**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

***43.01.09 Повар, кондитер***

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

п. Арти

2019г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента я разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Лысова М.В., преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована на заседании педагогического совета протокол №\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Заключение ПС № «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

**Практическое занятие № 1**

**Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**Задание:**получить практический опыт по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в учебном кулинарном (кондитерском) цехе.

**Оборудование:**

1. Механическое: тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, миксеры, блендеры, плиты электрические, пароконвектомат, электропекарские шкафы, жарочные шкафы, расстойная камера, фритюрница, микроволновая печь, лампа для работы с изомальтом, температор.

2. Немеханическое оборудование: ванны моечные, производственные столы, столы с деревянным покрытием, стол с мраморным покрытием, стеллажи, шкафы для хранения инвентаря и дополнительного сырья.

3. Весовое оборудование: весы настольные электронные.

4. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шокового охлаждения, стол с охлаждаемой поверхностью.

**Инвентарь, посуда:**противни металлические, кастрюли, миски, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки металличекие или гибкие из силикона с антипригарным покрытием, выемки, вырубки, плунжеры, терки, скребки, гребенки, кондитерские шпателя, сита, скалки, веселки, венчики, лопатки, ножи поварской тройки, доски разделочные, кондитерские мешки с наконечниками, кисточки, щипцы кондитерские.

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*.*

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Практическое занятие № 2**

*Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.*

**Задание:**изучить научную организацию труда кондитера и практически отработать навыки по организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

**Рабочие места кондитеров организуют (дополните фразу):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, который состоит их следующих стадий\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Важными факторами рационального использования рабочего времени кондитера являются\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Предложите Ваши эффективные методы и приемы работы в кондитерском цехе, которые будут способствовать повышению производительности:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*.*

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Практическое занятие № 3**

(время выполнения работы 2ч)

**Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.**

**Задание: подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для работы в:**

- тестомесильном отделении **(I вариант);**

- заготовочном отделении **(II вариант);**

- тесторазделочном отделении **(III вариант).**

**Оборудование:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Инструмент:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Инвентарь:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*.*

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Практическое занятие № 4**

**Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.**

**Задачи для самостоятельного решения**

***Расчет воды для замеса теста заданной влажности.***

Вода используется на замесе в различных количествах – в зависимости от вида теста и изделия, его рецептуры, от водопоглотительной способности муки. Вода способствует набуханию коллоидов муки, растворению составных частей муки и кристаллического сырья. При понижении влажности муки на 1%, а также с увеличением выхода муки водопоглотительная способность возрастает на 1,8 – 1,9%. В кондитерской промышленности при использовании муки с влажностью, отличающейся от рецептурной (14,5%), производится пересчет количества муки на замес по сухим веществам.

**Ориентированный расчет количества воды, необходимого для замеса теста, осуществляется по формуле:**

где Х - необходимое количество воды, г;

А - заданная влажность теста, %;

В - масса сырья, закладываемого в дежу в натуре, г;

С - масса сырья в сухих веществах, г

**Пример. Масса сырья в натуре (В) для дрожжевого теста (ромовая баба, рецептура №91) составляет 7753,0г, масса сырья в сухих веществах (С) – 6131,3г. Влажность теста должна быть 31-33%. При заданной влажности теста (А) 32% необходимое для замеса теста количество воды составит 1260,0г (с округлением до 10г), т.е.:**

***Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение входа готовых изделий.***

Расчет расхода муки с учетом ее влажности начинается с пересчета количества муки на замес, т.е. в рецептуре на мучные кондитерские и булочные изделия указан расход пшеничной муки с влажностью не ниже 14,5%, расход ее уменьшается на 1% на каждый процент снижения влажности. При этом соответственно увеличивается расход жидкости.

При использовании муки с влажностью выше 14,5% расход ее увеличивается, а количество жидкости, предусмотренной рецептурой, соответственно уменьшается.

**Пример. Для приготовления 100шт булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г.**

**Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходованного муки 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.: Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135г (6755г – 6620г).**

**Если мука поступила с влажностью 16,5%, то для приготовления указанного количества булочек ванильных ее должно быть взято**

**Расход воды при этом должен быть соответственно уменьшен на 135г.**

Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется *выходом изделия.*Выход зависит от многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста и т.д. Чем больше влажность муки, тем меньше выход. Мука с сильной клейковиной имеет большую водопоглотительную способность и дает большой выход. При выпечке крупных изделий выход больше, чем при выпечке мелких (у мелких изделий больше испаряется влаги).

В процессе брожения дрожжевого теста расходуется 2-3% сухих веществ, поэтому при излишнем брожении выход будет меньше. Изделия, смазанные яйцом, дают больший выход, чем изделия несмазанные, т.к. смазка уменьшает испарение влаги.

Выход готовых изделий можно выразить в процентах:

**Пример. Рассчитать выход при выпечке 100шт булочек массой по 50г. Масса изделий до выпекания 5,8кг. Масса выпеченных булочек 5кг. Потери в массе при выпекании 0,8кг. Выход составит:**

**Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 45г).**

**Определение упека и припека кондитерских изделий**

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют *упеком*. Выражают его в процентах:

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка; чем жиже тесто, тем выше процент упека.

**Пример. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100шт булочек массой по 50г**

**На 100шт булочек расходуется 5,8кг теста. Масса выпеченных булочек 5кг. Следовательно, потери в массе 0,8кг. Определим упек:**

Масса готового изделия всегда больше массы использованной муки для изготовления изделий. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют *припеком*. Выражают его в процентах:

Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды, и чем ниже упек.

Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.

**Пример. Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100шт булочек массой по 50г.**

**На 100шт булочек расходуется 4кг муки масса выпеченных 100шт булочек 5кг. Определим припек:**

Рецептуры сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой 46г с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5%.

Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40г при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61% соответственно.

При использовании яиц массой больше или меньше указанной выход блюда в рецептуре уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета:

Средняя масса одного яйца (г)

Отход на скорлупу, стек и потери, %

Коэффициент пересчета (к)

Так, масса нетто при использовании яиц массой брутто более или менее 46г пересчитывается по формуле:

*Масса нетто яиц без скорлупы = Масса яиц в скорлупе \* К*

**Пример. Определить количество яиц для приготовления 30кг бисквита (основного), если используются яйца массой брутто 53г.**

**Если на предприятие поступили яйца массой брутто 53гр, а в сборнике рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания рецептура №1 «Бисквит (основной)» составлена из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой брутто 46гр, то используя коэффициент пересчета, найдем массу нетто:**

**Для приготовления 30кг бисквита (основного) потребуется:**

**- яиц массой нетто 40гр, это составит 434шт яиц, т.к.**

**Если мы используем яйца массой нетто-47гр, то нам потребуется:**

**- количество яиц, необходимое для приготовления 30кг бисквита (основного) массой брутто 53гр.**

***Задача 1****. Определите, какое количество сухого молока необходимо взять для замены 3 литров коровьего цельного молока.*

***Задача 2.****Определите, какое количество сгущенного молока с сахаром необходимо взять для замены 5 литров коровьего цельного молока.*

***Задача 3.****Определите сколько необходимо взять яичного порошка для замены 3 штук яиц*

***Задача 4.****Определите сколько необходимо взять меланжа для замены 5 штук яиц.*

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Практическое занятие № 5**

(время выполнения работы 2ч)

**Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.**

***Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм:***

«Змейка»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«Веревочка»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«Ветка ландыша»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом:***

**«**Звездочка»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Розанчик»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом:***

***«Листик»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 1**

**Технология приготовления отделочных полуфабрикатов**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов

2.Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов

1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
2. Приготовление: сиропа сахарного, помады основной, глазури сырцовой (шоколадной), крема сливочного основного, крема белкового, желе, мастики, изомальта, темперирование шоколада.
3. Проведение бракеража готовых изделий
4. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы, лампа для изомальта, температор.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, пудра рафинадная, вино десертное, желатин листовой, сок натуральный (фрукты), какао – порошок, кислота лимонная, ванилин кондитерский, красители пищевые, изомальт, шоколад «Каллибаут», мастика сахарная.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление отделочных полуфабрикатов**
4. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
5. **Уборка рабочего места.**
6. **Оформление отчета.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | **Дефекты изделия** | Причина возникновения | Оценка |
| Сироп сахарный |  |  |  |
| Крем сливочный основной |  |  |  |
| Помада основная |  |  |  |
| Глазурь сырцовая (шоколадная) |  |  |  |
| Декор из шоколада (объемные и плоскостные) |  |  |  |
| Желе |  |  |  |
| Крем белковый |  |  |  |
| Декор из изомальта |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Практическое занятие № 6**

**Расчет используемого сырья и составление технологических карт**

**(для выполнения лабораторной работы № 2 -3)**

***Задание:***

Произведите расчет сырья для приготовления одного и пяти килограммов ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту согласно индивидуального задания:

**1.Хлеба пшеничного «Формового»**

**2. Хлеба «Деревенского»**

**3. Хлеба с отрубями**

**4. Хлеба пшеничного с зеленью**

**5. Батончиков зерновых «Здоровье»**

**6. Рогаликов ореховых**

**7. Булочки «Школьной»**

**8. Булочки с кардамоном.**

*Примечание.*Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур (Сборнику рецептур мучных кондитерских изделий), учитывая процент отходов при обработке сырья.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_\_\_

**Наименование блюда (изделия)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Область применения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Перечень сырья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Требования к качеству сырья: сырье и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям нормативных документов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Норма закладки на 1 порцию, гр | |
|  | брутто | нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход готового блюда |  |  |

**Технология приготовления:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент

**Практическое занятие № 7**

**Расчет используемого сырья и составление технологических карт**

**(для выполнения лабораторной работы № 4 -5)**

***Задание:***

Произведите расчет сырья для приготовления одной и пяти порций изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту:

1.Ватрушка с творожным фаршем

2. Булочка ванильная

3. Плюшка сахарная

4. Пирожки печеные с фаршем из повидла

5. Пирожки печеные с яблочным фаршем

6. Пирожки жареные с фаршем из зеленого лука с яйцом

7. Кулебяка с капустным фаршем

8. Расстегаи с рыбным фаршем

9. Рулет с фаршем из мака

*Примечание.* Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур (Сборнику рецептур мучных кондитерских изделий), учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_\_\_

**Наименование блюда (изделия)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Область применения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Перечень сырья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Требования к качеству сырья: сырье и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям нормативных документов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Норма закладки на 1 порцию, гр | |
|  | брутто | нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход готового блюда |  |  |

**Технология приготовления:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 2**

**Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.**

(время выполнения работы 6 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления хлеба и изделий из хлебного теста.
2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
4. Приготовление: хлеба пшеничного «Формового», хлеба ржаного, хлеба ржаного «Деревенского», хлеба с отрубями, хлеба пшеничного с зеленью.
5. Проведение бракеража готовых изделий
6. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, шкаф расстоичный, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы, взбивальная машина, миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, дрожжи сухие хлебопекарные (прессованные), солод ржаной, отруби овсяные, яйцо куриное, сахар, соль поваренная пищевая, молоко цельное, сметана 15%, масло сливочное, маргарин сливочный, масло растительное рафинированное, семена подсолнечника очищенные, семена тыквы очищенные, кунжут, семена льна, смесь пряностей для хлеба.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Замес теста (опарным и безопарным способами), брожение теста**
4. **Подготовка наполнителей для хлеба**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Расстойка сформованных изделий**
8. **Отделка сформованных изделий**
9. **Выпечка изделий, охлаждение изделий**
10. **Оформление изделий для подачи.**
11. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
12. **Уборка рабочего места.**
13. **Оформление отчета в виде таблицы 1.**

***Таблица 1***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Оценка |
| Хлеб пшеничный «Формовой» |  |  |  |
| Хлеб с отрубями |  |  |  |
| Хлеб ржаной |  |  |  |
| Хлеб «Деревенский» |  |  |  |
| Хлеб пшеничный с зеленью |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 3**

**Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.**

(время выполнения работы 6 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления хлеба и изделий из хлебного теста.
2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
4. Приготовление изделий: рогалик ореховый, булочка «Школьная», булочка с кардамоном.
5. Проведение бракеража готовых изделий
6. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, шкаф расстоичный, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы, взбивальная машина, миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, дрожжи сухие хлебопекарные (прессованные), молоко цельное, сахар –песок, ванилин, соль поваренная, мука в/с, масло сливочное, маргарин сливочный, яйцо куриное, корица молотая, кардамон молотый, изюм б/к, цукаты, ядра орехов.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Замес теста ( безопарным способом), брожение теста**
4. **Подготовка наполнителей для изделий**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Расстойка сформованных изделий**
8. **Отделка сформованных изделий**
9. **Выпечка изделий, охлаждение изделий**
10. **Оформление изделий для подачи.**
11. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
12. **Уборка рабочего места.**
13. **Оформление отчета в виде таблицы 2.**

***Таблица 2***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Оценка |
| Рогалик ореховый |  |  |  |
| Булочка «Школьная» |  |  |  |
| Булочка с кардамоном |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 4**

***Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста***

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.
2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
4. Приготовление: ватрушек, булочек, кренделей, плюшек, пирожков (печеных), Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, шкаф расстоичный, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:**; ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, дрожжи сухие хлебопекарные (прессованные), яйцо куриное, сахар, соль поваренная пищевая, молоко цельное, сметана 15%, масло сливочное, маргарин сливочный, яблоки, , повидло яблочное, изюм, мак, корица молотая, ванилин кондитерский.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Первичную обработку рыбного сырья производить в мясо -рыбном цехе; овощей, грибов, фруктов - производить в овощном цехе. Нарезку за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку и нарезку сырья согласно технологии приготовления.
3. **Замес теста (опарным способом), брожение теста**
4. **Приготовление фаршей и начинок**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Расстойка сформованных изделий**
8. **Отделка сформованных изделий**
9. **Выпечка изделий, охлаждение изделий**
10. **Оформление изделий для подачи.**
11. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
12. **Уборка рабочего места.**
13. **Оформление отчета в таблице 3.**

***Таблица 3***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Оценка |
| Ватрушка с творогом |  |  |  |
| Пирожок с повидлом |  |  |  |
| Плюшка сахарная |  |  |  |
| Булочка с корицей |  |  |  |
| Крендель сдобный «Юбилейный» |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 5**

***Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста***

(время выполнения работы 6 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.
2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
4. Приготовление: расстегаев, рулетов со сладкой начинкой, пирогов, кулебяк.
5. Проведение бракеража готовых изделий
6. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, шкаф расстоичный, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:**; ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, дрожжи сухие хлебопекарные (прессованные), яйцо куриное, сахар, соль поваренная пищевая, молоко цельное, сметана 15%, масло сливочное, маргарин сливочный, масло растительное рафинированное, творог 9%, рыба с/м, капуста белокочанная, картофель, лук репчатый, лук зеленый, грибы (шампиньоны), яблоки, зелень петрушки, повидло яблочное, изюм, мак, ванилин кондитерский, перец черный молотый.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Первичную обработку рыбного сырья производить в мясо -рыбном цехе; овощей, грибов, фруктов - производить в овощном цехе. Нарезку за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку и нарезку сырья согласно технологии приготовления.
3. **Замес теста (опарным способом), брожение теста**
4. **Приготовление фаршей и начинок**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Расстойка сформованных изделий**
8. **Отделка сформованных изделий**
9. **Выпечка изделий, охлаждение изделий**
10. **Оформление изделий для подачи.**
11. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
12. **Уборка рабочего места.**
13. **Оформление отчета в таблице 4.**

***Таблица 4***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
| Расстегаи с рыбным фаршем |  |  |  |  |
| Кулебяка с капустным фаршем |  |  |  |  |
| Рулет с маковой начинкой |  |  |  |  |
| Пирог «Лакомка» |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Практическое занятие № 8**

**Расчет используемого сырья и составление технологических карт**

**(для выполнения лабораторной работы № 6 -10)**

***Задание:***

Произведите расчет сырья для приготовления одного и трех килограммов ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту согласно индивидуального задания:

1. Бисквитный полуфабрикат (основной).

2. Рулет фруктовый.

3. Бисквит «Прага».

4. Пирог бисквитный.

5. Пирожное песочное «Кольцо»;

6. Пряник «Вяземский»

7. Кекс «Столичный» штучный; Кекс «Творожный»;

1. Печенье «Песочное с орехами»;
2. Сочни с творогом, пирог с ягодами;
3. Профитроли;
4. Волованы.

*Примечание.*Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур (Сборнику рецептур мучных кондитерских изделий), учитывая процент отходов при обработке сырья.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_\_\_

**Наименование блюда (изделия)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Область применения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Перечень сырья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Требования к качеству сырья: сырье и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям нормативных документов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Норма закладки на 1 порцию, гр | |
|  | брутто | нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход готового блюда |  |  |

**Технология приготовления:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Лабораторная РАБОТА № 6**

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, пряничного и сдобного пресного теста.**

(время выполнения работы 6 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления песочного и пресного сдобного полуфабрикатов и изделий из них

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления песочного и пресного сдобного полуфабрикатов и изделий из них. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление: песочного полуфабриката (пирожное песочное « Кольцо», кекс «Столичный» штучный, пряник «Вяземский» , печенье «Песочное с орехами».
4. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, пирог с ягодами.
5. Проведение бракеража готовых изделий
6. .Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы. **Инвентарь, инструменты, посуда:** весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, маргарин сливочный, творог 9%, сметана 15%; молоко цельное; ягоды свежемороженые; молоко цельное, сметана 15 %, разрыхлитель пекарский, сода пищевая, аммоний двууглекислый, орехи (арахис, миндаль), изюм, какао – порошок, пудра рафинадная, ванилин кондитерский, мед натуральный, «Духи сухие» для пряников, повидло яблочное (густое), кислота лимонная или лимонный сок.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Подготовка наполнителей, начинок**
4. **Замес теса**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Выпечка изделий**
8. **Охлаждение изделий**
9. **Оформление изделий**
10. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
11. **Уборка рабочего места.**
12. **Оформление отчета в таблице 5.**

***Таблица 5***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Пирожное «Песочное кольцо с орехами» |  |  |  |  |
| Кекс «Столичный» штучный |  |  |  |  |
| Пряник «Вяземский» |  |  |  |  |
| Сочни с творогом |  |  |  |  |
| Печенье «Песочное с орехами» |  |  |  |  |
| Пирог с ягодами |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 7**

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.**

(время выполнения работы 6 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления пресного слоеного теста и изделий из него

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления пресного слоеного теста. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: волованов, языков слоеных, пирожков слоеных сладких.
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы. **Инвентарь, инструменты, посуда:** весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, маргарин сливочный, повидло, яблоки, кислота лимонная, уксус 9 %, пудра рафинадная, ванилин кондитерский.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Подготовка наполнителей, начинок**
4. **Замес теса**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Выпечка изделий**
8. **Охлаждение изделий**
9. **Оформление изделий**
10. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
11. **Уборка рабочего места.**
12. **Оформление отчета в таблице 6.**

***Таблица 6***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Волованы |  |  |  |  |
| Языки слоеные |  |  |  |  |
| Пирожки слоеные сладкие |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 8**

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста.**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста.

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления бисквитного и воздушного теста. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление бисквитного и воздушного полуфабриката и изделий из него: бисквита «Буше», рулета фруктового, бисквита «Прага», пирога бисквитного; печенье воздушное «Меренги».
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы. **Инвентарь, инструменты, посуда:** весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, пудра рафинадная, ванилин кондитерский, повидло фруктово – ягодное, молоко сгущенное цельное, какао –порошок, сметана 20%.

***Ход работы***

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Подготовка наполнителей, начинок**
4. **Замес теса**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Выпечка изделий**
8. **Охлаждение изделий**
9. **Оформление изделий**
10. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
11. **Уборка рабочего места.**
12. **Оформление отчета в таблице 7.**

***Таблица 7***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Бисквит «Буше» |  |  |  |  |
| Рулет с фруктовой начинкой |  |  |  |  |
| Бисквит «Прага» |  |  |  |  |
| Пирог бисквитный |  |  |  |  |
| Печенье воздушное «Меренги» |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 9**

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления заварного теста. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него: профитроли, трубочка из заварного теста, кольца воздушные.
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы. **Инвентарь, инструменты, посуда:** весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, пудра рафинадная, ванилин кондитерский, молоко сгущенное цельное, какао –порошок, коньяк или вино десертное.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Подготовка наполнителей, начинок**
4. **Замес теса**
5. **Разделка теста**
6. **Формование изделий**
7. **Выпечка изделий**
8. **Охлаждение изделий**
9. **Оформление изделий**
10. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
11. **Уборка рабочего места.**
12. **Оформление отчета в таблице 8.**

***Таблица 8***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Профитроли |  |  |  |  |
| Трубочка из заварного теста |  |  |  |  |
| Кольца воздушные |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 10**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных и крошковых пирожных.**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления бисквитных и крошковых пирожных.

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления бисквитных и крошковых пирожных.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

1. Приготовление: пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом, пирожное «Картошка» обсыпная, бисквитная полоска с кремом, птифуров бисквитных.
2. Проведение бракеража готовых изделий.
3. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, молоко сгущенное вареное, сливки кондитерские, шоколад плиточный, пудра рафинадная, вино десертное, повидло, какао – порошок, ванилин кондитерский красители пищевые, пекарский порошок, эссенция пищевая.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление бисквитного полуфабриката.**
4. **Приготовление отделочных полуфабрикатов**
5. **Изготовление изделий**
6. **Оформление изделий**
7. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
8. **Уборка рабочего места.**
9. **Оформление отчета в таблице 9.**

***Таблица 9***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом |  |  |  |  |
| Пирожное «Картошка» обсыпная |  |  |  |  |
| Бисквитная полоска с кремом |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 11**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных из песочного и заварного и воздушного теста**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления пирожных из песочного и заварного и воздушного теста

***Содержание лабораторной работы***

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления пирожных из песочного и заварного и воздушного теста.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4. Приготовление: пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, пирожное «Трубочка» с обсыпкой, пирожное «Воздушное» с кремом, птифуров.

5.Проведение бракеража готовых изделий.

6.Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, молоко сгущенное вареное, сливки кондитерские, шоколад плиточный, пудра рафинадная, вино десертное, повидло, какао – порошок, ванилин кондитерский красители пищевые, эссенция пищевая.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление полуфабрикатов: песочного, заварного, воздушного.**
4. **Приготовление отделочных полуфабрикатов**
5. **Изготовление изделий**
6. **Оформление изделий**
7. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
8. **Уборка рабочего места.**
9. **Оформление отчета в таблице 10.**

***Таблица 10***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой |  |  |  |  |
| Пирожное «Трубочка» с обсыпкой |  |  |  |  |
| Пирожное «Воздушное» с кремом |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 12**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных из пресного слоеного теста**

(время выполнения работы 6 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления пирожных из пресного слоеного теста

***Содержание лабораторной работы***

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления пирожных из пресного слоеного теста.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4. Приготовление: пирожное «Слойка» с кремом; пирожное «Муфточка» с кремом; пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой.

5.Проведение бракеража готовых изделий.

6.Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, молоко сгущенное вареное, сливки кондитерские, пудра рафинадная, вино десертное, ванилин кондитерский, эссенция пищевая.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление пресного слоеного полуфабриката.**
4. **Приготовление отделочных полуфабрикатов**
5. **Изготовление изделий**
6. **Оформление изделий**
7. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
8. **Уборка рабочего места.**
9. **Оформление отчета в таблице 11.**

***Таблица 11***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Пирожное «Слойка» с кремом |  |  |  |  |
| Пирожное «Муфточка» с кремом |  |  |  |  |
| Пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 13**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных и муссовых тортов**

(время выполнения работы 6 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления бисквитных и муссовых тортов

***Содержание лабораторной работы***

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления бисквитных и муссовых тортов.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4. Приготовление: торта «Сказка», «Прага», «Трюфель», «Клубнично – шоколадный мусс».

5.Проведение бракеража готовых изделий.

6.Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, молоко сгущенное вареное, сливки кондитерские, пудра рафинадная, вино десертное, ванилин кондитерский, эссенция пищевая, повидло фруктово – ягодное, лимонная кислота, сметана 20%, пекарский порошок, фрукты свежие, цукаты, клубника ( свежая или свежемороженая), желатин листовой, шоколад белый «Каллибаут», шоколад черный «Каллибаут».

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление бисквитного полуфабриката.**
4. **Приготовление отделочных полуфабрикатов и муссовой основы.**
5. **Изготовление изделий.**
6. **Оформление изделий.**
7. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий.**
8. **Уборка рабочего места.**
9. **Оформление отчета в таблице 12.**

***Таблица 12***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способы исправления | Оценка |
| Торта «Сказка» |  |  |  |  |
| Торт «Прага» |  |  |  |  |
| Торт «Трюфель» |  |  |  |  |
| Торт «Клубнично – шоколадный мусс |  |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 14**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных и слоеных тортов**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления песочных и слоеных тортов

***Содержание лабораторной работы***

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления песочных и слоеных тортов.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4. Приготовление: торт «Ленинградский», торт «Песочно –шоколадный», торт «Слоеный» с орехами, торт «Свабиан».

5.Проведение бракеража готовых изделий.

6.Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, молоко сгущенное вареное, сливки кондитерские, пудра рафинадная, вино десертное, ванилин кондитерский, эссенция пищевая, повидло фруктово – ягодное, лимонная кислота, ядра кешью, конфитюр, молоко цельное, яблоки (сладких сортов), гель абрикосовый, желатин листовой, шоколад черный «Каллибаут», агар, патока крахмальная, сироп ягодный натуральный, какао –порошок.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление песочного и пресного слоеного полуфабрикатов.**
4. **Приготовление отделочных полуфабрикатов и суфле.**
5. **Изготовление изделий.**
6. **Оформление изделий.**
7. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий.**
8. **Уборка рабочего места.**
9. **Оформление отчета в таблице 13.**

***Таблица 13***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Оценка |
| Торт «Ленинградский» |  |  |  |
| Торт «Песочно –шоколадный» |  |  |  |
| Торт «Слоеный» с орехами» |  |  |  |
| Торт «Свабиан» |  |  |  |

Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дисциплина: МДК.05.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Лабораторная РАБОТА № 15**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно –ореховых тортов**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления воздушных и воздушно – ореховых тортов

***Содержание лабораторной работы***

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления воздушных и воздушно – ореховых тортов.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4. Приготовление: торта «Ярославна», «Паутинка», «Киевский», «Полет».

5.Проведение бракеража готовых изделий.

6.Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное (белки), сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, молоко сгущенное вареное, молоко цельное 3,2%, сливки кондитерские, пудра рафинадная, какао –порошок, вино десертное, ванилин кондитерский, эссенция пищевая, красители пищевые гелевые, цукаты цитрусовые, фрукты, шоколад черный «Каллибаут», ядра орехов (фундук, кешью).

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление воздушного и воздушно – орехового полуфабрикатов.**
4. **Приготовление отделочных полуфабрикатов.**
5. **Изготовление изделий.**
6. **Оформление изделий.**
7. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий.**
8. **Уборка рабочего места.**
9. **Оформление отчета в таблице 13.**

***Таблица 13***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Оценка |
| Торт «Ярославна» |  |  |  |
| Торт «Паутинка» |  |  |  |
| Торт «Киевский» |  |  |  |
| Торт «Полет» |  |  |  |