитарно-пищевыми лабораториями. При помощи лабораторных исследований определяют физико-химические (доля сухих веществ, доля жира, доля соли, содержание тяжелых металлов и др.), микробиологические показатели (мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии кишечных палочек, патогенные микроорганизмы и др.).

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Этапы контроля, используемые на ПОП, для обеспечения качества выпускаемой продукции

Вид контроля	Нормативная документация	Ответственные за проведение	Кратность проведения контроля
--------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------------

2. Заполнить таблицу.

3. Сделать вывод о проделанной работе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 21

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

Должен уметь:

- Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Должен уметь

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в мировой кулинарии

Тема: Разработка фирменных изделий из новых видов сырья

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Организация контроля качества кулинарной продукции».

2. Приобрести навыки разработки фирменных изделий из новых видов сырья.

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Ассортимент вырабатываемых в нашей стране кондитерских изделий разнообразен, непрерывно изменяется и насчитывает около 5000 наименований.

Основными направлениями в разработке новых видов кондитерских изделий являются совершенствование ассортимента товаров для детского и диетического питания, увеличение количества белка, снижение содержания углеводов, в первую очередь Сахаров. В связи с тем что белок не только полноценный, но и дефицитный компонент продуктов питания, на современном этапе ведется изыскание новых видов белково-содержащего сырья, которое может быть успешно использовано в производстве кондитерских изделий (молоко и молочные

продукты, соя, глютен кукурузы, полуобезжиренная масса семян подсолнечника, мука тритикале и др.). Для повышения биологической ценности изделий используют также такое ценное сырье, как плоды и овощи. С целью сохранения белка, витаминов, ферментов и других биологически активных веществ разрабатываются новые технологические процессы производства кондитерских изделий. Важной задачей, стоящей перед кондитерской промышленностью, является разработка новых изделий с целью совершенствования структуры ассортимента, экономии дефицитного видов сырья, снижения сахароёмкости, создания изделий лечебно-профилактического назначения, детского ассортимента, изделий с более длительным сроком хранения [8]. При разработке рецептов кондитерских изделий функционального, профилактического и лечебного направления

в основном используется сырье растительного происхождения как источник белковых и минеральных веществ, витаминов, жиров, а также усвояемых и неусвояемых углеводов. В одних случаях применяют природное сырье, в других — обогащают специальными однокомпонентными и многокомпонентными добавками [6]. Среди функциональных пищевых ингредиентов большая роль принадлежит пищевым волокнам, которые имеют важное физиологическое значение. Новые продукты экструдирования из нешелушенного зерна ржи, кукурузы, проса, ячменя, гречихи, сои и других богатые пищевыми волокнами находят широкое применение в производстве кондитерских изделий [7,14]. В качестве стабилизатора в кондитерском производстве в сочетании с камедями используют пектин. С учетом физико-химических свойств микрокристаллическая целлюлоза находит широкое применение в производстве мучных кондитерских изделий, в частности разработана технология бисквитного и заварного полуфабрикатов, сахарного печенья и вафельных листов. Широко используется облепиховая мука, в производстве заварных пряников. Её вводят в горячий сироп после добавления маргарина. Пряники из муки пшеничной первого сорта с добавлением 10 % облепиховой муки, остаются свежими на протяжении длительного времени и мн.др.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Ассортимент кондитерских изделий из нового вида сырья

Наименование изделия	Используемое сырье	Особенности технологии	Польза использования нового сырья
----------------------	--------------------	------------------------	-----------------------------------

2. Заполнить таблицу.

3. Сделать вывод о проделанной работе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 22

ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

Должен уметь:

- Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Должен уметь

Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в мировой кулинарии

Тема: Изучение маркетинга поиск рынков.

Цель работы:

1. Повторить и закрепить теоретические знания по теме «Организация контроля качества кулинарной продукции».

2. Приобрести навыки изучения маркетинга, поиска новых рынков.

Оснащение - сборники рецептов, учебная литература, -тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека

Теоретические сведения

Маркетинг представляет собой одну из областей опытной науки, и особое внимание в нём должно уделяться реальности, воспринимаемой в опыте. Цели изучения рынка концентрируются на двух главных моментах: - анализе ситуации внутри и вне предприятия, прогноз возможных изменений и на этой основе выработка управленческой стратегии; - поиске критериев для принятия управленческих решений, проверка и подтверждение гипотезы поведения предприятия на рынке. Практически любой анализ рынка должен дать ответ на очень простой вопрос: **“Сможем ли мы успешно, т.е. с прибылью обменять свою продукцию на адекватную сумму денег или другую продукцию?”**. Схема изучения рынка приведена ниже

.Классификация по объектам

Изучение с использованием новых материалов (изучение на месте).

Схема методов опроса: - метод собеседования; - метод почтовой рассылки анкет;

- метод телефонного опроса;- метод оставления анкет для последующего ответа на них.

Схема методов измерения и экспериментов.

Изучение мотивов:- метод углубленного собеседования;- метод группового собеседования;

- метод ассоциаций;- форма списочного изучения;- повторное проведение определенных изучений.

Изучение с использованием существующих материалов (аналитическое изучение).

Изучение открытых материалов:- статистика государственных и общественных учреждений;

- статистика;- отраслевые журналы;- каталоги, брошюры;- статьи, технические материалы.

Изучение внутрифирменных материалов:

- показатели сбыта.

Классификация по сферам и задачам

Изучение в отношении продукции:- изучение позиций торговой марки;- товарный анализ (размер, форма, цвет, дизайн, упаковка, функции);- анализ сообщений о неудовлетворенности и жалобах Потребителей;- изучение серии продукции (много или мало видов продукции в серии);- изучение новых видов продукции.

Изучение в отношении рынка и Потребителей:

- изучение объемов рынка;- изучение потенциального спроса;- изучение особенностей рынка (региональные особенности);- изучение Потребителей (мотивы приобретения);- изучение позиций и мнений о предприятии (анализ имиджа предприятия).

Изучение перед запуском в производство (ТЭО):

- изучение рынка сбыта и сбытовой политики;- изучение каналов сбыта:- анализ маркетинговых затрат;- анализ структуры сбыта (на предприятии);- анализ эффективности сбыта (сумма продаж единицы продукции);- анализ рекламы и мероприятий по стимулированию сбыта;- анализ цены.

Классификация по образцам:

- произвольный отбор образцов;- отбор региональных образцов (произвольный выбор после разбивки по регионам);- стратиграфический отбор образцов (произвольный после классификации материнской группы).

Под анализом рынка понимается сбор, сведение в систему и анализ числовых показателей, касающихся рынка и продаж. Благодаря этому становится ясной ситуация со сбытовой деятельностью в прошлом и выявляются сложившиеся на рынке тенденции и проблемы. В качестве цели ставится разработка сбытовой политики на предстоящий период.

Если показатели сбыта плавно растут и нет изменений в выпускаемой продукции и методах сбыта, то достаточно учесть только обобщенные показатели фактической реализации без проведения структурного анализа. Во всех же остальных случаях необходимо выяснение причин, проблем и определение путей их преодоления.

Порядок выполнения работы:

1. Составить таблицу Изучение ассортимент кондитерских изделий конкурентов

Наименование изделия	Объемы производства	Ценовая категория	Точки сбыта
----------------------	---------------------	-------------------	-------------

2. Заполнить таблицу.

3. Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №1

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Должен знать:

- Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;

- Применять коммуникативные умения;

Должен уметь:

- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов

- Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление штучных хлебобулочных изделий.

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление штучных хлебобулочных изделий.

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Технология приготовления безопарного теста

Способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья. Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40 °С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в емкость, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито и выливают посуду для замеса. Муку просеивают через сито. Дрожжи можно для большей активности растворить в небольшом количестве теплой воды (30°C) с добавлением сахара 4% сахара (от массы муки), после чего замешивают тесто. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. После окончания замеса емкость ставят в теплое место для брожения, которое длится 2,5-3,5 часа. Через 1,5-2 часа, когда тесто увеличивается в объеме 1,5-2 раза, тесто обминают 1-2 минуты.

Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим содержанием сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары. Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре). Замешенная опара должна иметь температуру 27-29°C. Первоначально в емкость наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей в опару можно добавить до

4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, емкость закрывают крышкой и ставят в теплое место на 2-3 часа. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Температура замешенного теста должна быть 29-32⁰С. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течении 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. После чего тесто готово к разделке.

Задание:

- Приготовить штучные хлебобулочные изделия.
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №2

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Должен знать:

- Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами;

- Применять коммуникативные умения;

Должен уметь:

- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов

- Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление Булочек с начинкой

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и булочек с начинкой

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые

Теоретическая часть:

Технология приготовления безопарного теста

Способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья. Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40 °С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в емкость, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито и выливают посуду для замеса. Муку просеивают через сито. Дрожжи можно для большей активности растворить в небольшом количестве теплой воды (30°С) с добавлением сахара 4% сахара (от массы муки), после чего замешивают тесто. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. После окончания замеса емкость ставят в теплое место для брожения, которое длится 2,5-3,5 часа. Через 1,5-2 часа, когда тесто увеличивается в объеме 1,5-2 раза, тесто обминают 1-2 минуты.

Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим содержанием сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары. Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре). Замешенная опара должна иметь температуру 27-29°С. Первоначально в емкость наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают

муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей в опару можно добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, емкость закрывают крышкой и ставят в теплое место на 2-3 часа. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Температура замешенного теста должна быть 29-32⁰С. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течении 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. После чего тесто готово к разделке.

Задание:

- Приготовить Сдобу выборгскую.
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №3

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Должен знать:

- Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий

- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление пшеничного хлеба

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и пшеничного хлеба

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Технология приготовления безопасного теста

Способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья. Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40 °С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в емкость, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито и выливают посуду для замеса. Муку просеивают через сито. Дрожжи можно для большей активности растворить в небольшом количестве теплой воды (30°C) с добавлением сахара 4% сахара (от массы муки), после чего замешивают тесто. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. После окончания замеса емкость ставят в теплое место для брожения, которое длится 2,5-3,5 часа. Через 1,5-2 часа, когда тесто увеличивается в объеме 1,5-2 раза, тесто обминают 1-2 минуты.

Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим содержанием сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары. Для приготовления опары берут 35-60% муки,

60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре). Замешенная опара должна иметь температуру 27-29⁰С. Первоначально в емкость наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей в опару можно добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, емкость закрывают крышкой и ставят в теплое место на 2-3 часа. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Температура замешенного теста должна быть 29-32⁰С. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течении 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. После чего тесто готово к разделке.

Задание:

- Приготовить хлеб пшеничный из муки 1 сорта.
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №4

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Должен знать: •

- Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий

- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Технология приготовления безопасного теста

Способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья. Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40 °С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в емкость, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито и выливают посуду для замеса. Муку просеивают через сито. Дрожжи можно для большей активности растворить в небольшом количестве теплой воды (30°С) с добавлением сахара 4% сахара (от массы муки), после чего замешивают тесто. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. После окончания замеса емкость ставят в теплое место для брожения, которое длится 2,5-3,5 часа. Через 1,5-2 часа, когда тесто увеличивается в объеме 1,5-2 раза, тесто обминают 1-2 минуты.

Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим содержанием сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары. Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре). Замешенная опара должна иметь температуру 27-29°С. Первоначально в емкость наливают подогретую воду и в

ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей в опару можно добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, емкость закрывают крышкой и ставят в теплое место на 2-3 часа. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Температура замешенного теста должна быть 29-32⁰С. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течении 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. После чего тесто готово к разделке.

Задание:

- Приготовить Булочки с пониженной кислотностью.
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №5

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

Должен знать: •

- Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий

- Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление праздничного каравая

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление праздничного каравая

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Технология приготовления безопасного теста

Способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья. Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40 °С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в емкость, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито и выливают посуду для замеса. Муку просеивают через сито. Дрожжи можно для большей активности растворить в небольшом количестве теплой воды (30°C) с добавлением сахара 4% сахара (от массы муки), после чего замешивают тесто. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. После окончания замеса емкость ставят в теплое место для брожения, которое длится 2,5-3,5 часа. Через 1,5-2 часа, когда тесто увеличивается в объеме 1,5-2 раза, тесто обминают 1-2 минуты.

Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим содержанием сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары. Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре). Замешенная опара должна иметь температуру 27-29°C. Первоначально в емкость наливают подогретую воду и в

ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей в опару можно добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, емкость закрывают крышкой и ставят в теплое место на 2-3 часа. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Температура замешенного теста должна быть 29-32⁰С. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течении 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. После чего тесто готово к разделке.

Задание:

- Приготовить Халу плетеную.
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №6

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов
 - Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление бисквитно-кремовых тортов

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление бисквитно-кремовых тортов.

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме. В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом).

Бисквит основной (с подогревом)

Приготовления бисквита состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой. Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45⁰С. При этом жир желтка расплавляется быстрее и имеет более устойчивую структуру. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5 -3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Муку соединяют с крахмалом и быстро со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы. Готовое тесто сразу выпекают в капсулах, тортовых формах и на листах, так как оно при хранении оседает. Капсулы, формы и листы выстилают бумагой, но можно, и смазать маргарином или кондитерским жиром. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210⁰С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин, в тортовых формах 35-40 мин, на листах 10-15 мин. В первые 10 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает. Окончание процесса выпечки устанавливают по

светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов. Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин. Если из бисквита в дальнейшем готовят изделия, которые промачивают сиропом, то бумагу не снимают и оставляют на 8-10 ч для укрепления структуры мякиша.

Раскладка для бисквита с подогревом:

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничный высший сорт	281
Сахар-песок	347
Крахмал	69,4
Меланж	578,5
Эссенция	3,5
Выход:	1000 г

Крем масляный основной: Крем используют для склеивания пластов, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами.

Крем из сливок: Для приготовления крема используют сливки 35%-ной жирности. Такие сливки при взбивании дают пышную устойчивую массу. Сливки охлаждают до 2⁰С и взбивают в прохладном помещении, пользуясь охлажденным инвентарем, до пышной устойчивой пены. Вначале взбивают медленно, затем темп взбивания увеличивается. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют сахарную пудру, затем ванильную. Для устойчивости в крем можно добавить желатин (до 2г на 1000 г крема). Желатин соединяют со сливками в соотношении 1:10 и оставляют для набухания на 1-2 ч; а затем ставят на водяную баню. Когда желатин растворится, его добавляют в охлажденные до 2⁰С сливки, а затем взбивают их.

Сироп для проточки: сахар-песок — 95; эссенция ромовая — 0,4; коньяк или вино десертное — 8,9; выход — 185 г.

Задание:

- Приготовить выпеченный бисквитный полуфабрикат.
- Приготовить крем для отделки
- Приготовить сироп для промочки
- Собрать и оформить торт
- Оценить органолептические качества готового изделия

Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №7

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление тортов из воздушного теста

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление тортов из воздушного теста.

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков.

Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1-2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое тесто сразу выпекают в виде лепешек на листах для тортов круглой или прямоугольной формы. Выпекают при температуре 100-110⁰С около 1 часа. Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. Выпекают при температуре 100-110⁰С около 40 минут. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

Наименование сырья	Количество сырья
Сахар-песок	961,4
Яйца(белок)	360,5
Ванильная пудра	7,2
Итого:	1000 г

Задание:

- Приготовить воздушный полуфабрикат.
- Приготовить крем для отделки
- Собрать и оформить торт
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №8

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление пирожных из слоеного теста

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление пирожных из слоеного теста.

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпыливания, 10% — для подготовки масла). Замешивают тесто 15—20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем

разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20—25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпиливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильный шкаф на 35—40 мин для охлаждения до 12-14°C. При охлаждении восстанавливаются механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения тесто еще два раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильный шкаф на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины.

Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

При раскатке теста на машине последовательность операций сохраняется та же, что и при ручной раскатке.

При разделке слоеного теста следят, чтобы ножи или выемки были острыми, так как тупой инвентарь мнет края теста, а это препятствует подъему. Нельзя также мять пальцами края подготовленных изделий.

Чтобы пласты теста, уложенные на противни, не деформировались при выпекании, их раскатывают не по размеру противней, а немного длиннее и шире. При укладке на противни, смоченные водой, тесто сдвигают с краев к центру.

Поверхность слойки смазывают яйцом; не следует смазывать края изделий, так как при выпекании они затвердевают, а это ухудшает подъем теста. Слойку, которую посыпают сахаром, нельзя смазывать яйцами, смешанными с водой в воде сахар растворяется, и при выпекании изделия приобретает не привлекательный вид. Выпекают слойки при температуре 210 – 230 градусов без увлажнения, очень осторожно, без сотрясения, иначе изделия осядут и образуется сырой слой – закал.

Во время выпечки масло между слоями теста расплавляется, влага из теста испаряется в пространство между слоями, объем изделий увеличивается в 2 – 3 раза, изделия приобретают пышность и слоистость. Перед выпечкой некоторые изделия в нескольких местах прокаливают, иначе они сильно деформируются. Во время замеса происходят сложные процессы, которые вызывают непрерывное изменение свойств теста.

Набухание клейковины и крахмала происходит в течение часа. В первый период замеса тесто липкое и влажное; при продолжении замеса тесто перестает быть липким и легко отстает от рук.

Продолжительность замеса теста из муки со слабой клейковиной должна быть меньше, чем из муки с сильной клейковиной. В процессе замешивания тесто приобретает новые физические свойства: упругость, растяжимость и эластичность.

При изготовлении теста, имеет большое значение температура замеса, которая влияет на качество изделий. На температуру теста при замесе влияет температура основного сырья, т.е. муки.

Зимой, если мука поступила не со склада, ее перед использованием вносят в помещение, чтобы температура повысилась до 12°C.

Масло придаёт изделиям сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость. Масло, вводимый в тесто в пластичном состоянии, равномерно распределяется по поверхности клейковины, образуя пленки. Белки меньше набухают, клейковина получается менее упругая и легко рвется. При выпечке масло лучше удерживает воздух, изделия получаются с большим подъемом.

Масло, вводимый в тесто в расплавленном состоянии, распределяется в тесте в виде капель и плохо удерживается в готовых изделиях, выделяясь на поверхности. Увеличение количества масла делает тесто рыхлым, крошащимся, уменьшение снижает пластичность и рассыпчатость изделий.

Яйца придают изделиям приятный вкус, цвет и создают пористость. Яичный белок обладает пенообразующими свойствами, разрыхляет тесто. При выпечке белок свертывается, от него зависят упругость и прочность структуры изделий.

Слоеный торт «Наполеон»

Торт «Наполеон» представляет собой прямоугольник из склеенных кремом пластов слоеного полуфабриката; поверхность торта покрыта кремом, обильно обсыпана слоеной крошкой и посыпана сахарной пудрой.

После остывания выпеченных пластов один из них кладут на алюминиевый или фанерный лист пузырчатой стороной кверху и покрывают ровным слоем крема. Поверх первого пласта накладывают пузырчатой

стороной книзу второй пласт, который слегка прижимают фанерной доской или листом и проделывают то же самое с другими пластами. Поверхность склеенных пластов покрывают ровным слоем крема и обсыпают измельченными в крошку обрезками слойки, образовавшимися при подравнивании пластов.

Наименование сырья	Количество сырья
Слоеный полуфабрикат	503
Крем сливочный	380
Сахарная пудра	15
Крошка слоеная	102
Итого:	1000 г

Крем масляный основной: Крем используют для склеивания пластов, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами.

Крем из сливок: Для приготовления крема используют сливки 35%-ной жирности. Такие сливки при взбивании дают пышную устойчивую массу. Сливки охлаждают до 2⁰С и взбивают в прохладном помещении, пользуясь охлажденным инвентарем, до пышной устойчивой пены. Вначале взбивают медленно, затем темп взбивания увеличивается. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют сахарную пудру, затем ванильную. Для устойчивости в крем можно добавить желатин (до 2г на 1000 г крема). Желатин соединяют со сливками в соотношении 1:10 и оставляют для набухания на 1-2 ч; а затем ставят на водяную баню. Когда желатин растворится, его добавляют в охлажденные до 2⁰С сливки, а затем взбивают их.

Задание:

- Приготовить крем для отделки
- Собрать и оформить торт
- Нарезать пирожные
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №9

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6

Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление песочного печенья

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление песочного печенья.

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Песочное тесто готовят без жидкости, поэтому оно менее вязкое. Большое количество масла и сахара придает ему рассыпчатость. Готовят тесто при температуре не выше 20° С.. При более высокой температуре оно крошится при раскатывании, так как масло, находится в нем в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. Песочное тесто можно приготовить двумя способами.

Первый способ - машинный.

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют яйца, в которых растворены аммоний, сода, эссенция. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл. Замешивать тесто нужно быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто

может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.

Второй способ – ручной.

При ручном замесе муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь t не выше 20 С.

Для выпечки целым пластом тесто после замеса развешивают на куски определенной массы, формируют в прямоугольники и раскатывают в пласт толщиной не более 8 мм по размеру кондитерского листа. Во время разделки стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Пласт должен быть ровным по толщине, иначе при выпечке качество полуфабриката ухудшится. Полученный пласт заворачивают в трубочку или накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист, выравнивая края, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий от газов, образующихся при разложении химических разрыхлителей, и выпекают при t 260-270 С 10-15 мин. Готовность пласта определяют по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком.

Изделия из песочного теста характеризуются высокой калорийностью, рассыпчатостью, приятным нежным вкусом. Они содержат много жира, сахара, яиц. Из песочного теста можно выпекать пироги, торты, пирожные, печенье и другие изделия. Песочное тесто можно приготовить без разрыхлителя, но тогда изделия будут менее качественными.

Раскладка на песочное пирожное «Корзиночка с кремом из сливок»

Наименование сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука	557	557
Масло растительное	309	309
Сахар-песок	206	206
Меланж	72	72
Аммоний углекислый	0,5	0,5
Сода	0,5	0,5
Соль	2	2
Эссенция	2	2
Выход теста:	-	1000
Для начинки:		

Джем	15	15
Для крема:		
Сливки растительные	20	20
Сахарная пудра	20	20
Выход:	-	20
Выход «Корзиночки»	-	75

Задание:

- Приготовить песочный выпеченный полуфабрикат
- Приготовить крем
- Собрать и оформить пирожное
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №10

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных

	ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление пряников и коврижек

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление пряников и коврижек

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

К **пряничным** изделиям относят пряники и коврижки. Эти изделия являются исконно русскими национальными сладостями. На Руси их изготавливали на меду и патоке, с добавлением имбиря. **Пряники**- это мучные кондитерские изделия разнообразной формы с выпуклой поверхностью, выпеченные из сдобного теста с добавлением различных пряностей (смеси молотых корицы, гвоздики, мускатного ореха, ванилина, кардамона и др.). Смесь пряностей в определенном соотношении в пряничном производстве называют "сухие духи". По способу производства пряники подразделяют на сырцовые (без заварки муки) и заварные (с

предварительной заваркой муки). Их вырабатывают с начинкой и без начинки.

Сырцовые пряники изготавливают из муки со средней клейковиной. Замес теста осуществляют в одну стадию. Пряничное тесто формуют, отделяют поверхность и выпекают при температуре около 200 °С. Цвет сырцовых пряников - светлый, они достаточно быстро черствеют. Ассортимент сырцовых пряников: из муки высшего сорта - "Мятные", "Ванильные", "Детские", "Памятный" и др.; из муки 1-го сорта-"Тульские", "Московские", "Вяземские", "Нижегородские" и др.; из муки 2-го сорта - "Южные", "Днепропетровские" и др.

Заварные пряники изготавливают из муки со слабой клейковиной. Замес теста осуществляется в три стадии: приготовление заварки (часть муки смешивают с горячим сахарным сиропом, иногда добавляют мед), охлаждение заварки в течение нескольких дней для формирования вкуса, аромата и структуры изделий, приготовление теста. Заварные пряники отличаются от сырцовых более темным цветом, интенсивным ароматом, лучшей сохраняемостью. Заварные пряники: из муки высшего сорта - "Невские", "Любительские", "Полет" и др.; из муки 1-го сорта - "Медовые", "Воронежские", "Ягодка моя" ("Яблочко", "Персик", "Клубничка", "Вишенка" и др.), "Комсомольские" и др.; из муки 2-го сорта - "Карельские", "Карамельные", "Молодежные" и др.

Поверхность большинства пряников отделяют путем глазирования (тиражения) сахарным сиропом. Глянцевая корочка из мелких кристаллов сахара, образующаяся на поверхности пряников, задерживает черствение, улучшает внешний вид и вкус изделий. Поверхность пряников может быть смазана яйцом или обсыпана сахаром, маком* ядрами орехов.

Коврижка- мучное кондитерское изделие, состоящее из выпеченных полуфабрикатов пряничного теста, соединенных начинкой или без начинки, с отделкой или без отделки поверхности. Коврижку вырабатывают в виде целого или нарезанного на куски прямоугольного пласта. Для изготовления коврижки используют пшеничную и ржаную муку, иногда - ячменную. По способу приготовления она также, как пряники, может быть заварной или сырцовой. Ассортимент: "Коврижка медовая", "Коврижка в шоколадной глазури", "Коврижка Эстонская" (из ячменной муки), "Южная коврижка", "Коврижка с изюмом и сгущенным молоком", "Коврижка с орехом", с кокосом и др.

При органолептической оценке качества пряников и коврижек определяют форму, поверхность, цвет, вкус и запах, которые должны быть свойственными наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, а также

вид в изломе. В изломе изделие должно быть пропеченным, без следов непромеса, с равномерной пористостью (без пустот).

К физико-химическим показателям пряничных изделий относят: толщину изделий (мм, не менее), влажность (%), массовые доли общего сахара (по сахарозе) и жира в пересчете на сухое вещество (%), щелочность (град., не более), массовую долю золы, нерастворимой в 10%-м растворе соляной кислоты (не более 0,1%).

Перечень нормируемых ксенобиотиков и микробиологических показателей такой же, как у печенья.

К основным *дефектам* пряничных изделий относят расплывчатую форму (причина - выпечка при низкой температуре), сырой мякиш, неравномерную пористость, подгорелость (причина - выпечка при высокой температуре), непромес, оголенные места поверхности глазированных пряников (при нарушении процесса глазирования), высыхание и черствение (при несоблюдении условий хранения и нарушении герметичности упаковки) и др.

Хранят пряничные изделия при температуре 18 ± 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения со дня выработки варьируют от 10 (сырцовые и заварные пряники типа мятных, в летнее время) до 30 суток (заварные пряники, в зимнее время).

Задание:

- Приготовить пряники
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №11

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов
 - Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление кексов

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление кексов

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Теоретическая часть:

Кекс «Столичный» (штучный): Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10-15 мин, перекладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного

конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215⁰С 25-30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничный высший сорт	2339
Сахар-песок	1755
Масло сливочное	1754
Меланж	1404
Изюм	1754
Соль	7
Эссенция	7
Аммоний углекислый	7
Для отделки:	
Сахарная пудра	82
Выход:	100 шт. по 75 г.

Задание:

- Приготовить кекс
- Оформить изделие
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №12

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость совей

	будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий сложных полуфабрикатов

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Должен уметь:

- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление изделий пониженной калорийности

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление изделий с пониженной калорийностью

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

«Булочка творожная»

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Протертый творог соединяют с горячим молоком (70-100), (50% по рецептуре) и перемешивают. Добавляют сахар (20% нормы), муку (2% нормы) и дрожжи. Смесь выдерживают при температуре 35-40°C в течение

30-40 минут до увеличения объема в 2 раза. В подготовленную смесь добавляют молоко, сахар, соль, муку, яйца, ванилин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Оставляют тесто для брожения на 1,5-2 часа, делают две обминки. Из теста формируют жгутики массой 59 г. и сворачивают с обоих концов к середине в виде улиток. Оставляют на расстойку на 30 минут на подготовленном листе. Поверхность булочек смазывают яйцом. Выпекают в течение 10-12 минут при температуре 200-220°C.

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничный высший сорт	400
Сахар-песок	60
Соль пищевая	4
Яйца	80
Дрожжи	15
Пудра ванильная	2
Молоко	200
Итого:	1000 г

Требования к качеству:

Форма: правильная в виде улитки;

Вкус и запах: свойственные изделиям из дрожжевого теста, с ярко выраженным ароматом творога;

Цвет: у корочки от коричневого до золотисто-коричневого, у мякиша - желтый.

Задание:

- Приготовить булочку творожную
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №13

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
--------	---

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Ассортимент сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий для детского питания

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление изделий для детского питания

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление изделий для детского питания

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

«Булочка творожная»

Изделия для детей изготавливаются из натурального высококачественного сырья, не содержащего консервантов, гидрированных жиров, спирта, кофе, искусственных красителей и ароматических веществ. В рецептуру этих изделий вводят биологически полноценные продукты, такие как молоко, сливочное масло, фрукты и ягоды, орехи. Содержание какао-продуктов ограничивается из-за наличия в них теобромину и кофеина.

Изделия для детей не должны содержать спирта, вина, эссенций, консервантов, синтетических красителей, и других компонентов, мало пригодных для питания детского организма. Для кондитерских изделий этой группы используют высококачественное натуральное сырье: молоко, сливочное масло, орехи, фруктово-ягодное пюре. В некоторые из них добавляют кальций, глюкозу, мед.

К детским изделиям относятся: конфеты - Одуванчик, (корпус молочно-шоколадный, с добавлением сливочного масла); Колокольчик (с помадным корпусом, с добавлением клубничной подварки, глазированным молочно-шоколадной глазурью). Сливочная тянучка, Коровка, Тузик; карамель - Лайка (из сливочной помады с цукатом, в карамельную оболочку добавлено 10% сливочного масла), Белка, Стрелка, Пчелка; зефир - Детский; шоколад - Детский; торт Клубничка; разные виды *печенья* - Детское с глюкозой, Золотая осень, Особое, Морковное и Томатное (с добавлением овощных соков), Овсяное, Детская забава, Школьное; *крекер*-Здоровье, Молодость; *вафли* - Орешки, Черносмородиновые. Малютка (молочные) и др.

Диетические изделия отличаются от обычных тем, что из их состава исключены (или ограничены) какие-то пищевые вещества или, наоборот, они вводятся в повышенном количестве. Такие изделия предназначены в основном для питания лиц с нарушенным обменом веществ или используются в профилактических целях. Среди них большой удельный вес имеют изделия для диабетиков. У больных сахарным диабетом нарушен углеводный обмен, им противопоказано употребление сахара и обычных кондитерских изделий, поэтому для них изготавливают изделия, в которых сахар заменен другими сладкими веществами: сорбитом, ксилитом.

Ассортимент: вафли Диабетические на ксилите, драже Арахис на ксилите, Зефир с сорбитом, и т.д. В последнее время сахар заменяют аспартамом, сукралозой, сладость которых превышает сахар в 200-400 раз.

К диетическим относят также изделия с морской капустой. Морская капуста содержит белки, углеводы, пектиновые вещества, витамины А, В, С, Д, каротин, микроэлементы - йод, бром, кобальт и др. Морская капуста имеет неприятный привкус, но в сочетании с сахаром и другими добавками он почти не ощущается. Изделия с морской капустой рекомендуются как профилактическое средство, предупреждающее развитие склероза, нарушение обмена веществ и, главным образом, деятельности щитовидной железы. Пектиновые вещества морской капусты способствуют пищеварению. Особенно полезны изделия с морской капустой для людей среднего и пожилого возраста.

Диетическими можно назвать изделия с добавлением порошкообразного пектина, который удаляет из организма вредные соли тяжелых металлов, а также радиоактивные элементы. С пектином вырабатывают мармелад (5% пектина), драже (22% пектина), желе, джем.

Изделия с пектином также можно отнести к диетическим. Пектиновые вещества обладают способностью связывать и выводить из организма тяжелые металлы, а также радиоактивные элементы. В настоящее время, когда атомная энергия и радиоактивные элементы все более широко применяются в народном хозяйстве, расширение ассортимента изделий с повышенным содержанием пектина имеет большое значение. Кроме того, изделия с пектином рекомендуются при некоторых видах желудочно-кишечных заболеваний. На основе пектина вырабатывают фруктово-желейные конфеты: Лето, Голубое озеро, Снегурочка, Подмосковные вечера и др. Изделия с растительным маслом имеют большое значение в расширении ассортимента диетических продуктов питания, потому что растительные масла являются для организма человека источником полиненасыщенных жирных кислот (витамина Р). Такие изделия рекомендуются особенно лицам среднего и пожилого возраста. С добавлением, например, кукурузного масла вырабатывают печенье Новое и Диетическое.

Лечебное питание с повышенным содержанием фосфатидов рекомендуются как для питания лиц среднего и пожилого возраста, так и для детского питания. Фосфатиды принимают участие в жировом обмене, препятствуют развитию атеросклероза, а фосфатид лецитин благоприятно действует на рост и развитие молодого организма. С добавлением фосфатидов вырабатывают диетические сорта печенья и шоколада.

Медицинские (лечебные, лекарственные) изделия изготавливаются с введением лекарственных веществ. Лекарства в виде шоколада или конфет дают возможность значительно повысить физиологический эффект действующего начала благодаря отсутствию неприятных условных рефлексов, возникающих при приеме лекарства (особенно у детей).

Для лечения верхних дыхательных путей выпускаются эвкалипто-ментоловая и анисо-ментоловая карамель, ментоловые пастилки, зефир Снежок, содержащий мятное масло и ментол; для укрепления нервной и кроветворной систем-карамель с глицерофосфатом кальция, ферратином и фитином; для регулирования работы пищеварительного тракта - изделия с экстрактом крушины. Качество детских, витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий оценивают в соответствии с общими требованиями, предусмотренными стандартами. Однако применение холода дает возможность лучше и в течение более длительного срока сохранить их качество. Так, потери витамина С изделиями (конфетами и карамелью), хранящимися при 0°C, в среднем на 40-50% меньше по сравнению с хранящимися при температуре 18°C.

Лечебные кондитерские изделия вырабатывают с добавлением веществ, имеющих лекарственное значение. К таким изделиям относятся карамель - Анисово-ментоловая, Эвкалипто-ментоловая и др. (рекомендуется при заболевании верхних дыхательных путей), карамель и драже с экстрактами трав (Зверобой, Ромашка), изделия с гематогеном, морковным соком (рекомендуется при малокровии); изделия с кукурузным маслом, способствующим выделению из организма холестерина, и др.

К витаминизированным относят изделия, обогащенные в процессе приготовления витаминами, полученными синтетически, либо естественными витаминными препаратами в виде порошка или пюре шиповника, хвойного экстракта, дрожжей и др. Все виды витаминизированных изделий вырабатывают по утвержденным рецептурам и технологическим схемам. Витамины вводятся по возможности на такой стадии производства, чтобы исключить неблагоприятное воздействие на них высокой температуры. Чаще всего для витаминизации используют витамины С и В₁ (как требующиеся в наибольших количествах), в некоторые изделия вводят также витамины В₂, РР, Е, А, D. и др.

Витаминизированными изготавливают различные виды изделий - карамель, конфеты, шоколад, мармелад, печенье, пряники, но чаще всего витаминизируют драже, так как воскожировой слой на поверхности обеспечивает хорошую сохраняемость витаминов. Ассортимент витаминизированных изделий на различных фабриках страны неодинаков.

С добавлением *витамина С* выпускают драже - Крокет, Турист, Лето, Шиповник в сахаре и др.; карамель - Ручеек, Турист, Березка и др.; конфеты - Север, Малинка; с *витамином В* \ вырабатывают карамель (леденцовую, с начинкой), шоколад - Здоровье; с *витамином Е* - халву тахинную, ирис Молочный, печенье.

Задание:

- Приготовить булочки молочные
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №14

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Ассортимент сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий для детского питания

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление изделий для диетического питания

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление изделий для детского питания

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

Диетическую направленность имеют изделия, обогащенные пищевыми волокнами (балластными веществами), которые плохо перевариваются в пищеварительном тракте человека и разрушаются в толстой кишке. К пищевым волокнам относятся: целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества. Они обладают способностью поглощать (связывать) токсичные металлы, радионуклиды, поступающие в организм. Улучшая перистальтику кишечника, волокнистые вещества способствуют быстрому выведению из организма вредных веществ.

Созданы препараты пектина, проявляющие избирательную способность выводить из организма стронций или свинец (пектин лечебный и лечебно-профилактический). Создание и производство мучных кондитерских изделий на основе пектина в отдельных регионах страны может благотворно сказаться на здоровье населения.

Продукты, рекомендованные для лечебно-профилактического питания, содержат пектин в количестве 2,3... 6,4%. В ассортименте кондитерских изделий имеются продукты с повышенным содержанием пектина, мучные изделия, обогащенные пшеничными отрубями, содержащими волокнистые вещества и витамины, микрокристаллической целлюлозой.

Среди кондитерских изделий имеются сахарные и мучные изделия, обогащенные йодом. В качестве источников йода в питании могут быть использованы ламинарные водоросли в виде порошка. Биологическая роль йода связана с его участием в построении гормона щитовидной железы. Физиологическая суточная потребность в йоде у взрослых людей составляет 100... 150 мг. В печенье «Морское» рецептурой предусмотрена доза порошка морской капусты 17 кг на 1000 кг, т. е. 1,7%. В связи с нестабильностью химического состава исходного сырья сложно регламентировать в исходном продукте содержание, в данном случае, йода.

Активно развивается новое приоритетное направление - обогащение пищевых продуктов водо- и жирорастворимыми препаратами бета-каротина.

Включение в рацион продуктов с бета-каротином снижает риски сердечно-сосудистых и особенно онкологических заболеваний, обеспечивает положительный эффект при гастрите и язвенной болезни. Изделия с бета-каротином полезны людям любого возраста, а также проживающим в районах с повышенным радиационным фоном, работникам химической и атомной промышленности.

Норма суточного потребления бета-каротина составляет 5... 6 мг. Институтом питания АМН регламентировано содержание бета-каротина в мучных кондитерских изделиях на уровне не менее 5 мг в 100 г изделий.

На стабильность бета-каротина оказывают влияние различные факторы: окисление кислородом воздуха, разрушение под воздействием света и высоких температур.

В производстве мучных кондитерских изделий (печенья, крекера) неизбежны потери бета-каротина при получении эмульсии за счет насыщения микроскопическими пузырьками воздуха при длительной прокатке и обработке теста на ламинаторах, при высокотемпературной выпечке.

В производстве изделий с использованием различных препаратов - циклокара, веторона, масляного раствора бета-каротина (0,2 %) - потери меняются в значительных пределах. Максимальная сохранность витамина (95... 86 %) наблюдается при использовании препарата БК 10% и циклокара - оптимальная дозировка бета-каротина 10 мг на 100 г готовой продукции (при производстве крекера). При использовании циклокара при производстве сахарного печенья в дозировках 10 и 20 мг обеспечивается регламентируемое содержание витамина в готовых изделиях: в изделиях массового потребления - около 7,5 мг на 100 г, в изделиях профилактического назначения - около 15,5 %.

К диетическим кондитерским изделиям детского ассортимента относится «Растворимое печенье», вырабатываемое на зерновой основе. Высокая пищевая ценность достигнута за счет введения минеральных веществ (кальция, фосфора, натрия, железа) и витаминов: тиамина, рибофлавина, ниацина, аскорбиновой кислоты. Энергетическая ценность 370...440 ккал обеспечивается белками (6... 11 г), углеводами (73... 80 г). Печенье вырабатывается на крупных кондитерских предприятиях, оснащенных механизированными линиями.

В числе изделий повышенной энергетической ценности, предназначенных для детей, можно отметить: печенье «Золотая осень», содержащее мед, орехи жареные; печенье «Особое» с медом. В другие рецептуры входят изюм, миндаль, мед, сливочное масло, глюкоза и др.

Диетическое назначение имеют диетические галеты «Спортивные» (для людей, имеющих недостаточный вес) и галеты «Режим» (для тучных людей).

Рецептуры их отличаются различным набором сырья и их соотношением. В галетах «Спортивные» высокое содержание сливочного масла, молока, яиц, сахара. Галеты «Спортивные» вырабатываются из муки высшего сорта. В галетах «Режим» отсутствуют наиболее калорийные компоненты, меньше содержание сахара и жира (маргарина) и входят фруктовая подварка и пшеничная мука 1-го сорта. Энергетическая ценность этих галет ниже. Повышенной пищевой ценностью обладают галеты «Арктика», печенье «Восток» и другие мучные кондитерские изделия, включенные в рацион космонавтов (шоколадное пирожное с орехами, коврижка медовая, крекеры, печенье «Русское»).

Разработаны рецептуры с повышенной биологической ценностью путем введения продуктов переработки сои (изолятов белков). Изготовлено сахарное печенье «Привет» с заменой 3,5 и 7 % рецептурного количества сахара белковым изолятом.

Диетические изделия разработаны с участием Института питания РАН, НИИ кондитерской промышленности, высших учебных заведений, в числе которых Московская государственная технологическая академия.

«Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года» предусматривает создание технологий производства продуктов лечебно-профилактического назначения. Большие задачи стоят перед кондитерской промышленностью, научно-исследовательскими и учебными институтами.

Разработка диетических изделий, технологий должны сопровождаться разработкой методов контроля. Только тогда изделия будут способствовать оздоровлению населения и смогут гарантировать безопасность людей.

Задание:

- Приготовить хлебцы докторские
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Лабораторная работа №15

ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Должен знать:

- Ассортимент сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- Методы приготовления сложных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Должен уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий для детского питания

Тема: Организация технологии приготовления и приготовление изделий русской национальной кухни

Цель: Изучить организацию технологии приготовления и приготовление изделий русской национальной кухни

МТО: электрические плиты, пекарские шкафы, весы, производственные столы, подставки

Необходимый инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, поварские ножи, венчики, делители для теста, мерные кружки, лопатки, ложки столовые,

Теоретическая часть:

На Руси никакая трапеза не обходилась без выпеченных мучных изделий – домашнего хлеба и различной выпечки. Выпечку готовили из различных видов теста, но наиболее распространенным было дрожжевое. Для праздничного стола из теста выпекали самые разнообразные изделия — пирожки, булочки, ватрушки, плюшки, саечки, смажни, сочни, пончики, шанежки, коврижки, колядки и, конечно, пироги.

Пироги — истинно русское, не имеющее себе подобных по разнообразию ни в одной из кухонь мира изделие. Пироги различаются не только по вкусу, но и по форме: открытые и закрытые, круглые и прямоугольные, большие и маленькие. Исстари на Руси готовили праздничные пироги, которые славились своей начинкой, — курники, рыбники, расстегаи, кулебяки

При отпуске расстегаев с мясом на фарш можно положить 7 г сваренного вкрутую и нарубленного или нарезанного кружочком яйца, а при отпуске расстегаев с рыбой - 7 г малосолевой лососины или семги. Масса одного расстегая с яйцом или семгой - 150 г.

Тесто для расстегаев влажностью 38% готовят опарным способом (см. выше). Из готового теста формируют шарики массой 120, 45 или 150 г, расстаивают в течение 5 - 10 мин. и раскатывают на круглые лепешки, на середину которых кладут фарш по 40, 15 и 75 г соответственно. Затем края теста защипывают веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Сформованные расстегаи укладывают на смазанный жиром лист, дают расстояться, затем смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230 - 240 °С 8 - 10 мин.

Дрожжевое тесто для кулебяк готовят опарным способом. 600 г теста раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18 - 20 см, на середину пласта по всей его длине кладут фарш (530 г). Края теста соединяют над фаршем и защипывают.

Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист, украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем, и оставляют для расстойки. Можно также раскатанное тесто положить на полотенце, на нем сформовать кулебяку и выложить ее на смазанный жиром лист. Перед выпечкой ее смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2 - 3 местах. Выпекают изделия при температуре 220 - 240 °С 45 - 60 мин.

Слоеное тесто для кулебяк готовят так же, как описано выше, и формуют так же, как кулебяку из дрожжевого теста. На кулебяку массой 1 кг идет 630 г теста и 530 г фарша.

Сформованные кулебяки из слоеного теста смазывают меланжем, прокалывают сверху в 2 - 3 местах и выпекают при температуре 210 - 230 °С в течение 35 - 45 мин.

Кулебяки перед отпуском нарезают на порции по 100 или 150 г. Подают в горячем и холодном виде.

Кулебяки можно выпекать массой по 500 г и более.

Задание:

- Приготовить расстегай или кулебяку
- Оценить органолептические качества готового изделия
- Сделать вывод о проделанной работе

Список рекомендуемой литературы

1. Мифтахудинова Н.П., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие для учащихся профтехучилищ.-М: Высшая школа 126 с., ил.
2. Перетятко Татьяна Ивановна «Основы калькуляции и учета в общественном питании» учебно-практическое пособие, издание пятое, переработанное и дополненное, М.2018.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В.- М: Издательство «Дела и сервис», 2019.- 864 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / [сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина]. - 12-е изд., испр. и доп. - СПб. : Профи, 2019. - 776 с.
5. Домаревцкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В.А. Домаревцкий. - М.: ФОРУМ, 2018. - 400 с.
6. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие для студентов вузов / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
7. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / [авт. кол.: А.И. Мнлинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2019. - 736 с.

Государственные стандарты в области общественного питания.

- 1.ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 2.ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 3.ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.