**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

для практических работ

по междисциплинарному курсу МДК.08.01

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

профессионального модуля ПМ.08

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

для студентов профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

2017

Организация-разработчик: ГБПОУ «Златоустовский индустриальный колледж

им. П.П. Аносова»

Составитель: Николаева Л.А., мастер производственного обучения

**Содержание**

Стр.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 4 |
| 2. Практическая работа № 1 | 6 |
| 3. Практическая работа № 2 | 8 |
| 4. Практическая работа № 3 | 11 |
| 5. Практическая работа № 4 | 13 |
| 6. Практическая работа № 5 | 16 |
| 7. Практическая работа № 6 | 19 |
| 8. Практическая работа № 7 | 22 |
| 9. Практическая работа № 8 | 24 |
| 10. Практическая работа № 9 | 28 |
| 11.Практическая работа № 10 | 31 |
| 12.Практическая работа № 11 | 36 |
| 13. Практическая работа № 12 | 39 |
| Литература | 42 |

**Пояснительная записка**

Рекомендации для выполнения практических занятий по МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий составлены в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Методические рекомендации предназначены для оказания помощи студентам при выполнении практических занятий.

Основной целью практических занятий является формирование умений в области проведения технологических расчётов, составления технологической документации по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ.

В ходе практических занятий студенты осваивают профессиональные умения в соответствии с профессиональными компетенциями:

▪ работают с нормативной и технологической документацией;

▪ оформляют соответствующую технологическую документацию;

▪производят расчёт количества и взаимозаменяемость сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

▪составляют алгоритм технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.

В ходе выполнения заданий для практических занятий студенты осваивают следующие общие компетенции:

▪ правильно организовывать свою работу, планировать время на выполнение этапов практического занятия, выстраивать алгоритм выполняемых действий в соответствии с поставленной профессиональной задачей;

▪ оценивать результат и качество решения профессиональных задач, нести ответственность за правильность составления и оформления нормативных технологических документов;

▪ находить и использовать информацию для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

▪ использовать на практических занятиях профессиональный компьютер, информационно- коммуникационные технологии для поиска информации, составления технологической документации;

▪ работать в паре, принимать совместное участие в выполнении некоторых этапов практического занятия, распределять обязанности в процессе выполнения практических задач, эффективно общаться с коллегой, согласовывать действия и объём работ оказывать взаимопомощь в процессе работы, оценивать коэффициент трудового участия при работе в паре;

▪ Применять теоретические знания и находить оптимальные методы и способы при решении профессиональных задач;

▪ Проводить самостоятельную подготовку к практическому занятию, повышать личностный и квалификационный уровень.

Практическая работа как вид учебного занятия должна проводиться в кабинете теоретического обучения в течение двух академических часов. Выполнению практического задания предшествует проверка знаний обучающихся - их теоретической готовности к выполнению задания.

Обучающиеся предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют представленный отчет или другую форму, которые сдают в конце работы преподавателю.

**Структура практического занятия**

**1. Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2.Актуализация опорных знаний.** Объяснение заданий по выполнению практического занятия. Использование ИКТ.

**3. Изучение нового материала.** Теоретическое освоение изучаемого учебного материала. Демонстрация учебной информации. Объяснение нового учебного материала, организация восприятия нового материала, активизация внимания студентов.

**4. Освоение и закрепление практических умений.** Практический показ использования нового учебного материала при выполнении практических заданий. Организация самостоятельной работы по закреплению практических умений и практических знаний.

**5. Рефлексия.** Анализ результатов, выявление затруднений, обобщение типичных ошибок.

6. **Выдача домашнего задания.** Закрепление полученных знаний, внеаудиторная самостоятельная работа.

**Практическое занятие № 1**

**Тема:** Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель занятия:** формирование ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**-** закрепления и демонстрации умений по подбору технологического оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**-** закрепления и демонстрации умений по применению санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**Материальное и методическое обеспечение;**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- СанПиН 2.3.6.1079-01;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Какие существуют рабочие места при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

2.Какие производственные помещения входят в структуру предприятия общественного питания?

3.Какое технологическое и вспомогательное оборудование используют для приготовленияхлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

4. Какие технологические этапы производства входят в приготовлениехлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?

5. Какие цеха относятся к специализированным?

6. В чём отличие технологических этапов производства хлебобулочных изделий от этапов производства мучных кондитерских изделий?

**3. Изучение нового материала.** Теоретическое освоение изучаемого учебного материала. Демонстрация учебной информации. Объяснение нового учебного материала, организация восприятия нового материала, активация внимания обучающихся.

**4. Освоение и закрепление практических умений**

**1. Задания для практического занятия**

**Вариант1.**Перечислить технологические этапы производства хлебобулочных изделий и произвести подбор производственного помещения к каждому технологическому этапу, технического оснащения для каждого рабочего места (таблица 1.1).

**Вариант 2.**Перечислить технологические этапы производства мучных кондитерских изделий и произвести подбор производственного помещения к каждому технологическому этапу, технического оснащения для каждого рабочего места (таблица 1.1).

**Таблица 1.1 Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | Наименование технологического этапа процесса производства | Наименований производственных помещений | Наименование рабочего места | Технологическое оборудование | Вспомогательное оборудование | Инвентарь, инструменты |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**2. Представить результаты практического задания.**

**3. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 1.2)**

Таблица 1.2 Отчёт по выполнению практического занятия (таблица 1.2)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Практическое занятие № 2**

**Тема:** Расчёт количества муки и воды для приготовления хлебобулочных изделий

**Вид занятия:** практическое занятие. Решение задач

**Цель занятия:** формирование ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**-**закрепления и демонстрации умений порасчёту количества муки и воды для приготовления дрожжевого теста

**Материальное и методическое обеспечение;**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- СанПиН 2.3.6.1079-01;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Какова зависимость расхода пшеничной муки от влажности?

2. В каком случае при приготовлении хлебобулочных изделий увеличивается расход жидкости?

3. В каком случае при приготовлении хлебобулочных изделий увеличивается расход муки?

4. Какова влажность пшеничной муки?

**3.Задания для практического занятия**

1. Решить задачи наопределение количества муки и сырья.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачина определение количества муки и сырья.**

Задача № 1Для приготовления 10 кг дрожжевого теста для пирогов нужно 64,1 кг муки с базовой влажностью. Сколько потребуется муки с влажностью 16,5%, для замеса теста для пирогов.

Задача № 2. Рассчитатьколичество муки влажностью 12% для приготовления 5 кг дрожжевого теста.

Задача № 3. Сколько потребуется муки влажность 15%, для приготовления 250 шт. пирожков жареных с повидлом?

Задача № 4 Рассчитать количество муки влажностью 15,5 % для 300 шт. пирожков печёных

с мясом и яйцом.

Задача № 5. Рассчитать количество продуктов для приготовления 150 ватрушек с творожным фаршем, весом 75 гр. каждая. Влажность муки 13,5%.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

**Расчёт расхода муки с учётом её влажности.** В рецептурах на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия указан расход пшеничной муки с базовой влажностью 14,5% в соответствии с ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

При использовании муки пшеничной с влажностью ниже 14,5% расход её уменьшается на 1% на каждый процент снижения влажности. При этом соответственно увеличивается расход жидкости.

При использовании муки с влажностью свыше 14,5% расход её увеличивается, а количество жидкости уменьшается.

**Пример 1.** Для приготовления 10 кг дрожжевого теста потребуется 64,1кг муки с базовой влажностью. Определить количество муки для приготовления заданного количества теста, если мука поступила на производства с влажностью 13,2%.

Решение

1. Определяем разницу между фактической влажностью (13,2%) муки и базисной влажностью (14,5%).

14,5% -13,2% = 1,3%

2. Рассчитываем необходимое количество муки М муки , кг, по следующей формуле:

М муки = Мрец. -( М рец..\* % откл.) :100

Ммуки = 64,1-(64,1 \* 1,3%) :100

Ммуки= 64,1- 83,33: 100= 63,3 кг

3. Рассчитываем количество жидкости:

64,9- 63,3= 1,6 л жидкости

На 1,6 л должно быть увеличено жидкости

Ответ: потребуется 63,3 кг муки влажностью 13,2%,на 1,6 л должно быть увеличено жидкости.

**Пример 2.** Определить количество муки для приготовления 150 шт. ватрушек с творогом из дрожжевого теста, выходом 75 гр. , при использовании муки влажностью 15,5%.

Решение

1.По сборнику рецептурнаходим количество муки, необходимое для приготовления 150 шт. ватрушек с творогом. Рецепт № 1024, ватрушки из дрожжевого теста.

По рецептуре на 100 шт. ватрушек необходимо 5,800 кг муки, следовательно:

на 100 шт. -5,800 кг муки

на 150 шт. - x

х = 150\* 5,800 /100= 8,700 кг потребуется муки для 150 ватрушек

2. Определяем разницу между фактической влажностью (15,5 %) муки и базисной влажностью (14,5%).

15,5% -14,5 % = 1%

3. Рассчитываем необходимое количество муки М муки , кг, по следующей формуле:

М муки = Мрец. + ( М рец..\* % откл.) :100

М муки = 8,700+ (8,700\* 1%) :100

М муки = 8,700+ 87 = 8,787 кг понадобиться муки влажность 15,5%

4. Рассчитываем уменьшение количество жидкости:

8,787-8,700= 87л

Ответ: Расход муки влажностью 15,5% на 150 ватрушек с творогом составит 8,787кг с уменьшением жидкости по рецептуре на 0,087 л.

**4. Представить результаты практического задания.**

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 2.1)**

Таблица 2.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Рассчитать продукты для 20 кг кулебяки из дрожжевого теста с картофелем и луком в феврале. Если мука имеет влажность 12,6%.

**Критерии оценок**

90-100% - отлично «5»;

70-89% - хорошо «4»

50-69% - удовлетворительно «3»;

менее 50% - неудовлетворительно «2».

**Практическое занятие № 3**

**Тема:** расчёт количества сырья и взаимозаменяемость сырьядля приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

**Вид занятия:** практическое занятие. Решение задач

**Цель занятия:** формирование ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**-**закрепления и демонстрации умений порасчёту количества и взаимозаменяемость сырьядля приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.

**Материальное и методическое обеспечение;**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

изменению правил для расчёта расхода муки и воды при приготовлении хлебобулочных изделий

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- СанПиН 2.3.6.1079-01;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Что входит в понятие «пищевая ценность сырья»?

2. Что относится к основным компонентам химического состава сырья?

3. По какому принципу осуществляется взаимозаменяемость сырья?

4. Какое сырьё (продукты) являются взаимозаменяемыми?

**3.Задания для практического занятия**

1. Решить задачипорасчёту количества и взаимозаменяемость сырьядля приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачи по расчёту количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.**

Задача №1Для замеса 15кг тесто дрожжевого нужно 450 гр. дрожжей прессованных. Сколько понадобиться сухих дрожжей для замеса данного количества теста дрожжевого?

Задача № 2 На 6 кг теста дрожжевого для приготовления ватрушек понадобиться 30 гр. сухих дрожжей. Сколько понадобиться дрожжей прессованных для замеса данного количества теста?

Задача №3 Для приготовления 1кг блинчиков полуфабрикат (оболочка) нужно 1040 молока.

Сколько нужно взять сухого молока для приготовления данного количества блинчиков?

Задача № 4Для приготовления 5 кг теста для оладий нужно 115 гр. яиц. Сколько нужно взять яичного порошка для приготовления данного количества теста для оладий?

Задача № 5 Выписать продукты на 2,500 кг теста дрожжевого для приготовления кулебяки. На производстве имеется яичный порошок и молоко сухое.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

При производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий возникают ситуации, когда на предприятии отсутствуют отдельные виды сырья. В таком случае возможна замена другими видами сырья, пищевая ценность которых практически равнозначна. Нормы замены сырья установлены по основным компонентам химического состава сырья (сухим веществам, белку, жиру, углеводам) на основании существующих правил по взаимозаменяемости сырья, приведенных в Сборнике рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. В приложении 1 «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья» приведены установленные правила замены сырья.

**Пример.** Произвести расчёт количества сухих дрожжей при отсутствии дрожжей прессованных для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г, если по рецептуре для приготовления данного количества изделий требуется 55 г дрожжей прессованных.

Решение.

1. Находим общее количество теста необходимого для приготовления 100 шт. фигурной сдобы.

100 шт.\* 50г= 5000 г теста

2. В соответствии с приложением 1 эквивалент взаимозаменяемости для сухих дрожжей равен 0,25 кг. Известно, что для 5000 г теста требуется 55 г дрожжей прессованных .

Следовательно, исходя из данных, производят расчёт путём составления пропорции:

Дрожжи прессованные (г) дрожжи сухие

1000 -------- 250

55 -------- Х

Х= (55\*250) /1000= 13,7

Ответ: для приготовления фигурной сдобы в количестве 100шт. по 50 г требуется 13,7 г сухих дрожжей.

**4. Представить результаты практического задания.**

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 3.1)**

Таблица 3.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Произвести расчёт количества мёда натурального (при отсутствии сахара) для приготовления фигурной сдобы в количестве 200 шт. по 50 г , если известно, что по рецептуре для приготовления данного количества изделий 700 г сахара.

**Критерии оценок решение задач**

90-100% - отлично «5»;

70-89% - хорошо «4»

50-69% - удовлетворительно «3»;менее 50% - неудовлетворительно «2».

**Практическое занятие № 4**

**Тема:** Составление технологических схем приготовления пряничного теста

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеба.

-закрепления и демонстрации умений по составлению технологических схемприготовления теста дрожжевого.

- самостоятельно интерпретировать, анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде схемы.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Чем является технологическая схема для приготовления изделий предприятиями общественного питания?

2. Что должна включать технологическая схема?

3. В какой последовательности составляется технологическая схема?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую схему по приготовлению:

а) приготовления изделий из сырцового пряничного теста;

б) приготовление изделий из заварного пряничного теста;

в) приготовление изделий из песочного теста.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

Технологическая схема составляется на основании Сборников рецептур для предприятий общественного питания.

Главной целью составления технологической схемы является соблюдение технологии приготовления изделия на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

▪ перечень сырья, необходимого для приготовления изделия;

▪ технологические операции приготовления изделия (от механической обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов;

▪ все параметры технологических процессов при приготовлении изделий ( температурный режим, время обработки, особенности формовки и отделки изделия)

▪ отпуск и температура подачи готового изделия

Инструкция по выполнению

а) Прочитать внимательно текст рецептуры.   
б) Выписать все компоненты для приготовления.  
в) Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

г) Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;   
С помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. Каждый прием обвести в прямоугольник. В итоге получаем технологическую схему приготовления блюда.

Схема по составлению технологических схем (4.1)

……. ……. ……… ……….

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Составить технологическую схему по приготовлению теста для блинов

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Обучающийся работу не выполнил вовсе. 2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме. 3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы. 4. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Практическое занятие № 5**

**Тема:** расчёт сырья для приготовления сдобного пресного теста.

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

- закрепление и демонстрации умений по применению правил расчёта сырья.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Почему тесто называют сдобным пресным?

2.Какое тесто относят к пресным сдобным тестам?

3. Какие изделия готовят из пресного теста?

**3.Задания для практического занятия**

1. Произвести расчёт сырья:

а) коржики молочные;

б) кекс столичный;

в) печенье «Круглое»

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Наименование изделия:** коржики молочные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | на 1000 гр | на 3500гр |
| Мука | 423 |  |
| Сахар-песок | 210 |  |
| Маргарин | 96 |  |
| Меланж | 21 |  |
| Молоко цельное | 76 |  |
| Сода питьевая | 2 |  |
| Аммоний углекислый | 4 |  |
| Ванилин | 0,2 |  |
| Меланж для смазки | 1 |  |
|  | Выход 10 шт. по75 г |  |

**Наименование изделия:** кекс столичный (штучный)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | на 100 шт. | на 70 шт. |
| Мука | 2339 |  |
| Сахар-песок | 1755 |  |
| Маргарин | 1754 |  |
| Меланж | 1404 |  |
| Изюм | 1764 |  |
| эссенция | 8 |  |
| Аммоний углекислый | 7 |  |
| Соль | 7 |  |
| Сахарная пудра для отделки | 82 |  |
|  | Выход 100 шт. по75 г |  |

**Наименование изделия:** печенье круглое

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | на 1000 гр | на 5000гр |
| Мука | 562 |  |
| Пудра сахарная | 187 |  |
| Масло сливочное | 375 |  |
| Меланж | 30 |  |
| Сода питьевая | 2 |  |
| Аммоний углекислый | 4 |  |
| Ванилин | 0,2 |  |
| Меланж для смазки | 1 |  |

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

При расчёте продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий следует принимать во внимание:

▪ Рецептура на мучные кондитерские изделия п/ф составлена из расчёта выхода на 1кг;

▪ Рецептура на штучные изделия из дрожжевого, песочного и других видов теста составлена из расчёта 100 шт. изделия, а кулебяки и пироги из расчёта выхода 1кг (1000 г)

**Пример:** рассчитать количества сырья для приготовления 6 кг печенья песочного и записать данные в таблицу 5.1

Таблица 5.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | на 1кг | на 6 кг |
| Мука | 522 | 3,132 |
| Пудра сахарная | 209 | 1,254 |
| Масло сливочное | 315 | 1,890 |
| Меланж | 73 | 438 |
| Соль | 2 | 12 |
| Орехи | 16 | 96 |
| Ванилин | 0,2 | 1,2 |

Решение

Расчёт необходимого количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий производят путём составления пропорции.

На примере муки составляем пропорцию:

1000 г ----- 522

6000г ------Х

Х= 6000\* 522 /1000= 3,132 г- потребуется муки

Рассчитываем сахарную пудру:

1000 г ----- 209

6000г ------Х

Х= 6000\* 209 /1000= 1,254 г- потребуется сахарной пудры

Рассчитываем масло сливочное

1000 г ----- 315

6000г ------Х

Х= 6000\* 315 /1000= 1,890 г- потребуется масло сливочного

Рассчитываем меланж

1000 г ----- 73

6000г ------Х

Х= 6000\* 73 /1000= 438г- потребуется меланжа

Рассчитываем соль

1000 г ----- 2

6000г ------Х

Х= 6000\* 2 /1000= 12 г- потребуется соли

Рассчитываем орехи

1000 г ----- 16

6000г ------Х

Х= 6000\* 16 /1000= 96 г- потребуется орехов

Рассчитываем ванилин

1000 г ----- 0,2

6000г ------Х

Х= 6000\* 0,2 /1000= 1,2г- потребуется ванилина

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:**Рассчитать количества сырья для приготовления 250 шт. сочней с творогом, если влажность муки 13%.

**Практическое занятие № 6**

**Тема:** Составление технологических схем приготовления простых отделочных полуфабрикатов

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки

-закрепления и демонстрации умений по составлению технологических схем приготовления пресного теста.

- самостоятельно интерпретировать, анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде схемы.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Чем является технологическая схема для приготовления изделий предприятиями общественного питания?

2. Что должна включать технологическая схема?

3. В какой последовательности составляется технологическая схема?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую схему по приготовлению:

а) помады для глазирования

б) сахарной мастики сырцовой

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

Технологическая схема составляется на основании Сборников рецептур для предприятий общественного питания.

Главной целью составления технологической схемы является соблюдение технологии приготовления изделия на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

▪ перечень сырья, необходимого для приготовления изделия;

▪ технологические операции приготовления изделия (от механической обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов;

▪ все параметры технологических процессов при приготовлении изделий ( температурный режим, время обработки, особенности формовки и отделки изделия)

▪ отпуск и температура подачи готового изделия

Инструкция по выполнению

а) Прочитать внимательно текст рецептуры.   
 б) Выписать все компоненты для приготовления.  
 в) Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

г) Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;   
С помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. Каждый прием обвести в прямоугольник. В итоге получаем технологическую схему приготовления блюда.  
Схема

……. ……. ……… ……….

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание**

Составить технологическую схему по приготовлению сахарной мастики заварной.

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Обучающийся работу не выполнил вовсе. 2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме. 3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы. 4. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Практическое занятие № 7**

**Тема:** Определение количества изделий из заданного сырья

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: закрепления и демонстрации умений по определениюколичества изделий из заданного сырья.

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Какие способы замеса пряничного теста?

2. Какое тесто относят к пресным сдобным тестам?

3. Какие изделия готовят из пресного теста?

**3.Задания для практического занятия**

1. Решить задачи по определению количества изделий из заданного сырья

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачи по определению количества изделий из заданного сырья**

Задача 1. Сколько коржиков сахарных можно приготовить из 200 г маргарина?

Задача 2. Сколько понадобиться мёда для приготовления 5 кг пряника «Тульского»?

Задача 3.Определить количества теста и количество кекса творожного с изюмомвесом 250 г из 500 г изюма?

Задача 4. Сколько рожков песочных с маком можно приготовить выходом 50 г из 2,500 муки?

Задача 5. Сколько кекса творожного штучного выходом 50 г можно приготовить из 1,5 творога?

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

При расчёте количества мучных кондитерских изделий следует принимать во внимание:

▪ Рецептура на мучные кондитерские изделия п/ф составлена из расчёта выхода на 1кг;

▪ Рецептура на штучные изделия из дрожжевого, песочного и других видов теста составлена из расчёта 100 шт. изделия, а кулебяки и пироги из расчёта выхода 1кг (1000 г)

**Пример:** Сколько можно приготовить кекса «Столичного» (штучного) выходом 75 г из 800 г сливочного масла?

Решение

По рецептуре из заданного сырья выход кекса«Столичного» (штучного) составляет 100 шт. по 75 г. По условию задачи известно, что в наличие 800 г сливочного масла.

1. Находим общее количество кекса:

100 шт. \* 75 г = 7500 г

2. Составляем пропорцию по определению общего количества теста длякекса «Столичного» (штучного) по заданному количеству сливочного масла (800 г).

7500 г ------- 1754 г сливочного масла

Х ------ 800 г сливочного масла

Х= 7500 г \*800 г / 1754 г = 3,421 г

3. Определяем количество (шт.) кекса «Столичного» выходом 75 г

3,421 г : 75 г = 46 шт.

Ответ: из 800 г сливочного масла можно приготовить 46 шт. кекса «Столичного» выходом 75 г

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:**

Задача: Сколько можно приготовить песочника с изюмом выходом 50 г из 500 г изюма.

**Практическое занятие № 8**

**Тема:** Определение потери массы мучных кондитерских п/ф при выпекании.

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

- закрепления и демонстрации умений по определениюпотерь массы мучных изделий при выпекании

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Что такое упёк?

2. Что такое припёк?

3. В каких измерительных единицах выражается упёк и припёк?

3. **Задания для практического занятия**

1. Решить задачипоопределению количества потерь при выпекании мучных изделий.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Задачи по определению количества потерь при выпекании мучных изделий**

**Задача 1** Рассчитайте упёк для 8 кг готового бисквитного полуфабриката.

**Задача2** Рассчитать количество муки с влажностью 13 % и определить упёк для 12 кгвыпеченного песочного полуфабриката.

**Задача 3** Рассчитайте упёк для 7 кгвыпеченного слоёного полуфабриката.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

1. Рассчитайте упёк для 3 кг готового бисквитного п/ф.

Определяем количества теста для 3 кг бисквитного п/ф.

По рецептуре сборника для 1 кг бисквитного п/ф нужно 1367г теста.

Значит, 3000\*1367 = 4101г бисквитного теста

2. Рассчитываем потери при выпекании

а) Определяем потери массы готового изделия

4101г – 3000г=1101г

б) 1101: 4101\*100% = 27%

Ответ: при выпекании бисквита потери массы составит 1101г – 27 %

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Рассчитать количество муки с влажностью 16 % и определить упёк для 14 кг выпеченного песочного теста.

**Практическое занятие № 9**

**Тема:** составление технологических карточек по приготовлению основных отделочных полуфабрикатов

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

- формирование умений по составлению технологических карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Для чего предназначены отделочные полуфабрикаты?

2. Какие полуфабрикаты относят к простым отделочным полуфабрикатам?

3. Какие полуфабрикаты относят к основным отделочным полуфабрикатам?

4. Какие кремы используют для отделки тортов и пирожных?

5.Назвать отделочные полуфабрикаты промышленного производства?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую карточкупо приготовлению:

а) Крема сливочного основного;

б) Крем сливочный «Новый»;

в) Крем белковый заварной.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

**Для чего составляют технологическую карту?**

Технология приготовления блюда включает все понятия о продуктах, начиная от их качества, заканчивая химическим составом и потребительской ценностью, о способах обработки сырья и полуфабрикатов, о правильных методах хранения продуктов, заготовок и готовых изделий. Имеются в ней и требования к оборудованию, инвентарю на кухне с пошаговыми инструкциями всех действий повара. В общем, работа на предприятиях питания – это и есть технологические карты на блюда. Благодаря этим невзрачным таблицам и описаниям становится возможным правильно, красиво, вкусно, полезно и вовремя накормить клиента заказанной пищей.

Информация, которую несут технологические карты приготовления блюд, непременно включает способы, при помощи которых сырые продукты чистят, моют, режут, подвергают какой-либо термической обработке. Есть здесь вес нетто и брутто продуктов, их сортность и качество, правила хранения сырья и готовой пищи. Эти сведения должны соответствовать специальным сборникам рецептур, на которые делаются ссылки в карте. Каждая технологическая карта блюда объясняет, как подготовить сырье, какое время и при каком температурном режиме обрабатывается продукт, какие потери веса бывают во время правильной термической обработки, начиная от подготовительного этапа и заканчивая плитой. Эти данные позволят повару использовать необходимое количество продукта для готовки порционных блюд.

Кроме пошаговой инструкции, технологические карты для блюд содержат данные о возможной замене продуктов, которые тоже регламентируются специальными сборниками и позволяют вносить коррективы без потери вкусовых свойств и пищевой ценности. Вплоть до оформления и подачи – все прописывается в этом документе.

Технологическая карта на определенное блюдо – официальный документ, на основании которого рассчитывается его себестоимость. Все блюда и кулинарные изделия, являющиеся продукцией общественного питания, изготавливаются в строгом соответствии с технологической картой, в ней указывается рецептура и технология их приготовления.   
  
 **Инструкция по заполнению технологической карточки**

1.Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию обычной технологической карты.   
 2. Руководствуясь рецептом, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.   
 3. Качественный и количественный состав блюда учтите при расчете калькуляции на него. В случае, если для приготовления блюда требуются какие либо уникальные условия или требования к качеству ингредиентов, то их так же отразите в технологической карте.   
 4. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда. Используя нормы закладки и показатели пищевой ценности используемых продуктов, рассчитайте суммарную калорийность одной порции готового блюда и укажите ее в технологической карте.   
 5. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.   
Каждой технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технологических карт определяет предприятие.

|  |  |
| --- | --- |

*Образец*

Организация:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №1**

**Наименование блюда**: крем «Пражский»

**Рецептура**: № 8 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 2014 г

**Выход**: 1000 г

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | Масса, г, для приготовления крема |
| Масло сливочное | 537 |
| Желтки яичные | 56 |
| Молоко сгущённое | 324 |
| Вода | 57 |
| Какао порошок | 25 |
| Ванильная пудра | — |

Краткая технология: Яичные желтки, воду (1:1) и сгущенное молоко соединяют и уваривают до загустения на водяной бани. Охлаждают до температуры 200С и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют какао-порошок и ванильную пудру.

Технолог: / /

Зав. производством: / /

УТВЕРЖДАЮ:

Директор / /

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить технологическую карточку на крем «Шарлотт».

**Практическое занятие № 10**

**Тема:** составление калькуляционных карточек по приготовлению основных отделочных полуфабрикатов

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

- формирование умений по составлению калькуляционных карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Назвать нормативные документы, применяемые в общественном питании.

2. Какой нормативный документ составляют на основе сборника рецептур?

3. Кто составляет на производстве технологические карточки?

4. Кто подписывает технологические карточки?

5. Где хранятся технологические карточки?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить калькуляционную карточкуна:

а) Крем сливочный основной;

б) Крем сливочный «Новый»;

в) Крем белковый заварной.

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

**Составление калькуляционных карточек**

Калькуляционная  карточка применяется на предприятиях общественного питания для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Калькуляционная карточка может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия).

При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произведенных изменений. В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей указывается в первой графе по соответствующим строкам.

**Цель.** Калькуляционная карточка предназначается для определения продажной цены блюда (изделия) кухни.  
Продажная цена готовой продукции состоит из следующих элементов:

- стоимости сырья, использованного для ее изготовления;

-торговой наценки, покрывающей все расходы организации общепита и включающей норму планируемой части прибыли.  
Продажные цены рассчитываются в карточках отдельно на каждое блюдо, изделие кухни или кондитерское изделия (п/ф) на основании данных бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.  
В калькуляционной карточке необходимо указать сырьевой набор продуктов, их наименование и количество.  
Основными документами при калькуляции блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, являются сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Калькуляционная карточка может составляться на одну порцию или на 100 блюд или на килограмм изделия. Рассчитав продажную цену блюда (изделия), бухгалтер-калькулятор подтверждает сделанный расчет своей подписью, кроме того, правильность установленной цены заверяется подписями заведующего производством и руководителя организации общепита.

**Заполнение калькуляционной карточки** В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты: наименование организации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептур;

- дата составления калькуляции или ее изменения;

- наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.  
 В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия). Если калькуляция составляется на первое блюдо, отпускаемое с мясом, фрикадельками или рыбой, вес этих продуктов указывается отдельно через дробь, например,40/30.   
 Определение продажной цены производится в следующем порядке:  
 - определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;  
 - устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур;   
 - определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;  
 - исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке "Общая стоимость набора". При этом надо учитывать, что сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовляется блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода - масса отдельной порции (блюда) в целом;  
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка "Цена продажи блюда, рублей копеек"). При этом цену одного блюда или одной порции, одного изделия во всех организациях общепита следует округлять до целой копейки.  
 Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.Калькуляционные карточки нумеруются и регистрируются в специальном реестре после подписей лиц, которые несут ответственность за правильность установления цен.  
В случае изменения покупных цен хотя бы на один вид сырья, или изменение входящих компонентов сырьевого набора (стоимости сырья), бухгалтер-калькулятор должен рассчитать новую продажную цену и указать ее в свободной графе карточки (2, 3 и т.д. по необходимости) с указанием в заголовке даты изменений.  
 В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке. Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составившего калькуляцию, а также утверждается руководителем организации общепита.

**Калькуляция производится в следующем порядке:**

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.

2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.

3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.

4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.

5.Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.

Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Калькуляция цены на мучные и кондитерские изделия производится по тем же правилам, что и на кулинарную продукцию. Исключением является то, что окончательная калькуляционная карточка рассчитывается на основе нескольких вспомогательных карточек, то есть, чтобы рассчитать стоимость, например, торта необходимо рассчитать стоимость коржа, сиропа для пропитки, крема (для крема, возможно, тоже потребуется расчет сиропа), крошки для обсыпки и т.д. Торговая наценка на изделие рассчитывается только в окончательной калькуляционной карточке.

*Образец*

Организация: ООО «МЕЛС»

Предприятие: Кафе «Встреча*»*

**Калькуляционная карточка № 1**

Наименование блюда: ***крем из сливок***

Выход: 1000 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый № калькуляции | | № 1  5.09.16г. | | | №2  12.09.16 г. | | | №3 | | | №4  « » | | |
| №  п/п | Наименование продукта | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сум­ма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма |
| 1 | Сливки 35% | 891 | 70-00 | 62--37 | 891 | 70-00 | 62-37 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Сахарная пудра | 179 | 55-00 | 9- 85 | 179 | 60-00 | 10-74 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Ванильная пудра | 3 | 100-00 | 0-30 | 3 | 100-00 | 0-30 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость набора 100 блюд, руб | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Продажная цена блюда, наценка 100 % | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Выход в готовом виде, г | | 1000 | | | 1000 | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | Иванова Н.Н Подпись | | | Иванова Н.Н. Подпись | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | | Никонова Н.А. Подпись | | | Никонова Н.А. Подпись | | |  | | |  | | |
| Утверждаю: директор | | Петров И.Н. Подпись | | | Петров И.Н.  Подпись | | |  | | |  | | |

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить калькуляционную карточку на крем «Шарлотт»

**Критерии оценки работы по составлению калькуляционных карточек**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в карточке информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание карточки полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в карточке соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1.Обучающийся работу не выполнил вовсе.  2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.  3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками карточки. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность с карточки | Наблюдение преподавателя | Материал в карточке излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в карточке излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками карточки. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление карточки полностью соответствует требованиям. | В составлении  карточки имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Практическое занятие № 11**

**Тема:** составление технологических карточек по приготовлению изделий пониженной калорийности

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

- формирование умений по составлению технологических карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. На какие группы подразделяют торты?

2. Какие отделочные полуфабрикаты применяют для отделки и оформления тортов?

3. Какой массой выпускают торты?

4. Из каких этапов состоит приготовление торта?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить технологическую карточкупо приготовлению:

а) Пирог «Ночка»;

б) Пирог бисквитный «Свежесть»;

в) Торт « Лимонный».

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

**Для чего составляют технологическую карту?**

Технология приготовления блюда включает все понятия о продуктах, начиная от их качества, заканчивая химическим составом и потребительской ценностью, о способах обработки сырья и полуфабрикатов, о правильных методах хранения продуктов, заготовок и готовых изделий. Имеются в ней и требования к оборудованию, инвентарю на кухне с пошаговыми инструкциями всех действий повара. В общем, работа на предприятиях питания – это и есть технологические карты на блюда. Благодаря этим невзрачным таблицам и описаниям становится возможным правильно, красиво, вкусно, полезно и вовремя накормить клиента заказанной пищей.

Информация, которую несут технологические карты приготовления блюд, непременно включает способы, при помощи которых сырые продукты чистят, моют, режут, подвергают какой-либо термической обработке. Есть здесь вес нетто и брутто продуктов, их сортность и качество, правила хранения сырья и готовой пищи. Эти сведения должны соответствовать специальным сборникам рецептур, на которые делаются ссылки в карте. Каждая технологическая карта блюда объясняет, как подготовить сырье, какое время и при каком температурном режиме обрабатывается продукт, какие потери веса бывают во время правильной термической обработки, начиная от подготовительного этапа и заканчивая плитой. Эти данные позволят повару использовать необходимое количество продукта для готовки порционных блюд.

Кроме пошаговой инструкции, технологические карты для блюд содержат данные о возможной замене продуктов, которые тоже регламентируются специальными сборниками и позволяют вносить коррективы без потери вкусовых свойств и пищевой ценности. Вплоть до оформления и подачи – все прописывается в этом документе.

Технологическая карта на определенное блюдо – официальный документ, на основании которого рассчитывается его себестоимость. Все блюда и кулинарные изделия, являющиеся продукцией общественного питания, изготавливаются в строгом соответствии с технологической картой, в ней указывается рецептура и технология их приготовления.   
  
 **Инструкция по заполнению технологической карточки**

1.Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию обычной технологической карты.   
 2. Руководствуясь рецептом, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.   
 3. Качественный и количественный состав блюда учтите при расчете калькуляции на него. В случае, если для приготовления блюда требуются какие либо уникальные условия или требования к качеству ингредиентов, то их так же отразите в технологической карте.   
 4. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда. Используя нормы закладки и показатели пищевой ценности используемых продуктов, рассчитайте суммарную калорийность одной порции готового блюда и укажите ее в технологической карте.   
 5. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.   
 Каждой технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технологических карт определяет предприятие.

*Образец*

Организация: ООО «МЕЛС»

Предприятие: Кафе «Встреча»

**Технологическая карта №1**

**Наименование блюда**: торт «Прага»

**Рецептура**: № 25 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 2014 г

**Выход**: 10 шт. по 1,720 кг

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | Масса, г, для приготовления крема |
| Бисквит «Прага» | 8100 |
| Крем «Пражский» | 6170 |
| Помада шоколадная | 200 |
| Повидло | 920 |

Краткая технология:Готовят бисквит «Прага». Выпекают в круглых формах. После выпечки охлаждают и выдерживают 8-10 часов. Зачищают и разрезают бисквит по горизонтали на три пласта.

Склеивают пласты между собой кремом «Пражский» и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После застывания поверхность оформляют кремом.

Технолог: / /

Зав. производством: / /

УТВЕРЖДАЮ:

Директор / /

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить технологическую карточку на торт «Солнечный».

**Практическое занятие № 12**

**Тема:** составление калькуляционных карточек по приготовлению изделий пониженной калорийности

**Вид занятия:** практическое занятие.

**Цель работы**: формирование ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

- формирование умений по составлению калькуляционных карточек

**Материальное и методическое обеспечение:**

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- рекомендации по выполнению практического занятия, материалы для коррекции знаний;

- С.В. Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016;

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.-М.:Издательский центр «Академия», 2016;

- технологические карточки

**Ход практического занятия**

**1.Организационный момент**. Проверка готовности студентов к занятию, объявление темы занятия, целей и задач занятия, объяснение условий использования дидактических материалов

( методических рекомендаций, материалов для коррекции знаний).

**2. Актуализация опорных знаний**

1. Из каких стадий состоит приготовление торта?

2. Какими способами приготавливают торт « Сказка»?

3. Какие изделия приготавливают из заварного теста?

4. Какие особенности составления калькуляционной карточки на торты?

**3.Задания для практического занятия**

1.Составить калькуляционную карточку:

1вариант: Торт «Сказка»;

2 вариант: Торт «Ленинградский»;

3 вариант: Торт « Лимонный».

2. Представить результаты практического задания

3. Заполнить отчёт практического занятия.

**Методические рекомендации по выполнению заданий**

**Составление калькуляционных карточек**

Калькуляционная  карточка применяется на предприятиях общественного питания для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Калькуляционная карточка может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия).

При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произведенных изменений. В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей указывается в первой графе по соответствующим строкам.

**Цель.** Калькуляционная карточка предназначается для определения продажной цены блюда (изделия) кухни.  
Продажная цена готовой продукции состоит из следующих элементов:

- стоимости сырья, использованного для ее изготовления;

-торговой наценки, покрывающей все расходы организации общепита и включающей норму планируемой части прибыли.  
Продажные цены рассчитываются в карточках отдельно на каждое блюдо, изделие кухни или кондитерское изделия (п/ф) на основании данных бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.  
В калькуляционной карточке необходимо указать сырьевой набор продуктов, их наименование и количество.  
Основными документами при калькуляции блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, являются сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Калькуляционная карточка может составляться на одну порцию или на 100 блюд или на килограмм изделия. Рассчитав продажную цену блюда (изделия), бухгалтер-калькулятор подтверждает сделанный расчет своей подписью, кроме того, правильность установленной цены заверяется подписями заведующего производством и руководителя организации общепита.  
  
 **Заполнение калькуляционной карточки**В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты:

- наименованиеорганизации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептур;

-дата составления калькуляции или ее изменения;

-наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.  
В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия). Если калькуляция составляется на первое блюдо, отпускаемое с мясом, фрикадельками или рыбой, вес этих продуктов указывается отдельно через дробь, например,40/300.   
 Определение продажной цены производится в следующем порядке:  
- определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционныйрасчет;  
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);  
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;  
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке "Общая стоимость набора". При этом надо учитывать, что сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовляется блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода -масса отдельной порции (блюда) в целом;  
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка "Цена продажи блюда, рублей копеек"). При этом цену одного блюда или одной порции, одного изделия во всех организациях общепита следует округлять до целой копейки.  
 Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.Калькуляционные карточки нумеруются и регистрируются в специальном реестре после подписей лиц, которые несут ответственность за правильность установления цен.  
 В случае изменения покупных цен хотя бы на один вид сырья, или изменение входящих компонентов сырьевого набора (стоимости сырья), бухгалтер-калькулятор должен рассчитать новую продажную цену и указать ее в свободной графе карточки (2, 3 и т.д. по необходимости) с указанием в заголовке даты изменений.  
 В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке. Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составившего калькуляцию, а также утверждается руководителем организации общепита.

**Калькуляция производится в следующем порядке:**

1.Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.

2. На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.ингредиентов.

3.Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.

Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

4. Калькуляция цены на мучные и кондитерские изделия производится по тем же правилам, что и на кулинарную продукцию. Исключением является то, что окончательная калькуляционная

5. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.

6. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры

карточка рассчитывается на основе нескольких вспомогательных карточек, то есть, чтобы рассчитать стоимость, например, торта необходимо рассчитать стоимость коржа, сиропа для пропитки, крема (для крема, возможно, тоже потребуется расчет сиропа), крошки для обсыпки и т.д. Торговая наценка на изделие рассчитывается только в окончательной калькуляционной карточке.

*Образец*

Организация: ООО «МЕЛС»

Предприятие: Кафе «Встреча*»*

**Калькуляционная карточка № 1**

Наименование блюда: Крем из сливок

Выход: 1000 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый № калькуляции | | № 1  5.09.16г. | | | №2  12.09.16 г. | | | №3 | | | №4  « » | | |
| №  п/п | Наименование продукта | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сум­ма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма | Нор­ма | Цена 1 кг | Сумма |
| 1 | Сливки 35% | 891 | 70-00 | 62--37 | 891 | 70-00 | 62-37 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Сахарная пудра | 179 | 55-00 | 9-85- | 179 | 60-00 | 10-74 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Ванильная пудра | 3 | 100-00 | 0-30 | 3 | 100-00 | 0-30 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость набора 100 блюд, руб. | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Продажная цена блюда, наценка 100 % | | 72-52 | | | 73-41 | | |  | | |  | | |
| Выход в готовом виде, г | | 1000 | | | 1000 | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | Иванова Н.Н Подпись | | | Иванова Н.Н. Подпись | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | | Никонова Н.А. Подпись | | | Никонова Н.А. Подпись | | |  | | |  | | |
| Утверждаю: директор | | Петров И.Н. Подпись | | | Петров И.Н.  Подпись | | |  | | |  | | |

**4. Представить результаты практического задания.**

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**5. Заполнить отчёт по выполнению практического занятия (таблица 4.1)**

Таблица 4.1 Отчёт по выполнению практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Приобретённые умения**  **(практический опыт)** | **Самооценка** | **Возможные затруднения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**6. Домашнее задание:** Составить калькуляционную карточку на крем «Шарлотт»

**Критерии оценки работы по составлению калькуляционных карточек**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в карточке информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание карточки полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в карточке соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Студент работу не выполнил вовсе.  2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.  3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками карточки. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность с карточки | Наблюдение преподавателя | Материал в карточке излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в карточке излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками карточки. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление карточки полностью соответствует требованиям. | В составлении карточки имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов «удовлетворительно» | 6-7 баллов «хорошо» | 8-9 баллов «отлично» |

**Литература**

1. Бурчакова И.Ю. 4-е издание., Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно- практические работы– М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 240стр.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 336 стр.

3.Здобин А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания– М.: Издательский центр «Арий», 2016.- 680 стр.

**Интернет-ресурсы:**

1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)

2. fb.ru/article

3. books. academ. ru

Приложение 1

**Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование заменяемых продуктов** | **Масса продукта** | **Наименование заменяющих продуктов** | **Эквивалентная масса продукта** | **Использование** |
| Яйца без скорлупы | 1 | Яичный меланж | 1 | В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях |
| 1 | Яичный порошок | 0,28 | То же |
| Масло коровье несоленое | 1 | Масло крестьянское | 1,13 | В кулинарных изделиях и блюдах |
| 1 | Масло коровье любительское | 1,06 |
| 1 | Масло коровье соленое (с уменьшением накладки соли на 0,02 кг) | 1 | В фаршах |
| 1 | Масло топленое коровье | 0,84 | В фаршах и для заправки кулинарных изделий |
| Масло подсолнечное | 1 | Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое | 1,00 | В холодных блюдах, блюдах из рыбы и др. |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,00 | Масло подсолнечное нерафинированное | 1,00 | В холодных овощных, рыбных блюдах |
| Молоко коровье пастеризованное | 1,00 | Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 1,00 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах |
| 1,00 | Молоко коровье цельное сухое | 0,12 | В супах, соусах, блюдах из яиц, овощных, сладких блюдах, напитках и др. |
| Молоко пастеризованное | 1,00 | Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 0,09 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах |
| 1,00 | Сливки сухие (с уменьшением закладки масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 0,16 | В молочных кашах |
| 1,00 | Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки сахара на 0,17 кг) | 0,38 | В сладких блюдах, супах и соусах и напитках |
| 1,00 | Молоко, сгущенное стерилизованное в банках | 0,46 | В супах, соусах, сладких блюдах и напитках |
| 1,00 | Сливки, сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг) | 0,48 | В молочных кашах |
| Сахар-песок | 1,00 | Ксилит, сорбит | 1,00 | В сладких блюдах напитках |
| 1,00 | Мед натуральный | 1,25 | В напитках, киселях, муссах, желе |
| 1,00 | Рафинадная пудра | 1,00 | В сладких блюдах, запеканках, пудингах |
| Повидло, джем | 1,00 | Мармелад фруктово-ягодный (резной) | 0,84 | В сладких блюдах |
| 1,00 | Варенье без косточек | 1,00 |
| Крахмал картофельный сухой (20% влажности) | 1,00 | Крахмал картофельный (сырец 50% влажности) | 1,60 | В киселях, сладких супах |
| Крахмал картофельный | 1,00 | Крахмал кукурузный | 1,50 | В молочных киселях, желе |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,00 | Дрожжи хлебопекарные сухие |  | Для приготовления напитков |
| Чай черный байховый нерасфасованный | 1,00 | Чай плиточный черный | 1,00 |
| Кофе натуральный | 1,00 | Кофе натуральный растворимый | 1,00 |
| Ванилин | 1,00 | Ванильный сахар | 20,0 | В сладких блюдах |
| 1,00 | Ванильная эссенция | 12,7 |
| Желатин | 1,00 | Агароид | 0,70 | В сладких желированных блюдах |
| Горошек зеленый | 1,00 | Горох овощной (лопатка) свежий | 0,82 | В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах |
| 1,00 | Фасоль овощная (лопатка) свежая | 0,82 |
| 1,00 | Зеленый горошек свежий быстрозамороженный | 0,71 |
| Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли на 0,29 кг) | 1,00 | Для ароматизации |
| 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли на 0,22 кг) | 0,76 |
| 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная | 0,76 |
| Пастернак, петрушка, сельдерей, корневые свежие | 1,00 | Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные | 0,15 | В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей |
| Шпинат свежий | 1,00 | Пюре из шпината (консервы) | 0,40 | В супах с использование шпината в овощных блюдах |
| Щавель свежий | 1,00 | Пюре из щавеля (консервы) | 0,40 | В супах с использование щавеля |
| Лук-порей свежий | 1,0 | Лук зеленый свежий | 2,66 | В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей |
| Помидоры (томаты) свежие | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 0,46 | В супах, соусах, при тушении овощей |
| 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,37 |
| 1,00 | Сок натуральный томатный | 1,22 |
| 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые | 1,70 | В холодных блюдах и гарнирах |
| 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды) | 1,42 |
| Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 1,00 | Сок натуральный томатный | 2,66 | В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей |
| 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,80 |
| 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 25-30% | 0,40 |
| 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 35-40% | 0,30 |
| 1,00 | Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли 0,03 кг) | 0,40 |
| Яблоки свежие | 1,00 | Яблоки целые половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные | 0,8/0,73 | В сладких блюдах |
| Брусника свежая | 1,00 | Клюква свежая | 1,00 | В салатах из капусты и в сладких блюдах |
| Урюк | 1,00 | Курага, кайса | 0,75 | В пудингах, сладких соусах и блюдах |
| Виноград сушеный (изюм) | 1,00 | Цукаты, кайса, курага | 1,00 |
| Ядро ореха, миндаля сладкого | 1,00 | Ядро грецких орехов, фундука, арахиса | 1,00 |
| Кислота лимонная пищевая | 1,00 | Кислота винная, пищевая | 1,00 | В блюдах, где используется лимонная кислота |
| 1,00 | Сок лимона | 8,00 |
| 1,00 | Уксус спиртовый, натуральный | 33,3 |