

Лабораторная работа №1.

Инструкционная карта.

По МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема работы: Приготовление, оформление, презентация и подача сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Количество часов – 6 часов

Цель работы:

- организовать и провести приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- закрепить умения по органолептической оценке качества сырья, используемого при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- закрепить умения по обработке сырья с учетом требований по минимизации отходов и рационального использования сырья;
- освоить умения по соблюдению санитарно - гигиенических требований к организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, по соблюдению правил личной гигиены в процессе выполнения технологических операций;
- освоить умения по организации рабочего места (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды), для выполнения технологических операций;
- освоить способы безопасного использования оборудования для выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- освоить умения по оценке качества выполненных технологических операций и приготовленной продукции (органолептическая оценка – бракераж, выявить дефекты готовых сдобных изделий и определить причины их возникновения);
- освоить умения по оформлению и отпуску сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с соблюдением норм отпуска, температурного режима, презентации и правил подачи.

Методическое обеспечение:

- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно – практические работы;
- фотоматериалы;
- инструкционные карты на приготавливаемые изделия;

- Сборник рецептур мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания;

Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование: тестомесильная машина;
- тепловое оборудование: пекарский шкаф, пароконвектомат, электрическая плита;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф;
- измерительные приборы: электронные весы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, столы с деревянной поверхностью для раскатки дрожжевого теста;
- инвентарь, инструменты и посуда: котлы, кастрюли, гастроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска (блюда для пирогов, тарелки пирожковые, нож и вилка столовые, лопатка, салфетки).

Сырье: мука пшеничная, сахар-песок, дрожжи прессованные, растительное масло, яйца, молоко (вода), творог, масло сливочное (маргарин), соль, ванильный сахар, цукаты, изюм, сахарная пудра, цветная нонпарель, апельсин.

Вопросы для подготовки к лабораторной работе.

1. Какое дрожжевое тесто называют опарным?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста?
3. Какие виды сложных сдобных хлебобулочных изделий вы знаете?

Задания для лабораторной работы:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить сдобные хлебобулочные изделия: Ватрушки с творогом «Лапти»-10 шт по 150г; и праздничный хлеб: Каравай «Свадебный» - 1шт выход 2000г, «Кулич пасхальный» 2шт по 550г.
2. Определить годность сырья органолептическим способом с учетом требований по безопасности продукции. Сделать вывод о правильности выполнения действий по определению кондиции и годности сырья.
3. Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья.
4. Организовать рабочее место для выполнения технологических операций.
5. Произвести приготовление изделий в соответствии с рецептурой и технологией приготовления.

6. Оценить качество выполнения отдельных технологических операций и готовых изделий с выявлением дефектов и причин их возникновения.

7. Заполнить таблицу по органолептической оценке качества готовых изделий (Таблица 1).

Наименование полуфабриката	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

8. Заполнить бракеражный журнал (Таблица 2) на готовые изделия.

Дата, время изготовления продуктов	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (должность Ф.И.О.)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

9. Заполнить отчет по выявлению дефектов готовых изделий, причин их возникновения и возможных способов устранения (Таблица 3).

Полуфабрикат	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	Оценка

Лабораторная работа №2.

Инструкционная карта.

По МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема работы: Приготовление, оформление, презентация и подача детских праздничных тортов сложного ассортимента.

Количество часов – 6 часов

Цель работы:

- организовать и провести приготовление детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента;
- закрепить умения по органолептической оценке качества сырья, используемого при приготовлении детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента;
- закрепить умения по обработке сырья с учетом требований по минимизации отходов и рационального использования сырья;
- освоить умения по соблюдению санитарно - гигиенических требований к организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента, по соблюдению правил личной гигиены в процессе выполнения технологических операций;
- освоить умения по организации рабочего места (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды), для выполнения технологических операций;
- освоить способы безопасного использования оборудования для выполнения действий по приготовлению детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента;
- освоить умения по оценке качества выполненных технологических операций и приготовленной продукции (органолептическая оценка – бракераж, выявить дефекты детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента и определить причины их возникновения);
- освоить умения по оформлению и отпуску детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента с соблюдением норм отпуска, температурного режима, презентации и правил подачи.

Методическое обеспечение:

- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно - практические работы.
- фотоматериалы;
- инструкционные карты на приготавливаемые изделия;
- Сборник рецептур мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование: взбивальная машина;миксер;
- тепловое оборудование: пекарский шкаф, пароконвектомат, электрическая плита;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф;
- измерительные приборы: электронные весы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, столы
- инвентарь, инструменты и посуда: котлы, кастрюли, гастроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, лейка для сиропа, отсадочные мешки, шприцевальные трубочки, перчатки, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска (плато для тортов, десертные тарелки, десертные приборы, лопатка, салфетки).

Сырье: мука пшеничная, сахар-песок, мед, растительное масло, яйца, молоко (вода), сода пищевая, лимонная кислота, крахмал картофельный, масло сливочное (маргарин), соль, ванильный сахар, эссенция, сухофрукты (чернослив, курага), молоко сгущенное цельное, коньяк (вино десертное), орехи (цукаты), джем, растительные сливки, желатин, свежие фрукты и ягоды, сахарная пудра, пищевые красители.

Вопросы для подготовки к лабораторной работе.

- 1.Какие виды детских праздничных тортов вы знаете?
- 2.Какие температурные режимы соблюдаются при приготовлении тортов?
- 3.Какие применяют приемы для монтажа детских праздничных и юбилейных тортов?
- 4 .Какова последовательность технологического процесса приготовления выпеченных полуфабрикатов при приготовлении детских праздничных и юбилейных тортов?

Задания для лабораторной работы:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить детские праздничные и юбилейные торты: «Кукла Барби»- 1шт выходом 1500г; «Машина» - 1шт выходом 2000г; «Юбилейный» - 1шт выходом 3500г.

2. Определить годность сырья органолептическим способом с учетом требований по безопасности продукции. Сделать вывод о правильности выполнения действий по определению кондиции и годности сырья.

3. Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья.

4. Организовать рабочее место для выполнения технологических операций.

5. Произвести приготовление изделий в соответствии с рецептурой и технологией приготовления.

6. Оценить качество выполнения отдельных технологических операций и готовых изделий с выявлением дефектов и причин их возникновения.

7. Заполнить таблицу по органолептической оценке качества готовых изделий (Таблица 1).

Наименование полуфабриката	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

8. Заполнить бракеражный журнал (Таблица 2) на готовые изделия.

Дата, время изготовления продуктов	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (должность Ф.И.О.)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

9. Заполнить отчет по выявлению дефектов готовых изделий, причин их возникновения и возможных способов устранения (Таблица 3).

Полуфабрикат	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	Оценка

Лабораторная работа №3.

Инструкционная карта.

По МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема работы: Приготовление, оформление, презентация и подача мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Количество часов – 6 часов

Цель работы:

- организовать и провести приготовление мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- закрепить умения по органолептической оценке качества сырья, используемого при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- закрепить умения по обработке сырья с учетом требований по минимизации отходов и рационального использования сырья;
- освоить умения по соблюдению санитарно - гигиенических требований к организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента, по соблюдению правил личной гигиены в процессе выполнения технологических операций;
- освоить умения по организации рабочего места (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды), для выполнения технологических операций;
- освоить способы безопасного использования оборудования для выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента ;
- освоить умения по оценке качества выполненных технологических операций и приготовленной продукции (органолептическая оценка – бракераж, выявить дефекты готовых мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента и определить причины их возникновения);
- освоить умения по оформлению и отпуску мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением норм отпуска, температурного режима, презентации и правил подачи.

Методическое обеспечение:

- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно – практические работы;
- фотоматериалы;
- инструкционные карты на приготавливаемые изделия;
- Сборник рецептур мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания;

Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование: взбивальная машина, соковыжималка;
- тепловое оборудование: пекарский шкаф, пароконвектомат, электрическая плита;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф;
- измерительные приборы: электронные весы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, столы с деревянной поверхностью для раскатки дрожжевого теста;
- инвентарь, инструменты и посуда: котлы, кастрюли, гастроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, формочки, силиконовый коврик, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска (плато для пирожных, десертные тарелки, десертные приборы, лопатка, салфетки).

Сырье: мука пшеничная, сахар-песок, сахар кориневый, глюкоза (сироп), растительное масло, сметана, какао-порошок, кофе эспрессо, разрыхлитель, сода пищевая, соль, сливки 35-ной% жирности, патока, шоколад горький, яйца, молоко (вода), творог, масло сливочное (маргарин), соль, ванильный сахар, цукаты, изюм, сахарная пудра, цветная nonpareil, апельсины свежие, миндаль (лепестки), орехи грецкие,

Вопросы для подготовки к лабораторной работе.

1. Каков ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий?
3. Какие полуфабрикаты используются при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий?

Задания для лабораторной работы:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить мелкоштучные кондитерские изделия сложного ассортимента: «Шоколадный капкейк с кремом ганаш» - 10шт выходом

70г; «Миндально-апельсиновый твиль» - 1000г; Маффины» - 12шт выходом 65г; «Бискотти» - 500г; «Шоколадные пирожные макароны» - 500г.

2. Определить годность сырья органолептическим способом с учетом требований по безопасности продукции. Сделать вывод о правильности выполнения действий по определению кондиции и годности сырья.

3. Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья.

4. Организовать рабочее место для выполнения технологических операций.

5. Произвести приготовление изделий в соответствии с рецептурой и технологией приготовления.

6. Оценить качество выполнения отдельных технологических операций и готовых изделий с выявлением дефектов и причин их возникновения.

7. Заполнить таблицу по органолептической оценке качества готовых изделий (Таблица 1).

Наименование полуфабриката	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

8. Заполнить бракеражный журнал (Таблица 2) на готовые изделия.

Дата, время изготовления продуктов	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (должность Ф.И.О.)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

9. Заполнить отчет по выявлению дефектов готовых изделий, причин их возникновения и возможных способов устранения (Таблица 3).

Полуфабрикат	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	Оценка