

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.08 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Кондитер

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

Введение

Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторно-практических работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 08. **ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 12901 КОНДИТЕР**

Цель лабораторно-практических работ - практическая отработка обучающимися навыков по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и закрепление теоретических знаний, а также ознакомление с организацией рабочего места, технологическим оборудованием и инвентарем, правилами безопасного использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Для проведения лабораторно-практических работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер или консультант заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподаватель, мастер или консультант) и получает оценку за лабораторную работу

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Приступая к выполнению лабораторного занятия, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме лабораторной работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практическому и лабораторному занятию Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической и лабораторной работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим и лабораторным занятиям необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки. практическую или

лабораторную работу Вы должны найти время для ее выполнения или передачи.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим и лабораторным занятиям или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удается, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№ лаб/ работ ы	Наименование темы	Кол-во часов
1	Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	3
2	Тема 1.2. Приготовление и оформление основных кондитерских изделий. Кондитерские изделия.	3
3	Тема 1.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. Печенье. Пряники. Коврижки	3
4	Тема 1.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты.	6
5	Тема 1.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. Пирожные. Классические торты.	2
6	Тема 1.6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных. Фруктовые и легкие торты и пирожные.	3
Итого		20

1. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Подготовка к проведению лабораторно- практических работ включает подготовку преподавателя, обучающихся и помещения технологической лаборатории.

Подготовка преподавателя состоит из анализа форм и методов проведения данной работы и подготовки заданий для обучающихся. Подготовка обучающихся заключается в предварительном повторении теоретического материала и записи в тетрадях темы задания и порядка проведения лабораторной работы (технологической схемы или последовательности приготовления изделий). В подготовку лаборатории входит проверка исправности теплового и механического оборудования, подготовка необходимого

инвентаря, инструментов, посуды, развешивание и комплектование наборов продуктов.

До начала работы обучающиеся надевают санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования (снимают часы, украшения, моют руки и т.д.). Затем преподаватель проводит **вводный или повторный инструктаж** о правилах техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем и инструментами, о санитарно-гигиенических правилах и личной гигиены при работе в учебной лаборатории.

Обучающиеся делятся на бригады по 3-4 человека, закрепляются за отдельным рабочим местом, получают индивидуальные задания и приступают к работе, в процессе которой преподаватель обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных технологических операций, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Сложные и трудоёмкие приемы и процессы демонстрирует преподаватель

Полуфабрикаты готовят в специально отведенном помещении или на выделенных для этого столах. По окончании приготовления полуфабрикатов инструменты, инвентарь и столы моют, скоропортящиеся полуфабрикаты до использования хранят в холодильных шкафах.

По окончании приготовления изделий проводится их бракераж. Преподаватель оценивает работу обучающихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, художественное оформление, соблюдение норм выхода готовых изделий, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки.

По окончании занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол, инвентарь, инструменты и посуду.

Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Оценка за лабораторную работу выставляется на основании результатов работы и отчета, в соответствии с критериями оценивания (см. приложение 1-2)

2. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ УЧЕБНОГО КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

- столы и стулья для обучающихся;
 - столы производственные;
 - стол с деревянной поверхностью;
 - плиты электрические;
- печь кондитерская;

расстоечный шкаф;
 горелки с регулируемым пламенем для обжига продуктов; блендер настольный;
 миксеры;
 настольная взбивальная машина;
 весы;
 посуда;
 предметы сервировки;
 выемки кондитерские;
 формы кондитерские;
 столовые приборы

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ПРИ ПРОВЕДЕНИИ И ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Основные показатели оценивания	Оценка (балл)			
	5	4	3	2
Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи преподавателя	Допущены грубые ошибки
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения,	Соблюдение в соответствии с требованиями и нормативно-технологической документацией с незначитель	Нарушена

		исправленные самостоятельными	ными ошибками, исправленными при помощи преподавателя	
Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, исправленные обучающимися самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Не соблюдены
Требования к качеству	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Качество не соответствует установленным требованиям
Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи
Показатели общих компетенций, влияющие на оценку	Проявлены повышенный интерес к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергия, соблюдение трудовой дисциплины	План работы на занятии составлен при помощи преподавателя	План работ на занятии полностью составлен преподавателем

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Тема: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий

Цель работы: Приготовить полуфабрикаты, сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия, оформить и оценить качество готовых изделий.

Результат выполнения лабораторной работы № 1 - овладение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК 1,2,3, 6, 7,9

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия:
S Богемские лепешки
S Вертушки, гребешки
Саварен
S Бриоши
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.
3. Составить отчет о результатах лабораторной работы.

Приготовление дрожжевого теста опарным способом:

- Подготовить сырье;
- Подогреть воду или молоко (60-70%) до 35-40°C;
- Добавить измельченные дрожжи (100%) и сахар (4% от массы муки);
- Перемешать;

Всыпать просеянную муку (35-60%)

Технология приготовления изделий

Богемские лепешки

- > Готовое тесто подкатывают в жгут;
- > Делят на порции;
- > Подкатывают их в шарики;
- > Оставляют на расстойку на 10 мин;
- > Раскатывают шарики в виде круглых заготовок, края оставляя утолщенными;
- > Прокалывают в нескольких местах;
- > Укладывают заготовки на смазанный жиром кондитерский лист;
- > В углубление выкладывают поочередно одну на другую начинки: сначала творожную, затем маковую;
- > Ставят на расстойку на 15-20 мин;
- > За 5 мин до выпечки смазывают яйцом;
- > Выпекают при температуре 180°C 15-20 мин;
- > *Начинка из творога'*, творог протирают, добавляют $\frac{1}{2}$ нормы сахарного песка, сливочное масло, желтки, крахмал, ванилин и перемешивают. Белок взбивают с оставшимся

- сахарным песком, вводят в творог и перемешивают;
- > *Маковая начинка*: мак распарить, соединить с сахарным песком и панировочными сухарями;
 - > После выпечки изделия смазывают подогретым абрикосовым джемом;
 - > Подача.

Вертушки, гребешки

- > За 5 мин до выпечки смазывают изделия яйцом;
- > Выпекают при температуре 180-220°C 15 мин;
- > После выпечки смазывают подогретым абрикосовым джемом;
- > Подача.

Гребешки

- > Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см;
- > Нарезать пласт на квадраты размером 10x10 см;
- > На середину квадрата выкладывают половинку абрикоса;
- > Края смазать яйцом;
- > Свернуть квадраты вдвое;
- > Сделать несколько надрезов по краю;
- > Укладывают сформованные изделия на смазанный жиром кондитерский лист;
- > Ставят на расстойку на 10-15 мин;
- > Выпекают при температуре 180-220°C 15 мин;
- > После выпечки смазывают подогретым абрикосовым джемом;
- > Подача.

Саварен

- > Тесто для саварена не должно быть очень густым;
 - > Готовое тесто выложить в подготовленную форму для саварена на 2/3 высоты формы;
 - > Поставить на расстойку на 20-30 мин в теплое место;
- За 5 мин до выпечки смазать яйцом

<p><i>Творожное кольцо</i></p>	<p><i>Внешний вид</i> - форма кольца, без деформаций; поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость наполнена творожной начинкой</p> <p><i>Консистенция</i> - п/ф - мягкая; начинки однородная</p> <p><i>Запах</i> - выпеченного теста, творога, ванилина</p> <p><i>Вкус</i> - сладкий</p>		
<p><i>Пирожное «Элишка»</i></p>	<p><i>Внешний вид</i> - форма круглая, поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость заполнена кремом из взбитых сливок</p> <p><i>Консистенция</i> - п/ф мягкая; крема - однородная, пышная; крем хорошо сохраняют форму</p> <p><i>Запах</i> - выпеченного теста, с</p>		

Последовательность выполнения работ

1. Получить продукты и подготовить рабочее место
2. Подготовить сырье
3. Произвести замес теста
4. Произвести необходимые вспомогательные технологические операции
5. Произвести формование изделий и их выпечку
6. Произвести отделку изделий
7. Прodeгустировать изделия и провести бракераж готовых изделий
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь.

Задание на дом к лабораторной работе

Составить технологические схемы изделий:

S Торт «Лимонный»

J Торт «Птичье молоко»

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Тема: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

Цель работы: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

Результат выполнения лабораторной работы № 2 - овладение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Результат выполнения лабораторной работы № 2

<i>Творожное кольцо</i>	<i>Внешний вид</i> - форма кольца, без деформаций; поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость наполнена творожной начинкой <i>Консистенция</i> - п/ф - мягкая; начинки однородная <i>Запах</i> - выпеченного теста, творога, ванилина <i>Вкус</i> - сладкий		
<i>Пирожное «Элишка»</i>	<i>Внешний вид</i> - форма круглая, поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость заполнена кремом из взбитых сливок <i>Консистенция</i> - п/ф мягкая; крема - однородная, пышная; крем хорошо сохраняют форму <i>Запах</i> - выпеченного теста, с		

Последовательность выполнения работ

1. Получить продукты и подготовить рабочее место
2. Подготовить сырье

3. Произвести замес теста
4. Произвести необходимые вспомогательные технологические операции
5. Произвести формование изделий и их выпечку
6. Произвести приготовление отделочных полуфабрикатов
7. Произвести отделку изделий
8. Прodeгустировать изделия и провести бракераж готовых изделий
9. Оформить отчет о проделанной работе.
10. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 **Приготовление изделий из слоёного пресного теста**

Цель работы: Приготовить изделия, из слоёного пресного теста

Результат выполнения лабораторной работы № 3 - овладение профессиональными и общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные показатели оценивания	Замечания	Оценка и подпись преподавателя
Организация рабочего места		
Последовательность технологических операций		
Правила личной гигиены и техники безопасности		
Требования к качеству		
Правила подачи		
Показатели общих компетенций, влияющие на		

<p style="text-align: center;"><i>Саварен</i></p>	<p><i>Внешний вид</i> - форма изделия в виде кольца, с хорошим подъемом, поверхность без трещин, ровная, с хорошо выраженным рисунком, в центре взбитые сливки, украшен ягодами, цвет корочки светло коричневый, пористость равномерная</p> <p><i>Консистенция</i> - пышная, мякиш хорошо пропечен, пористый, хорошо пропитан сиропом; однородная; взбитые сливки хорошо сохраняют форму</p> <p><i>Запах</i> - выпеченного теста, с ароматом citrusовых и ягод, без постороннего запаха</p> <p><i>Вкус</i> - сладкий, выпеченного теста, ягод, взбитых сливок, с citrusовым привкусом</p>		
---	---	--	--

Пирожное «Константиновское»

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде трех круглых заготовок, соединенных между собой в виде треугольника;
- > Выпекают при температуре 190-220°C 30-35 мин: сначала при 220°C - 12-15 мин, затем при 190°C оставшееся время;
- > Охлаждают;
- > Наполняют каждый шарик кремом сливочным основным;
- > Каждый шарик глазируют помадой;
- > Когда помада застынет, украшают фруктовой начинкой;

Подача

Бриоши

Первый способ:

- > Готовое тесто подкатывают в жгут;
- > Жгут делят на порции;
- > Подкатывают их в шарики;
- > Укладывают подготовленные булочки на смазанный жиром кондитерский лист;

Ставят на расстойку на 20-30 мин в теплое место

- > Наполняют заготовки кремом;
- > Сверху глазируют помадой;
- > Посыпают жареными рублеными орехами;
- > Подача.

«Творожное кольцо»

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде колец;
- > Выпекают при температуре 190-220°C 30-35 мин: сначала при 220°C - 12-15 мин, затем при 190°C оставшееся время;
- > Охлаждают;
- > Приготовить начинку: творог протирают, сливочное масло взбивают с сахаром, добавляют творог, ванилин и взбивают до пышной массы;
- > Наполняют кольца, прокалывая в трех местах, начинкой;
- > Сверху посыпают сахарной пудрой;
- > Подача.

Пирожное «Элишка»

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде круглых заготовок;

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Тема: Приготовление изделий из песочного теста

Цель работы: Приготовить полуфабрикаты, сложные мучные кондитерские изделия, оформить и оценить качество готовых изделий.

Результат выполнения лабораторной работы № 4 - овладение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ОК 1,2, 3,6, 7,9

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия:
S Пирожное «Песочная полоска» с фруктовой начинкой
J Пирожное «Эржи»
J Пирожное «Корзиночка» с зефирным кремом
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.
3. Составить отчет о результатах лабораторной работы.

Приготовление песочного теста:

- Подготовить сырье

Пирожное «Песочная полоска» с фруктовой начинкой

- > Готовое песочное тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 6-7 мм;
- > Нарезают пласт на полосы шириной 10 см;
- > Посередине одной полосы отсаживают фруктовую начинку;
- > Накрывают другой полосой, прижимают края;
- > Выпекают при температуре 260-270°C 10-15 мин;
- > Охлаждают;
- > Нарезают на пирожные;
- > Посыпают сахарной пудрой;
- > Подача.

«Песочное кольцо»

- > Готовое песочное тесто раскатать в пласт толщиной 6-7 мм;
- > Вырезать кольца гофрированной выемкой;
- > Укладывают заготовки на сухой кондитерский лист;
- > Смазывают кольца яйцом и посыпают рублеными орехами;
- > Выпекают при температуре 260-270°C 8-10 мин;
- > Подача.

Пирожное «Эржи»

- > Готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм;
- Формы для корзинок смазывают маслом и укладывают на пласт донышками вверх

**ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5 Тема: Приготовление пирожных
из заварного теста**

Цель работы: Приготовить полуфабрикаты, сложные мучные кондитерские изделия, оформить и оценить качество готовых изделий

Результат выполнения лабораторной работы № 5 - овладение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ОК 1,2, 3,6, 7,9

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия:
 - S Пирожное «Орешек»*
 - S «Творожное кольцо»*
 - J Пирожное «Элишка»*
 - S Пирожное «Константиновское»*
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.
3. Составить отчет о результатах лабораторной работы.

Приготовление заварного теста:

- Подготовить сырье;
- В емкость влить воду;
- Добавить сливочное масло и соль;

Довести до кипения

Последовательность выполнения работ

1. Получить продукты и подготовить рабочее место
2. Подготовить сырье
3. Произвести замес теста
4. Произвести необходимые вспомогательные технологические операции
5. Произвести формование изделий и их выпечку
6. Произвести приготовление отделочных полуфабрикатов
7. Произвести отделку изделий
8. Прогреть изделия и провести бракераж готовых изделий

9. Оформить отчет о проделанной работе.
10. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь

Задание на дом к лабораторной работе

Составить технологические схемы изделий:

- Г Мастика сахарная сырцовая*
- Г Глазурь сырцовая*
- Г Шоколадная глазурь*
- Г Шоколадный мусс со взбитыми белками*
- Г Мусс «Пат-а-бомб»*

Мусс «Пат-а-бомб»

- В яичные желтки добавить 2/3 сахара и растереть до бела;
- 100 г сливок соединить с оставшимся сахаром, довести до кипения и влить в растертые яичные желтки;
- Постоянно помешивая уварить массу до загустения и охладить;
- Оставшиеся сливки взбить;
- Половину взбитых сливок перемешать с растопленным шоколадом и соединить с желтковой массой;
- Затем добавить оставшиеся сливки, следя за тем, чтобы мусс не осел;
- Сразу же заливают мусс в форму;
- Охлаждают 2 ч.
- Подача.

Последовательность выполнения работ

1. Получить продукты и подготовить рабочее место
2. Подготовить сырье
3. Произвести замес теста
4. Произвести необходимые вспомогательные технологические операции
5. Произвести формование изделий и их выпечку
6. Произвести приготовление отделочных полуфабрикатов
7. Произвести отделку изделий
8. Прогреть изделия и провести бракераж готовых изделий
9. Оформить отчет о проделанной работе.
Убрать рабочее место, посуду, инвентарь

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

Тема: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Способы и методы украшения изделий

Цель работы: Приготовить сложные отделочные полуфабрикаты, сложные, отработать способы и методы украшения изделий, оценить качество готовых сложных отделочных полуфабрикатов.

Результат выполнения лабораторной работы № 6 - овладение профессиональными и общими компетенциями

- Помешивая постепенно всыпать муку;
- Прогреть массу 5-10 мин, не прекращая помешивать;
- Переложить заварку в дежу взбивальной машины;
- Перемешивать для охлаждения массы до 65-70°C;
- Постепенно ввести яйца, продолжая помешивать;
- Определить готовность теста - тесто стекает с лопатки в виде треугольника.

Технология приготовления изделий

Пирожное «Орешек»

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде круглых заготовок;
- > Выпекают при температуре 190-220°C 30-35 мин: сначала при 220°C - 12-15 мин, затем при 190°C оставшееся время;
- > Охлаждают;
- > Приготовить крем «Ореховый»: яичные желтки взбивают до однородной массы, добавляют сгущенное молоко и уваривают на водяной бане до загустения; массу протирают через сито и охлаждают до 20°C; сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 мин, постепенно всыпают сахарную пудру, затем добавляют подготовленную массу, обжаренные

Шоколадная глазурь

- Шоколад разломать на кусочки;
- Добавить сироп глюкозный;
- Разогреть на водяной бане до 33-34°C;
- Изготовить украшения путем отсадки и используя переводные листы.

Мастика сахарная сырцовая

- Желатин замочить в воде и оставить для набухания;
- Излишек воды слить;
- Подогреть желатин до полного его растворения;
- Охладить до 25-30°C;
- Добавить сахарную пудру и перемешать до однородной массы;
- Изготовить украшения путем лепки, раскатки и вырезания.

Шоколадный мусс со взбитыми белками

- Сливочное масло размягчить;
- Шоколад растопить и ввести в масло, осторожно перемешивая, но не взбивая;
- По одному добавить желтки;
- Яичные белки взбить до образования устойчивой пены, постепенно добавляя сахарный песок;
- Ввести взбитые белки в подготовленную массу;
- Тщательно перемешать;
- Охладить в течение 2 ч;

Отчет по лабораторной работе № 1

Тема: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий

Наименование изделий	Требования к качеству	Замечания	Оценка
<i>Богемские лепешки</i>	<i>Внешний вид</i> - изделия круглой формы, пышные, видна начинка, которая не вытекает; поверхность гладкая, смазана абрикосовым джемом, без трещин и разрывов, гляцевитая; цвет золотисто-коричневый, тесто пышное <i>Консистенция</i> - пышная, мякиш хорошо пропечен, пористый, начинки однородные <i>Запах</i> - выпеченного теста, с ароматом творога, мака, абрикосового джема, без постороннего запаха		

Оценочный лист по лабораторной работе № 1

Тема: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий

Обучающийся(-щаяся) _____

Группа _____

Результат выполнения лабораторной работы №1 - овладение

профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные показатели оценивания	Замечания	Оценка и подпись преподавателя
Организация рабочего места		

Оценочный лист по лабораторной работе № 3

Тема: Приготовление изделий из пресного слоеного теста

Обучающийся(-гцася) _____

Группа _____

Результат выполнения лабораторной работы № 3 - овладение

профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Оценочный лист по лабораторной работе № 5

Тема: Приготовление изделий из заварного теста

Обучающийся(-щаяся) _____

Группа _____

Результат выполнения лабораторной работы № 5 - овладение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Оценочный лист по лабораторной работе № 6
Тема: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
Способы и методы украшения изделий

Обучающийся(-щаяся) _____

Группа _____

Результат выполнения лабораторной работы № 6 - овладение профессиональными и общими компетенциями:

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ЕБутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М.: Издательский центр «Академия» 2014.
2. И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии.- М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.
2. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес", «Гастроном» и др.
Каталог электронных образовательных ресурсов, <http://fcior.edu.ru>.
3. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", «Ресторанные ведомости», «Ресторанный бизнес», «Ресторанное дело», «Еда», «Шеф», «Гастроном», «Профессиональная кухня», «Дело вкуса», «Здоровое питание», «Табрис», «Share Меню», «Кухни народов мира».

Нормативные документы:

1. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей». Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
2. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: http://www.flexa.ru/law/zak/zakO_5_7.shtml
3. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1_122/1134/aview_b_18885