**ГБПОУ СО**

 **«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**ПМ 06. «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Разработчик: Лысова М.В

преподаватель

**п. АРТИ, 2019 г.**

**Введение**

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических работ ПМ 06. «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства» по профессиональному модулю составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочим учебным планом, рабочей программой по профессии **43.01.09** Повар, кондитер.

 Предлагаемые лабораторно-практические работы предназначены для развития навыков самообучения, самоанализа и оценки качества проделанной работы посредством расчета технологических карт, выполнения самостоятельной работы и ответов на дополнительные контрольные вопросы.

На практических занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе учебной и производственной практики.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила поведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

 Предлагаемые лабораторно-практические работы предназначены для развития навыков самообучения, самоанализа и оценки качества проделанной работы посредством расчета технологических карт приготавливаемых блюд, выполнения самостоятельной работы и ответов на дополнительные контрольные вопросы.

 О проведении практической работы обучающимся сообщается заблаговременно: когда предстоит практическая работа, какие вопросы нужно повторить, чтобы ее выполнить. Просматриваются задания, оговаривается ее объем и время ее выполнения. Критерии оценки сообщаются перед выполнением каждой практической работы.

Перед выполнением практической работы повторяются правила техники безопасности. *При выполнении практической работы обучающийся придерживается следующего алгоритма:*

1. Записать дату, тему и цель работы.

2. Ознакомиться с ЗУН, правилами и условиями выполнения практического задания.

3. Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.

4. Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.

5. Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.

6. Дать ответы на контрольные вопросы.

содержание профессионального модуля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов |
| **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**часов |  |
| **1** | **2** | **3** | **5** | **6** |
| **ПК 8.1.** |  Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных ,бараночных изделий и сушки, сухарных изделий | **206** | **27** | **30** |
| **ПК 8.2.** |
|  | **Учебная практика** | **72** |  |  |
|  | **Производственная практика** | **72** |  |  |
|  | **Всего:** | **350** | **27** | **30** |

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование практических работ** | **Кол-во часов** |
| 1. | Практическая работа № 1 Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий. | 3 |
| 2. | Практическая работа № 2 Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий  | 4 |
| 3. | Практическая работа № 3 Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы.» | 4 |
| 4. | Практическая работа № 4 «Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасностиРассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р ..)  | 4 |
| 5. | Практическая работа № 5 «.Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы) | 4 |
| 6. | Практическая работа № 6 «Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность бараночных и сухарных изделий (СанПиНы) | 4 |
| 7. | Практическая работа № 7 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов бараночных и сухарных изделий.Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия | 4 |
| **Всего:** | **27** |

**Практическая работа № 1 (3час)**

*Тема:* Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий.

*Цель:* научиться готовить сиропы различной концентрации, и проверять их качество органолептическим методом.

*Материальное обеспечение:*

раздаточный материал, натуральные образцы продуктов, кастрюли, миски, сито, веселка, ложка.

**Текст задания:** приготовьте сиропы различной концентрации, в соответствии с технологией приготовления, определите их качество.

**Порядок проведения работы:**

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Для приготовления сиропа для пропитки сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин., охлаждают до 20º.
3. Для приготовления сиропа для глазирования сахар смешивают с водой в соотношении 3:1, уваривают до температуры 110°С (проба на среднюю нитку), снимают пену и охлаждают до температуры 80°С.
4. Для приготовления тиражного сиропа сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют кислоту, уваривают 20-30м.

**Норма продуктов для приготовления различных сиропов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сиропа** |  | **Норма на 1000 г.** |
|  | **сахар** | **вода** |
| 1 | Сироп для пропитки | 513 | 500 |
| 2 | Сироп для глазировки (тираж) |  800 | 300 |
| 3 | Сироп инвертный | 868 | 220 |

1. Дать оценку качества сиропов, данные занести в таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сиропа** | **Вкус** | **Запах**  | **Цвет**  | **Консистенция**  |
| для пропитки |  |  |  |  |
| тиражного  |  |  |  |  |
| инвертного |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Требования к качеству:**

сироп для пропитки вязкий, прозрачный,

тиражный сироп густой, прозрачный,

инвертный сироп прозрачный, вязкий, желтоватого цвета.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)** |
| 5 | Работа выполнена без ошибок, сделаны верные выводы. |
| 4 | Работа выполнена с незначительными ошибками, выводы сделаны не в полном объеме. |
| 3 | Работа выполнена с ошибками или не полностью, не сделаны выводы. |
| 2 | Работа не выполнена. |

**Практическая работа № 2,3,5,6,7 (20 часов)**

*Тема:* Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий

Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы.

«.Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)

Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность бараночных и сухарных изделий (СанПиНы)

Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов бараночных и сухарных изделий.

Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия

*Цель:* формирование умений рассчитывать количество сырья для приготовления блюд, используя сборник рецептур блюд, составлять технологические карты на блюда.

**Текст задания:** *рассчитайте сырье для приготовления сладких блюд и напитков, составьте технологические карты на блюда.*

*Порядок выполнения работы:*

Пользуясь сборником рецептур, составьте технологические карты на блюда, следуя указаниям:

***Порядок разработки технологической карты***

Технологическая карта состоит из разделов:

1. Наименование блюда (изделия)

указывается точное название блюда (изделия), номер рецептуры в соответствии со сборником рецептур.

1. Рецептура в виде таблицы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса полуфабриката |  |  |
|  |  |  |
| Масса готового блюда |  |  |
|  |  |  |
| Выход блюда |  |  |

«Наименование продуктов» входящих в блюдо (изделие) определяется по сборнику рецептур. Нормы закладки продуктов даны в граммах, за исключением яиц – в штуках (по брутто), в граммах (по нетто). Нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий даны с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании.

В графе «Брутто» указывают массу необработанных продуктов (неочищенные овощи, неразделанная рыба и т.д.).

В графе «Нетто» - массу обработанных продуктов (очищенные овощи, разделанная рыба и т.д.).

В строке «Масса полуфабриката» - общую массу основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его приготовление.

Для некоторых продуктов, которые используют при приготовлении блюд после тепловой обработки, указывают выход (масса отварного картофеля, масса пассированного лука и т.д.).

Некоторые продукты не подвергают механической кулинарной обработке, поэтому масса брутто и масса нетто у них совпадают (масло, сметана, мука и т.д.).

В конце рецептуры указывают выход блюда (изделия) в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы закладки продуктов установлены на выход одной порции. На салаты, супы, гарниры, соусы, напитки, тесто, фарши, не требующие индивидуального приготовления и оформления, нормы закладки установлены на 1000 грамм выхода.

На мучные кондитерские изделия рецептуры приведены из расчета на выход 100 штук (для штучных изделий), и на 10 кг (для весовых изделий и полуфабрикатов).

1. Технология приготовления блюда (изделия)

 В этом разделе содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), требования к оформлению и подаче блюда (изделия). Технология приготовления блюд и кулинарных, мучных изделий изложена в сборнике рецептур, учебной литературе по образовательной программе.

1. Требования к качеству

это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, в соответствии с ГОСТом отрасли.

 Оформляется технологическая карта на листе А 4.

***Использование технологической карты***

Для расчета необходимого количества продуктов на определенное количество порций производят следующие действия:

если нормы даны на выход одной порции, то норму количества продуктов умножают на изготовляемое количество порций;

если рецептура дана на 1000 грамм выхода, а отпускается блюдо (изделие) порциями, то необходимое количество продуктов рассчитывают следующим образом:

* устанавливают выход одной порции;
* определяют количество килограммов готового изделия, которое следует приготовить, для этого выход одной порции умножают на запланированное количество порций;
* определяют необходимое количество продуктов. Для этого норму закладки каждого продукта, указанную в рецептуре на 1000 грамм выхода, умножают на количество килограммов готового изделия.

Технологическая карта необходима на занятиях учебной практики, при сдаче квалификационного экзамена по модулям, итоговой аттестации, проведении олимпиады профессионального мастерства.

Блюда и изделия следует готовить в строгом соответствии с технологическими картами, это позволяет получить блюда (изделия) качественные, отвечающие требованиям технологического процесса приготовления блюд и изделий.

 Работа с технологическими картами способствует закреплению умений работать с рецептурами, пользования сборниками рецептур, знаний технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных и мучных изделий, созданию технологических расчетов, необходимых для работы кулинарного и кондитерского производства.

*Критерии оценки составления технологических карт:*

«5» - Технологическая карта составлена, верно, все действия записаны точно, без помарок.

«4» - Технологическая карта составлена, верно, в действиях допущены неточности.

«3» - Технологическая карта составлена с ошибками и помарками.

«2» - Технологическая карта составлена с ошибками, не верно.

**Практическая работа №4 (4час)**

*Тема:* Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности

Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба. (ГОСТ Р ..)

*Цель:* сформировать навыки органолептической оценки качества продуктов. Формирование умений подбирать производственный инвентарь и оборудование для изготовления мучных кондитерских изделий.

*Материальное обеспечение:*

раздаточный материал, натуральные образцы продуктов;

кухонный инвентарь, комплект учебно-наглядных пособий « Оборудование предприятий общественного питания», 3.Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

**I. Текст задания:** проведите органолептическую оценку качества продуктов указанных в таблице.

 **Порядок проведения работы:**

1. Изучите внешний вид продуктов.
2. Определите цвет, консистенцию.
3. Определите сорт продуктов по внешнему виду.
4. Результаты сведите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | Масло сливочное | Молоко | Яйцо | Сахар | Мука  |
| Внешний вид |  |  |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |  |  |
| Сорт  |  |  |  |  |  |
| Вкус  |  |  |  |  |  |
| Запах |  |  |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |  |  |

Дайте заключение о качестве продуктов:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**II. Текст задания:** подберите виды оборудования, производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Порядок проведения работы:**

пользуясь раздаточным материалом, образцами кухонного инвентаря, организуйте рабочее место для выполнения указанной производственной работы. Данные запишите в таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды производственной работы** | **Оборудование** | **Инвентарь** |
| 1.Приготовление пирогов из дрожжевого теста |  |  |
| 2.Приготовление печенья нарезного из песочного теста |  |  |
| 3.Приготовление вафельного теста и изделий из него |  |  |
| 4.Приготовление заварного теста и изделий из него |  |  |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания)** |
| 5 | Работа выполнена без ошибок, сделаны верные выводы. |
| 4 | Работа выполнена с незначительными ошибками, выводы сделаны не в полном объеме. |
| 3 | Работа выполнена с ошибками или не полностью, не сделаны выводы. |
| 2 | Работа не выполнена. |

***Основная и дополнительная литература***

Основная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. -11-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: в 2 ч. Часть 1.. -4-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: в 2 ч. Часть 2. -4-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

4. Электронный образовательный ресурс. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (электронное приложение). Академия, 2012.

5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 80 с.

6 . Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. – 1-е изд. - : Академия, 2014. – 336 с.

7. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

9. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е., Майданюк Т.В., Маркова Т.И. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2 ч. Ч.1 -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

10. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Беломестная Н.Н., Доценко Н.В. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2 ч. Ч.2 -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

Дополнительная литература:

1. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2009. – 64 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

6. Иванова И.Н. Рисование и лепка. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

8. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 288 с.

Интернет-ресурсы

1. www.povarenok.ru

2. http://art-cooking.ru/

3. http://supercook.ru/russian/rus-28.html

4. www.chefs.ru

5.www.foodservice-info.ru

6.www.pitportal.ru

7. http://www.gastronom.ru

8.Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm

1. [↑](#footnote-ref-1)