МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ**

**МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Разработала: преподаватель Головинова И.Б.

С. Средний Егорлык

2020 год

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  №1**

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

**Цель работы**: приобретение практических умений по безопасной  эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

 **Время выполнения задания** – 4 часа.

Оборудование: Тестомесильная машина, расстоечный шкаф, миксер, конвекционная печь

**Порядок работы**

1.Организация рабочего места, расстановка оборудования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2 Изучение технических характеристик оборудования для приготовления

3.Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования

4.По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

**Задание №1.** Изучить правила эксплуатации оборудования и заполнить таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Оборудование  |  Порядок работы | Техника безопасности |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 2**

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

**Цель работы** – ознакомиться с организацией специализированных рабочих мест в кондитерском цехе; заполнить таблицу об организации специализированных рабочих мест кондитерского цеха предприятия общественного питания

**Время выполнения задания** – 4 часа.

**Задание № 1** Заполнить таблицу используя конспекты и учебник.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование технологическойлинии | Содержание трудового процесса | Оборудование, инвентарь, посуда |
| Отделение замеса теста |  |  |
| Участок замеса дрожжевого теста |  |  |
| Участок замеса слоеного и песочного теста |  |  |
| Участок замеса бисквитного теста |  |  |
| Участок приготовления заварного теста |  |  |
| Отделение разделки теста |  |  |
| Линия разделки и формованияизделий из дрожжевого теста |  |  |
| Линия разделки и формованияизделий из песочного теста |  |  |
| Линия разделки и формованияизделий из слоеного теста |  |  |
| Участок отсадки заварного ибисквитного теста |  |  |
| Участок расстойки изделий издрожжевого теста |  |  |
| Участок выпечки и охлаждения |  |  |
| Отделение производстваотделочных полуфабрикатов |  |  |
| Отделение отделки готовыхвыпеченных полуфабрикатов |  |  |

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 3**

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

**Цель работы:**сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий..

**Время выполнения задания** – 4 часа.

**Задание № 1** Подберите оборудование и инвентарь для приготовления вручную заварного теста в количестве . Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование операции | Оборудование | Инвентарь и посуда. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Задание № 2** Подберите оборудование и инвентарь для приготовления пресного слоеного теста в количестве . Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование операции | Оборудование | Инвентарь и посуда. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 4**

**Тема:** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

**Цель работы**: закрепить теоретические знания по взаимозаменяемости сырья, по умению работать с таблицей «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья»

**Задание**. Пользуясь сборником рецептур, таблицей «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья»

1. Рассчитать сколько необходимо меланжа для замены яиц при приготовлении тарталеток в количестве 270 штук, если на 100 тарталеток расходуется 5 яиц массой нетто 42,4грамма.

 2. Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.

3. В оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального потребуется длязамены сахара.

*Алгоритм решения. По первому столбику находим наименование продукта, который по условию задачи необходимо заменить. Во втором столбике указана масса заменяемого продукта, она выражена в таблице как 1кг. В третьем столбике находим продукт (или продукты), которым можно заменить данный и в четвертом столбике эквивалентную массу заменяющих продуктов. В некоторых задачах прежде чем находить массу заменяющих продуктов, необходимо перевести в килограммы продукты, выраженные в условии в штуках. Так, например, если по условию задачи необходимо заменить 5 штук яиц куриных яичным порошком. Переведем штуки в килограммы: для расчетов берется средняя масса куриного яйца равная 40 гр.=0,04 кг. Следовательно, 0,04\*5=0,2 кг. Составляем пропорцию.*

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 5**

**Тема:** Расчет сырья для приготовления сиропов и помадки.

**Цель работы**: отработать практические навыки по расчету сырья для сиропов и помадки.

**Задание №1.** Пользуясь сборником рецептур рассчитать норму закладки продуктов для приготовления

а) 2500г. сиропа для промочки ( крепленого);

б) 300г. сиропа для глазирования;

в) 750г помады шоколадной:

г) 1800г. помады молочной.

Заполнить технологические карта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты  | Норма закладки на 100г.  | Норма закладки на \_\_\_\_\_\_ п |
|  |  |  |

**Контрольные вопросы.**

1.Назовите основные стадии приготовления помады.

2.Для каких целей используются сиропы?
3.Назовите основные сиропы?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 6**

**Тема:** Расчет сырья для приготовления карамели и желе.

**Цель работы**: отработать практические навыки по расчету сырья для карамели и желе.

**Задание №1.** Пользуясь сборником рецептур рассчитать норму закладки продуктов для приготовления

а) 1500 г карамели;

б) 2000г. желе.

Заполнить технологические карты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты  | Норма закладки на 100г.  | Норма закладки на \_\_\_\_\_\_ п |
|  |  |  |

**Контрольные вопросы.**

1. Назовите основные виды карамели?

2. Какие отличия в технологии их изготовления?

3. Какие желирующие вещества используются для приготовления желе?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 7**

**Тема:** Расчет сырья для приготовления глазурей.

 **Цель работы**: отработать практические навыки по расчету сырья для глазурей.

**Задание №1.** Пользуясь сборником рецептур рассчитать норму закладки продуктов для приготовления

а) 650 г.глазурь сырцовая;

б) 800 г.глазурь заварная.

Заполнить технологические карты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты  | Норма закладки на 100г.  | Норма закладки на \_\_\_\_\_\_ п |
|  |  |  |

 **Контрольные вопросы.**

1. Какие отделочные полуфабрикаты можно отнести к сахарным?

2.Какие требования предъявляются к качеству глазурей?

3. как приготовить сырцовую глазурь для украшений?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 8**

**Тема:** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

**Цель:** Приобрести практический опыт украшать корнетиком, применять отсадочные мешки для изготовления украшения.

**Сырье:** Крем сливочный, крем белковый.

**Инвентарь :** Мешки кондитерские с насадками.

**Задание № 1** Приготовить крема и украсить корнетском и кондитерским мешком различными насадками:

**Задание №2** Опишите 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»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Контрольные вопросы.**

**1.Чем характеризуются масляные крема?**