

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены
на заседании УМО «Проектно-
исследовательская деятельность»

 Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:
Старший методист

 Н.А.Королёва

«29» августа 2022 г.

**Методические рекомендации для обучающихся
по выполнению лабораторных занятий**

**по УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по
специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)**

2022 г.

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены
на заседании УМО «Проектно-
исследовательская деятельность»

_____ Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:
Старший методист

_____ Н.А.Королёва

«29» августа 2022 г.

**Методические рекомендации для обучающихся
по выполнению лабораторных занятий
по УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по
специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)**

2022 г.

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных занятий разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта, рабочей программы учебной практики по УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)

Разработчик: Потажевская Н.Ф – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Рекомендовано УМО «Проектно-исследовательская деятельность»
ГАПОУ КККАТК

Протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

Содержание

стр.

Введение

Общие методические указания лабораторных занятий

Требования к результатам выполнения лабораторных занятий

Перечень лабораторных занятий

Список литературы

Контроль и оценка результатов выполнения практических
лабораторных занятий

Введение

Методические рекомендации для обучающихся по лабораторным занятиям по учебной практике составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочим учебным планом, рабочей программой и календарно-тематическим планом учебной практики по УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка, очная форма обучения).

Цель:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплины;

Задачи:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

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

Лабораторные занятия носят репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер.

Общие методические указания по выполнению лабораторных занятий

Перед выполнением практических и лабораторных занятий необходимо повторить изученный материал, ответить на контрольные вопросы, выполнить задания тестового типа (при наличии).

Алгоритм выполнения практических и лабораторных занятий (ЛПЗ)

1. Прочитать инструкцию по выполнению практического или лабораторного занятия
2. Записать тему, цель, средства обучения практического занятия (лабораторного занятия)
3. Приступить к выполнению практического занятия (лабораторного занятия) следуя инструкции.
4. Оформить записи в тетради по предложенному алгоритму.
5. Сформулировать и записать вывод.
6. Записать домашнее задание.

Тетрадь для лабораторных занятий проверяется преподавателем после каждой проведенной работы, оценки выставляются каждому обучающемуся, с занесением оценок в классный журнал.

Оценки за выполнение ЛПЗ выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Требования к результатам выполнения лабораторных занятий по УП.04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В процессе подготовки и выполнения лабораторных занятий, обучающиеся должны овладеть следующими умениями и знаниями

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1 - ОК 9 ЛР1, ЛР2, ЛР10, ЛР11	<ul style="list-style-type: none">-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции;-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;-определять режимы выпечки, реализации хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;-оценить качество и безопасность готовой продукции различными методами;-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;-проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции;-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	<ul style="list-style-type: none">-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;-варианты сочетания основных

		продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;
--	--	--

Перечень лабораторных занятий

Таблица 2

№ занятия	Тема	Количество часов
1.	Лабораторная работа №1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
2.	Лабораторная работа №2. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
3.	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
4.	Лабораторная работа № 4. Оформление и отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
5.	Лабораторная работа №5. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов	6
6.	Лабораторная работа №6. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов	4
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	36

Лабораторная работа 1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (безопарным и опарным способом)

Цель:

- научить студентов разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Оборудование: весы электронные, блендер, миксер, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубки металлические).

Задание: заполнить технологические карты

Расчет технологических карт

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта №

Наименование блюда: Ватрушка с повидлом из дрожжевого опарного скороспелого теста

Выход: 1 шт. по 75г

Наименование продуктов	На 1 порцию				
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Тесто дрожжевое	58	58			
Мука на подпыл	1,74	1,74			
Повидло	30	30			
Масло подсолнечное	0,25	0,25			
Яйцо для смазки изделий	1,5	1,5			

Технология приготовления

Готовим тесто. Дрожжи развести в 3-х стаканах тёплой воды (молока).

Всыпать 50 грамм муки, сахара, размешать и поставить в тёплое место на 15 минут для подъёма (опара). Всыпать соль, 100г масла подсолнечного и остальную муку и вымешать тесто. При вымешивании добавить остальное растительное масло. Дать подняться. 2 минуты. Сформовать изделия.

Готовим начинку. Повидло яблочное хорошо взбиваем.

Формируем ватрушки. Обминаем тесто руками, смазанными маслом.

Делим на части (все зависит от размера ватрушек). Каждый кусочек скатываем в шарик и кладем сразу на противень на расстоянии.

Накрываем полотенцем, оставляем на 5 минут.

Смазываем дно рюмки растительным маслом и делаем углубление в середине каждой заготовки для булочек.

Заполняем начинкой, смазываем бока желтком. Оставляем еще на 5-7 минут.

Выпекаем при 190 градусах 15-20 минут.

Требования к качеству.

Внешний вид:
 Вкус:
 Цвет:
 Запах:
 Консистенция:
 Срок реализации и температура подачи:

ГАПОУ КККАТК
 Технологическая карта №

Наименование блюда: Плюшки с повидлом из дрожжевого опарного
 скороспелого теста
 Выход: 1 шт. по 75г

Наименование продуктов	На 1 порцию				
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Мука	52	52			
Сахар	5	5			
Дрожжи	5	5			
Масло подсолнечное	10	10			
Соль	2	2			
Для начинки:					
Повидло	20	20			

Технология приготовления

Перекладываем пышное тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и бережно обминаем. Делим все тесто на шарики примерно по 40-45 грамм. Берем один шарик и раскатываем его в небольшую лепешку. По краям двух противоположных сторон лепешки делаем разрезы. И между этими разрезами выкладываем густое яблочное повидло (примерно две чайные ложки). Затем приподнимаем края теста со стороны надрезов и продеваем один край в разрез другого. Края петелек рекомендуется слегка прищепнуть к бокам булочки, чтобы не нарушилась ее форма при выпечке. Все сформированные дрожжевые булочки с повидлом выкладываем на противень, и даем минут 15-20 постоять. А чтобы ватрушки не заветрелись при расстойке, рекомендуется прикрыть их легкой тканевой салфеткой. Слегка взбиваем яйцо и смазываем подошедшие булочки. Выпекаем сдобные булочки из дрожжевого теста в разогретой духовке при 200 градусах 20-25 минут.

Требования к качеству.

Внешний вид:
 Вкус:
 Цвет:
 Запах:
 Консистенция:

Срок реализации и температура подачи:

Контрольные вопросы:

1. Требования к качеству ватрушки с повидлом из дрожжевого опарного скороспелого теста
2. Приготовление плюшки с повидлом из дрожжевого опарного скороспелого теста
3. Срок реализации сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;
- б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;
- в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;
- г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

- а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;
- б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа 2. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (бисквитного полуфабриката)

Цель:

- научить студентов приготавливать бисквитный полуфабрикат и изделия из него

Оборудование: весы электронные, блендер, миксер, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубki металлические), шкаф пекарский, плиты электрические

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта № 1

Наименование сырья: «Торт бисквитно- фруктовый»

Наименование сырья.	Расход сырья на 1000 кг.	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 2000 кг.
Бисквит	360		720
Сироп для промочки	200		400
Сливки	200		400
Желатин	15		30
Персик	20		40
Киви	20		40
Апельсины	20		40
Виноград	20		40
Выход на 1 торт		1000	
Выход на 1 торт		2000	

Технология приготовления.

Яйца взбивают до устойчивой пены с добавлением сахара- песка. Затем всыпают муку и делают замес. Готовое тесто выливают в форму, выстланную бумагой и выпекают при температуре 220-200⁰С в течение 35-40 минут.

Бисквит после выпекания и охлаждения разрезают на 2 пласта. Нижний пласт немного пропитывают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и склеивают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и пропитывают сиропом обильнее (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны украшают бордюром из сливок. На поверхность торта наносят крем и разравнивают. Украшают торт свежими или консервированными фруктами, фрукты заливают желе.

Требования к качеству.

Внешний вид: бисквит круглой формы, поверхность украшена фруктами и покрыта желе, по бокам сделан бордюр.

Вкус: свежее выпеченного бисквита, крема, фруктов.

Цвет: бисквита- кремовый, крема- белый, фруктов соответствующий данному виду, желе- прозрачного цвета.

Запах: свежее выпеченного бисквита, крема, цитрусов.

Консистенция: бисквита- мягкая, мелкопористая, пышная, крема- однородная.

Срок реализации и температура подачи:

Зав.производства:

Технолог:

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта № 3

Наименование сырья: «Торт бисквитно-кремовый с цветами из крема»

Наименование сырья.	Расход сырья на 1000 кг.	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 3000 кг.
Мука	50		0,15
Сахар- песок	85		0,255
Яйца	240		0, 72
Сливки	400		1,2

Сгущенка	120		0,36
Сироп	80		0,24
Выход на 1000 кг.		1000	
Выход на 3000 кг.		3,0	

Технология приготовления.

Яйца взбивают до устойчивой пены с добавлением сахара- песка. Затем всыпают муку и делают замес. Готовое тесто выливают в форму, выстланную бумагу и выпекают при температуре 180-200⁰С в течение 35-40 минут.

Бисквит после выпекания и охлаждения разрезают на 2 пласта. Нижний пласт немного пропитывают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и пропитывают сиропом обильнее (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом.

Поверхность украшают цветным кремом.

Требования к качеству.

Внешний вид: бисквит круглой или квадратной формы, поверхность украшена цветами из крема разного цвета, по бокам сделан бордюр.

Вкус: свежевыпеченного бисквита, крема.

Цвет: бисквита- кремовый, крем- разного цвета.

Запах: свежевыпеченного бисквита, крема.

Консистенция: бисквита- мягкая, мелкопористая, пышная, крема- однородная.

Срок реализации и температура подачи: 5 суток, 2-6⁰С.

Зав.производства:

Технолог:

Контрольные вопросы:

- 1.Обработка яиц
2. Муку, с какой клейковиной используют для бисквитного теста?

3. Какой способ разрыхления используют при приготовлении бисквитного теста?

4. Сколько времени созревает бисквит?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.

2. Н.А. Анфимова Кулинария

3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;

б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;

в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;

г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;

б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить

правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа 3. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочного и слоеного полуфабриката)

Цель: закрепить знания теоретического материала, приобрести навыки и умения при приготовлении песочного теста и слоеного, и изделия из них

Необходимые материалы: технологическое оборудование: индукционная плита, весы, производственные столы, инвентарь, инструменты, посуда: лопатки, миски, функциональные емкости, ложки, мерные стаканы.

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта № 11

Наименование сырья: «Корзиночка песочная с фруктами и шоколадом»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 6 порций, (кг)
Масло сливочное	14		0,084
Сахар	10		0,06
Яйца	4		0,024
Мука	24		0,144
Апельсин	5		0,03
Киви	10		0,06
Мандарины	15		0,09
Шоколад	20		0,12
Выход на 1 порцию		100	
Выход на 6 порции		0,6	

Технология приготовления.

Масло сливочное взбить с сахаром до получения однородной массы, добавить яйца и все еще раз взбить. Во взбитую массу всыпаем муку и замешиваем тесто. Готовое тесто раскладывают в силиконовые формочки, и большими пальцами обеих рук вдавливают его в боковые стенки формочек. Формочки с тестом ставят на противень и выпекают при температуре 240°C в течение 15-20 минут. Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. Фрукты нарезают ломтиками, укладывают в заготовки, заливают растопленным шоколадом.

Требования к качеству.

Внешний вид: в виде корзиночек из песочного теста, не деформированные, хорошо пропеченные, фрукты уложены в корзиночки, залиты шоколадом.

Вкус: в меру сладкий, песочного полуфабриката, шоколада, фруктов, с кислинкой.

Цвет: светло-коричневый с золотистым оттенком.

Запах: свежее выпеченного песочного полуфабриката, фруктов.

Консистенция: корзиночек- рассыпчатая, мягкая, фрукты сочные.

Срок реализации и температура подачи: 72 часа, 12-14⁰С.

Зав.производства:

Технолог:

Торт «Ландыш»

мука — 250 г (+ 22 г на подпыление)

сахар — 100 г

масло сливочное — 150 г

яйцо — 0,5 шт. (35 г)

сода (погашенная уксусом) — 5 г

соль — 9 г

шоколад — 200 г

масло

растительное — 20 г

джем из лесных ягод — 250 г

Сливочное масло взбейте с сахаром, добавьте яйца и взбейте все до пышности. Затем добавьте просеянную муку с содой и солью.

Тесто разделите на две части и каждую часть раскатайте в пласт 30х30 см.

Выпекайте коржи при температуре 200 °С до готовности 20 минут.

Готовые коржи склейте джемом. Верх торта заглазируйте растопленным шоколадом, смешанным с растительным маслом. Бока украсьте кремом из кондитерского мешка.

На поверхности торта нарисуйте ландыш из крема.

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта № 12

Наименование сырья: «Корзиночка слоеная с фруктами и шоколадом»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 6 порций, (кг)
Слоеный полуфабрикат	45		0,27
Апельсины	15		0,09
Киви	10		0,06
Мандарины	15		0,09
Шоколад	15		0,09
Выход на 1 порцию		100	
Выход на 6 порций		0,6	

Технология приготовления.

Готовое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм, затем разрезают по горизонтали и вертикали на полоски шириной 40 мм.

Получившиеся кубики из слоеного теста раскладываем в формы, сделанные из пергамент. Формы с тестом ставят на противень, сбрызнутый водой, и выпекают при температуре 240⁰С в течение 15 минут. Готовые заготовки

охлаждают. Фрукты нарезают ломтиками, укладывают в заготовки, заливают шоколадом.

Требования к качеству.

Внешний вид: в виде корзиночек из слоеного теста, с хорошим подъемом теста и тонкими слоями, фрукты уложены в слоеные декоративные заготовки, залиты шоколадом.

Вкус: в меру сладкий, слоеного полуфабриката, фруктов, с кислинкой.

Цвет: светло-коричневый с ярко выраженными слоями теста.

Запах: свежее выпеченного слоеного полуфабриката, фруктов, шоколада.

Консистенция: теста- слоистая, фрукты- сочные, мягкие.

Срок реализации и температура подачи: 72 часа, 12-14⁰С

Зав.производства:

Технолог:

Контрольные вопросы:

1. Приготовление песочного теста
2. Что является разрыхлителем в песочном тесте?
3. Правило оформления торта «Ландыш»
4. Сколько слоев у слоеного теста?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;

б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;

в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;

г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;

б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа 4. Оформление и отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (заварного полуфабриката и изделий из него)

Цель:

- научить студентов приготавливать заварной полуфабрикат и изделия из него

Оборудование: весы электронные, блендер, миксер, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубки металлические), шкаф пекарский, плиты электрические

Инструкционно-технологическая карта.

Заварное тесто.

Технология приготовления: В емкость наливают воду, добавляют сливочное масло соль, и доводят до кипения. Постепенно всыпают муку в емкость, помешивая деревянной лопаткой. Продолжая помешивать, прогревают массу в течение 10 минут, масса должна быть однородной, без комков. Готовую массу охлаждают до температуры 70°C, постепенно перемешивая. В охлаждённую массу продолжая перемешивать, постепенно вливают меланж. Готовое тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то в процессе выпекания оно будет оседать и тесто получится без подъема. Из очень густого теста получаются изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубочкой. Изделия разной формы отсаживают на кондитерские листы, слегка смазанные жиром. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре 190-220°C, в течение 30 минут. (сначала 12-15 минут при температуре 220°C, а затем при t 190°C)

Продукты	Норма закладки (грамм)
----------	------------------------

Мука	228
Масло сливочное	114
Соль	3
Вода	220

Инструкционно-технологическая карта.

Булочка со сливками.

Технология приготовления:

1. Готовят заварное тесто
2. В кондитерский мешок кладут готовое заварное тесто и через гладкую металлическую трубочку диаметром 15 мм. отсаживают на противень, слегка смазанный маслом, небольшие булочки массой 58 грамм.
3. Готовые полуфабрикаты выпекают при температуре 190-210 гр., 25 минут
4. У готовых охлажденных булочек срезают верхнюю часть и наполняют их из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой хорошо взбитыми сливками.
5. Булочки закрывают, срезанной частью (крышкой) и посыпают сахарной пудрой.

Крем из сливок

1. Сливки хорошо охладить
2. Наливают сливки в емкость, добавляют сахарную пудру и ванильную
3. Взбивают миксером сливки, сначала на маленькой скорости, потом скорость увеличивают.
4. Продолжают взбивать до тех пор, пока сливки не будут иметь устойчивый рисунок.
5. Готовность крема определяют по текстуре устойчивого рисунка. Для заполнения булочек можно использовать заварной крем.

Продукты	Норма закладки (грамм)
Для теста	
Мука	228
Масло сливочное	114
Вода	220
Меланж	393
Соль	3

Для крема

Сливки 30%	543
Ванильная пудра	1,5
Сахарная пудра	100

Для посыпки

Сахарная пудра	40
----------------	----

Выход 15 булочек по 75 грамм

Выход 5 колец по 50

Контрольные вопросы:

1. Какие продукты используются для заварного теста?
2. Из-за чего образуется пустота в заварном полуфабрикate?
3. При какой температуре выпекается заварное тесто?
4. Как определить готовность изделия из заварного теста?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;
- б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;

в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;

г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;

б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа 5. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов

Цель: - научить студентов организовывать свое рабочее место с соблюдением строгих санитарных правил

Оборудование: весы электронные, блендер, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубки металлические), шкаф пекарский, плиты электрические

Задания

1. Организовать рабочее место в кондитерском цехе для приготовления крема
2. Организовать рабочее место в кондитерском цехе для приготовления сиропа
3. Организовать рабочее место в кондитерском цехе для приготовления помады
4. Организовать рабочее место в кондитерском цехе для отделки мучных кулинарных изделий
5. Организовать рабочее место в кондитерском цехе по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
6. Составить таблицу по охране труда работы кондитерском цехе.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;

б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;

в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;

г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;

б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа №6. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов

Цель: - научить студентов изготавливать различных сложных отделочных полуфабрикатов

Оборудование: весы электронные, блендер, миксер, производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубki металлические), шкаф пекарский, плиты электрические

Инструкционно-технологическая карта

Крем сливочный основной

Технология приготовления:

1. Сливочное масло взбивают 5-7 минут.
2. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 минут.
3. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино.
4. В крем можно добавить какао-порошок и орехи.

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность 14% Крем сливочный основной используют для склеивания пластов, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных. Этот крем наиболее простой в изготовлении и более устойчив при отделке поверхностей пирожных и тортов, так как имеет, как правило, небольшую влажность.

Продукты	Норма закладки (грамм)
Масло сливочное	261
Сахарная пудра	137,5
Молоко сгущенное	104,5
Ванильная пудра	2,5
Коньяк, вино (десертное)	0,85
Выход	500

Инструкционно-технологическая карта

Крем белковый (заварной)

Технология приготовления:

- 1.Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 122 градусов (проба на средний шарик). Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз, до образования устойчивой пены.
- 2.Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струйкой горячий сахарный сироп.
- 3.Добавляют ванильную пудру.
- 4.После добавления сиропа крем взбивают 10 минут.

Требования к качеству: воздушная устойчивая снежно-белая масса, влажность 27%. Украшения из белкового крема:

Продукты	Норма закладки (грамм)
Яичный белок	162,5
Сахар-песок	325
Ванильная пудра	12
Вода	100
Выход	500

Сахарная сырцовая мастика. Сахарная пудра 930, патока 50, желатин 10, эссенция 0,5, вода 100. Выход 1000. Желатин заливают водой температурой 25°C и оставляют для набухания на 1-2 ч, затем подогревают до 60°C и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20--25 мин. В то же время добавляют патоку, эссенцию, если нужно, краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту - 0,3% сахарной пудры.

Молочная мастика. Сахарная пудра 300, сухое молоко 300, сгущенное молоко с сахаром 430, ванильная пудра 0,5. Выход 1000. Все продукты по рецептуре соединяют и тщательно перемешивают до однородной массы. Молочная мастика застывает не так быстро, имеет хорошие вкусовые качества, а украшения из нее имеют блеск.

Контрольные вопросы:

1. Что является основой белкового крема?
2. Какие бывают белковые кремы?
3. Что является основой сливочных кремов?
4. Чем отличается крем сливочный «новый» от крема сливочного основного?
5. Срок хранения кремов

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;
- б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;
- в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;
- г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

- а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;
- б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить

правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».