***Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение***

***Краснодарского края***

***«Белореченский индустриально-технологический техникум»***

***Методические указания***

***по выполнению лабораторно-практических работ***

***по дисциплине МДК.07.01***

***Раздел: «Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»***

***для специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания***

*Г. Белореченск, 2020 г*

***Практическая работа № 1***

***«Проверка органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт проверки органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

*Задание 1 – составить таблицы «Органолептические показатели качества Муки. Сахара. Дрожжей»*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Органилиптическая оценка качества* |
| *Вн.вид* | *цвет* | *запах* | *вкус* | *консистенция* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

*Задание 2 .Оформить работу, вывод*

***Практическая работа № 2***

***«Проверка органолептическим способом качества дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт проверки органолептическим способом качества дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

*Задание 1 – составить таблицу «Органолептические показатели качества вспомогательного сырья»*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Органилиптическая оценка качества* |
| *Вн.вид* | *цвет* | *запах* | *вкус* | *консистенция* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

*Задание 2 .Оформить работу, вывод*

***Практическая работа № 3***

***«Изучение и составление ассортимента простых хлебобулочных изделий и хлеба»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт**изучения и составления ассортимента простых хлебобулочных изделий и хлеба*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

*Задание 1 – составить таблицу*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование изделия* | *Количество шт* | *Вид теста* | *Расчет сырья на 100 шт* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*Задание 2 .Оформить работу, вывод*

***Практическая работа № 4***

***«Составление технологических карт на простые хлебобулочные изделия»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт составления технологических карт на простые хлебобулочные изделия.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

*Задание 1 .Составить технологические карты (ТК) на простые хлебобулочные изделия.*

*Задание 2 .Оформить работу, вывод*

***Практическая работа № 5***

***«Составление технологических карт на хлеб из пшеничной муки»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт составления технологических карт на хлеб из пшеничной муки*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

*Задание 1 .Составить технологические карты (ТК) на хлеб из пшеничной муки*

*Задание 2 .Оформить работу, вывод*

***Практическая работа № 6***

***Составление технологических карт на хлеб из ржаной муки***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт составления технологических карт на хлеб из ржаной муки*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

*Задание 1 .Составить технологические карты на хлеб из ржаной муки*

*Задание 2 .Оформить работу, защита, вывод*

***Практическая работа № 7***

***«Расчет выхода хлеба и составление производственных рецептур»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт расчета выхода хлеба и составления производственных рецептур.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

*Задание 1 .Рассчитать выход хлеба при условии изменения влажности, составить производственную рецептуру*

*Задание 2 .Оформить работу, вывод*

***Практическая работа №8***

***«Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых хлебобулочных изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых хлебобулочных изделий*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование изделия*** | ***Вид операции*** | ***Оборудование*** | ***Интвентарь*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №9***

***«Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлеба»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлеба*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование изделия*** | ***Вид операции*** | ***Оборудование*** | ***Интвентарь*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа № 10***

 ***«Расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт расчета количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить ассотимент***

 ***Задание 2. Составить таблицу***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование изделия*** | ***Расчет сырья на 100 шт изделий*** |
|  |  |
|  |  |

***Задание 3***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа № 11***

***«Составление заявок на получение сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт составления заявок на получение сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1.*** *Составить заявку на сырье (используя данные практической работы №10) с учетом иеющегося на складе:*

1. *Мука пшеничная 20 кг*
2. *Сахар песок8 кг*
3. *Дрожжи сухие прессованные 1 кг*
4. *Лимонная кислота 1 кг*
5. *Масло сливочное 3 кг*
6. *Молоко 10 л*

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа № 12***

***«Анализ и оценка потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства простых хлебобулочных изделий и хлеба»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт анализа и оценки потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства простых хлебобулочных изделий и хлеба.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1.*** *Рассчитать количество работников, необходимых для выполнения производственной программы*

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №13***

***«Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых мучных кондитерских изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт проверки органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых мучных кондитерских изделий*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1.*** *Заполнить таблицу*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья*  | *Органолептическая оценка* |
| *Вн.вид* | *Цвет* | *запах* | *Вкус* | *Консистенция* |
|  |  |  |  |  |  |

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №14***

***«Расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления простых мучных кондитерских изделий. Составление заявок»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт проверки органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых мучных кондитерских изделий*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить ассотимент***

 ***Задание 2. Составить таблицу***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование изделия*** | ***Расчет сырья на 100 шт изделий*** |
|  |  |
|  |  |

***Задание 3.*** *Составить заявку на сырье (используя данные практической работы №10) с учетом иеющегося на складе:*

1. *Мука пшеничная 15 кг*
2. *Сахар песок 18 кг*
3. *Масло сливочное 30 кг*
4. *Сливки 10 л*
5. *Маргарин столовый 6 кг*
6. *Молоко 10 л*

***Задание 4***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №15***

***«Решение задач на определение выхода готовых простых пучных кондитерских изделий, с учетом изенений, происходящих при тепловой обработке»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт решения задач на определение выхода готовых простых пучных кондитерских изделий, с учетом изенений, происходящих при тепловой обработке*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Рассчитать влажность готовых изделий.***

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №16***

***«Составление технологических карт на простые мучные кондитерские изделия»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт составления технологических карт на простые мучные кондитерские изделия*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1.*** *Составить технологические карты на 1, 100 простых мучных кондитерских изделий 2-х наименований*

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №17***

***«Составление технологических карт на отделочные полуфабрикаты для простых мучных кондитерских изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт составления технологических карт на отделочные полуфабрикаты для простых мучных кондитерских изделий*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1.*** *Составить технологические карты на отделочные полуфабрикаты для простых мучных кондитерских изделий «Помада шоколадная», «Крем сливочный»*

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №18***

***«Составление технологических карт на шоколадную продукцию»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт составления технологических карт на шоколадную продукцию.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1.*** *Составить технологические карты на шоколадную продукцию.*

***Задание 2***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №19***

***«Выбор производственного инвентаря для приготовления простых мучных кондитерских изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт выбора производственного инвентаря для приготовления простых мучных кондитерских изделий*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование изделия*** | ***Вид операции*** | ***Интвентарь*** |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Задание 2***  *Оформление работы, , защита, вывод*

***Практическая работа №20***

***«Выбор производственного оборудования для приготовления простых мучных кондитерских изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт* ***выбора производственного оборудования для приготовления простых мучных кондитерских изделий***

***Ход занятия:***  *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование изделия*** | ***Вид операции*** | ***Оборудование*** |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Задание 2*** *Составить схему расположения оборудования в кондитерском цехе*

***Задание 3***  *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №21***

***«Оценка наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт оценки наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование сырья*** | ***Имеется на складе*** | ***Условия хранения***  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Задание 2*** *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа № 22***

***«Анализ и оценка потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции, простых мучных кондитерских изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт анализа и оценки потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции, простых мучных кондитерских изделий*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ассортимент продукции*** | ***Количество работников*** |
|  |  |
|  |  |

***Задание 2*** *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа № 23***

***«Анализ и оценка потребности, расчет количества основного производства организации питания в материальных ресурсах при приготовлении простых мучных кондитерских изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт анализа и оценки потребности, расчета количества основного производства организации питания в материальных ресурсах при приготовлении простых мучных кондитерских изделий.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ассортимент продукции*** | ***Расчет сырья и оборудования*** |
|  |  |
|  |  |

***Задание 2*** *Оформление работы, вывод*

***Практическая работа №24***

***«Анализ и оценка потребности, расчет количества основного производства организации питания в персонале при приготовлении простых мучных кондитерских изделий»***

***Цели занятия:*** *получить практический опыт анализа и оценки потребности, расчета количества основного производства организации питания в персонале при приготовлении простых мучных кондитерских изделий.*

***Ход занятия:*** *выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.*

***Используемые средства:*** *раздаточный материал (инд.задания), тетрадь для лабораторно-практических работ*

***Теоретический материал***

***Практическая часть***

***Задание 1. Составить таблицу***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ассортимент продукции*** | ***Количество персонала*** |
|  |  |
|  |  |

***Задание 2*** *Оформление работы, вывод*

***Список используемой литературы***

1. *Анфимова. Кулинария. ИЦ «Академия» 2014 г.*
2. *П. Андросов. Производственное обучение профессии «ПОВАР»**Механическая кулинарная обработка продуктов. учеб. пособие, ИЦ «Академия», 2014 г*
3. *В.ВУсов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания****.*** *ИЦ «Академия»2017г.*
4. *Качурина Кулинарная рабочая тетрадь. ИЦ «Академия» 2017г.*