МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

(ГБПОУ «ПТТТиС»)



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**По выполнению контрольных работ для студентов заочной формы обучения 4 курса**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

По профессиональному модулю

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий»

МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Квалификация - техник - технолог

 (базовая подготовка)

2020 г.

 Утверждена

 Зам директора по УР

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Козырицкая

 От\_\_\_ . 09.\_\_\_\_2020г.

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНА**Предметной (цикловой) комиссией «Ресторанного сервиса и технологии.» Протокол № 1\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_09\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. |  |

Председатель П(Ц)К«Ресторанного сервиса и технологии»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Н. Чурекова

Методические указания по выполнению контрольных работ являются частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС и специальности СПО 19.02.10.Технология продукции общественного питании (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукциии соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация-разработчик:** **Разработчик:**  | Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»(ГБПОУ СПО «ПТТТиС»)Гордейчук А.Б. преподаватель дисциплин технологического цикла ГБПОУ СПО «ПТТТиС», МДК.04.01«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». |

**Методическое сопровождение:** *Волокова Т.Б. – ГБПОУ ПТТТиС, методист.*

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания по выполнению контрольных работ являются частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС и специальности СПО 19.02.10.Технология продукции общественного питании (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукциии соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
* выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* определять режим выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
* применять коммуникативные умения;
* выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

* ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
* технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

По материалу перечисленных ниже разделов и тем вы­полняются контрольные работы по вариантам 1-20

**Темы изучения материала**

- Классификация кондитерской продукции

- Факторы, формирующие качество продукции.

-\_Формирование теста из пшеничной муки.

 - Характеристика сырья

 -Способы разрыхления теста

 -Процессы происходящие при замесе и выпечке теста

 -Опарное и безопарное дрожжевое тесто.

 - Процессы, происходящие в дрожжевом тесте при замесе и выпечке.

 - Разделка, формование. Выпечка, дефекты изделий.

- Дрожжевое - слоеное тесто.

 - Дрожжевое тесто разных способов приготовления

 -Блинное тесто. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.

 -Основное слоеное тесто. Слоеное тесто быстрым способом Приготовления. Ассортимент

 изделий. Требования к качеству.

 -Основное заварное тесто Новые виды заварного теста. Ассортимент изделий.

 -Воздушный п./ф. Ассортимент изделий из него

 - Миндальное тесто. Ассортимент изделий из него.

 -Пряничное тесто. Ассортимент изделий из него.

-Основное песочное тесто.

- Песочное тесто разными Способами. Ассортимент изделий

 -Сдобное тесто. Ассортимент изделий.

-Основное бисквитное тесто.

- Бисквит разными способами приготовления. Ассортимент изделий

- Ассортимент и приготовление пресного теста.

- Приготовление национальных мучных блюд и изделий.

-Основное вафельное тесто.

- Вафельное тесто разными способами приготовления. Ассортимент изделий из него.

- Блинчатое тесто.

- Фарши и начинки. Приготовление сиропов, помады, карамели

-Приготовление глазури, посыпок, желе и кандира.

- Приготовление марципана и .мастики

- Приготовление кремов

- Изменение качества п./ф. и изделий при производстве и хранении. Контроль качества.

- Производство пирожных и тортов

 - Новое в ассортименте и технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.

- Изделия пониженной Калорийности

-Национальные кондитерские изделия

 Теоретический материал студенты изучают самостоятельно, а так­же в период лабораторно-экзаменационной сессии на обзорных и устано­вочных занятиях под руководством преподавателя. В этот же период студенты выполняют лабораторные и практические работы, запланирован­ные программой.

Контрольные работы выполняются студентами в сроки, установлен­ные учебным графиком.

К выполнению контрольной работы студент приступает после изуче­ния теоретического материала по конспектам, учебникам а дополнитель­ной литературе.

Работа должна быть написана в школьной тетради от руки или на печатана на компьютере. Работа должна быть написана разборчиво, четко, без сокращений слов а через строчку /тетрадь в клетку/. На обложке тетради необходимо указать фамилию, имя, отчество студента, шифр, номер группы, наиме­нование предмета, номер контрольной работы, вариант, домашний адрес, место работы.

Перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса, ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы.

В конце работы приводится список использованной литературы /Фамилия, инициалы автора, полное наименование учебника, брошюры, журнала, газеты, место издательства, издательство, год издания/, за­тем следует подпись студента и дата выполнения работы. Для рецензии преподавателя оставляют два чистых листа.

Выполненная работа представляется в учебную часть учебного за­ведения в установленные графиком сроки. Работа оценивается "зачтено" или "не зачтено".

Студент, получивший контрольную работу с оценкой "зачтено" знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний

Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с подроб­ной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку этому же преподавателю.

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту возвращаетсяется без проверки и зачета.

При возникновении проблем при выполнении контрольной работы следует обращаться за консультацией к преподавателю.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РЕШЕНИЮ ТИПОВЫХ ЗАДАЧ**

Приведенные в вариантах контрольных работ задачи являются ти­повыми а решаются по определенным алгоритмам, которые могут быть сведены к типовым решениям, приведенным ниже.

При решении задач необходимо пользоваться таблицами 8-25, при­веденными в Приложении Сборника рецептур блюд /1994 г. издания/.

Следует иметь в виду, что нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах Сборника, рассчитаны на стандартное сырье опре­деленных кондиций. Кондиции стандартного сырья приведены на стр.3-5 Сборника рецептур блюд.

**I тип задач - Пример расчета упека в изделиях.**

Определить потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 шт. булочек мас­сой по 50 г.

На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Следовательно, потери в массе составляют 0,8 кг, Определим упек:

5.8 - 5 : 5.8 \*100 =14%

Масса готового изделия всегда больше массы исполь­зованной для изготовления изделия муки. *Отношение раз­ности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют припеком.* Выражают его в процентах:

Масса выпеченного теста — Масса взятой для теста муки Масса муки

Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды и чем ниже упек. Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со сла­бой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.

 **2 тип задач. Пример расчета припека в изделиях.** Рассчитать, какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой по 50 г.

На 100 шт. булочек расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 шт. булочек 5 кг.

Определим припек: 5 – 4 : 4 \* 100 =25%

Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготов­ления, называется выходом изделия. Выход зависит от многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста и т. д.

Чем больше влажность муки, тем меньше выход. Мука с сильной клейковиной имеет большую водопоглотительную способность и дает большой выход. При выпечке крупных изделий выход больше, чем при выпечке мелких (у мелких изделий больше испаряется влаги).

В процессе дрожжевого брожения расходуется 2—3% сухих веществ, поэтому при излишнем брожении выход будет меньше. Изделия, смазанные яйцом, дают больший выход, чем изделия несмазанные, так как смазка умень­шает испарение влаги.

Выход готовых изделий можно выразить в процентах:

Масса изделия до выпекания — Потери в массе при выпекании .Масса изделия до выпекания

**3 тип задач Пример расчета выхода изделий.**

Рассчитать выход при выпечке

100 шт. булочек массой по 50 г. Масса изделий до выпекания 5,8 кг. Масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг.

 5,8 – 0.8 : 5.8 \*100 =86%

**4 тип задач Пример пересчета сырья при использовании муки влажностью выше**

**или ниже базисной (14,5%).**

При изготовлении 1000 шт. булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13,0%, т. **е.** на 1,5% меньше, чем это предусмотрено рецептурой, в связи с этим муки должно быть израсходовано на 1,5% меньше, т.е.

40 – ( 40 \*1,5:100) = 39,4 кг.

 J

Количество воды должно быть увеличено на 0,6 кг. Если мука поступит с повышенной влажностью, например 16%, необ­ходимо взять следующее ее количество:

40+ ( 40 \*1,5 : 100) = 40,6кг.уменьшив соответственно количество воды на 0,6 кг.

**5 тип задач - Расчет норм закладки сырья для приготовлениязаданного количества /порций/ изделий /теста/**

При решении этих задач необходимо учитывать выход одной порции, кондицию сырья, сезон приготовления. Следует иметь з виду, что масса сырья в рецептурах Сборника дана из расчета на 1000 г теста или 100 шт. изделий, необходимо проверить выход одной порции изделий. Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры 'по Сбор­нику, наименование сырья, массу сырья в г /брутто, нетто/ по Сборни­ку /т.е. на I кг готовой продукции/ л массу сырья на заданное коли­чество продукции /порций/.

При расчете такого сырья как картофель, морковь, свекла необхо­димо обращать внимание на сезон приготовления продукции, заданный в условии задачи. Нормы вложения этих продуктов массой брутто в рецеп­турах Сборника рассчитаны на сезон: на картофель - по 31 октября /с нормами отходов 25$/; на морковь з свеклу - до I января /с нор­мами отходов - 20$/. Если сезон приготовления, заданный з задаче, отличается от указанных выше, то проводится перерасчет массы брутто сырья /картофеля, моркови, свеклы/ через массу нетто и процент отхо­дов, который указан в таблице 24 Сборника рецептур.

Рассмотрим конкретный пример.

Пример

Сколько моркови следует взять для приготовления в феврале месяце 20 кг.кулебяки из дрожжевого теста с морковным фаршем.

Решение.

Определяем нормы вложения продуктов массой нетто для 20 кг кулебяки по рецептуре Сборника рецептур блюд № 1103 оформляем в виде таблицы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса сырья на 10 кг | Масса сырья на 20 кг |
| Тесто дрожжевое № 1089 | 6000 | 12000 |
| Мука на подпыл | 180 | 360 |
| Фарш №1128 | 5.3 | 10.6 |
| Меланж для смазывания | 100 | 200 |
| Жир для смазывания листов  | 25 | 50 |
|  |  |  |
| **Тесто дрожжевое для кулебяк:** | Масса сырья на 1000 г | Масса сырья на 12000г |
| Мука | 641 | 7692 |
| Сахар | 34 | 408 |
| Маргарин | 29 | 348 |
| Меланж | 34 | 408 |
| Соль  | 10 | 120 |
| Дрожжи пресованные | 19 | 228 |
| **Фарш морковный:** | Масса сырья на 1000г | Масса сырья на 10600г |
| Морковь | 1359/ 1087 нетто | брутто14405/11522нетто |
| Сахар | 10 | 106 |
| Соль | 8 | 84,8 |
| Маргарин  | 50 | 530 |

Так как масса нетто моркови на 20 кг кулебяки составляет 11522г., сезон февраль, то производим пересчет сырья. По таблице 24 Сборника определяем отходы и потери при холодной обработке в % к массе сырья брутто. Затем определяем массу брутто сырья по формуле:

М брутто = М нетто \*100: ( 100-Х)

М бутто = 14405 \*100: ( 100-25)=19207г.

Более подробные рекомендации по методике решения задач различных типов студенты получают на консультациях в техникуме на установочных занятиях.

**Вопросы и задачи контрольной работы**

Выбор варианта контрольной работы производится согласно вариантов расположенных в таблице на пересечении данных:

По горизонтали - в зависимости от последней цифры номера личного шифра студента.

По вертикали – предпоследняя цифра номера личного шифра .

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 0 | 9 | 10 | 11 | 3 | 12 | 10 | 5 | 14 | 15 | 16 |
| 1 | 17 | 18 | 19 | 20 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2 | 1 | 16 | 17 | 10 | 11 | 18 | 3 | 17 | 14 | 7 |
| 3 | 2 | 3 | 4 | 11 | 12 | 19 | 4 | 18 | 15 | 8 |
| 4 | 18 | 19 | 20 | 23 | 13 | 20 | 5 | 19 | 16 | 9 |
| 5 | 1 | 6 | 5 | 10 | 14 | 3 | 11 | 20 | 1 | 10 |
| 6 | 2 | 7 | 6 | 7 | 15 | 5 | 12 | 1 | 2 | 11 |
| 7 | 3 | 8 | 11 | 9 | 16 | 7 | 13 | 17 | 3 | 12 |
| 8 | 4 | 9 | 14 | 12 | 17 | 8 | 11 | 18 | 4 | 12 |
| 9 | 5 | 7 | 13 | 10 | 12 | 9 | 4 | 19 | 18 | 6 |

Вариант 1

1. Пресное слоенное тесто. Основное. Ускоренные способы. Приготовление. Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении изделий из слоенного теста.

2. Сущность биологического способа разрыхления.

3. Курник - приготовление, оформление, подача. Составить технологическую карту.

4. Рассчитать количество муки и яиц для приготовления 300 шт. пирожков печеных из дрожжевого теста с фаршем, массой 75 гр. Мука

с влажностью - 15,5 %.

Вариант 2

1 Дрожжевое слоеное тесто. 2способа приготовления. Процессы. Происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Венгерская ватрушка.

2 Воздушно- ореховый п/ф. Приготовление. Ассортимент изделий.

3 Приготовление ромовой бабы. Технологическая карта. Т

4 Задача.Рассчитать количество муки, яиц для приготовления 300 шт. пирожков печеных с повидлом массой 60 г. Мука с влажностью 12,5%

Вариант 3

1. Белково - взбивнойп/ф. Основной, новые виды воздушного п/ф. Процессы, происходящие при замесе, выпечке. Ассортимент изделий.

2. Формирование теста из пшеничной муки. Свойства муки.

3. Волованы - характеристика, назначение, приготовление.

4. Рассчитать количество муки и яиц для приготовления 200 шт. расстегаев закусочных, массой 50 гр. Мука с влажностью - 13, 5 %. Составить технологическую карту.

Вариант 4

 1. Пресное слоеное тесто. Процессы при замесе и выпечке. Кулебяка слоеная с различными фаршами. Технологическая карта.

 2. Пряничное тесто полузаварным способом. Приготовление. Ассортимент изделий.

 3 Кекс «Майский» - приготовление. Написать технологическую карту.

 4. Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 150 кг. Дрожжевого теста для пирогов?

Вариант 5

 1. Приготовление заварного теста. Процессы при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Новые виды заварного теста.

 2 Сущность химического способа разрыхления.

 3. Блинное тесто. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент блинов и изделий. Составить технологическую карту.

4 Задача.

Рассчитать количество муки и яиц для приготовления 50 шт. ватрушек массой 75г. Если поступила мука с влажностью 13,5%

Вариант 6

1 Пряничное тесто: сырцовое, заварное, полузаварное. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий**.**

2 Сущность механического способа разрыхления в воздушно -взбивном полуфабрикате.

3 Расстегаи, пирожки, ватрушки – характеристика. Способы приготовления. Начинки не менее 3 видов. Составить технологическую карту.

4 Рассчитать количество муки и яиц для приготовления 200 штук ватрушек «Венгерских», массой 85 г. Мука с влажностью – 16.5%.

Вариант 7

 1. Блинное тесто. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий.

 2 . Пресное слоеное тесто. Процессы при замесе и выпечке. Курник.

3. Киевский торт. Приготовление. Технологическая карта.

 4 . Рассчитать продукты для приготовления заварного теста для 200 шт. пирожных « Трубочка с кремом», если в наличии яичный порошок.

Вариант 8

1. Пряничное тесто - заварным способом. Приготовление. Ассортимент изделий из него. Написать технологическую карту 1-го изделия.

2. Опарное дрожжевое тесто - приготовление. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий - приготовление (не менее 4-х).

3. Коврижка «Медовая». Написать технологическую карту.

4. Рассчитать продукты для приготовления слоенного пресного теста для 200 шт. валованов. Если получен яичный порошок.

Вариант 9

1 Влияние продуктов на качество теста при замесе и выпечке (жир, сахар, крахмал.яйца, патока).

2 Безопарное дрожжевое тесто. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий.

 3. Торт «Полет»

 4 Задача. Рассчитать количество муки и яиц для приготовления 200 шт. ватрушек массой 75г.. Мука с влажностью 12,5%

Вариант 10

1 Дрожжевое опарное и безопарное тесто. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.

 2. Приготовление заварного теста. Процессы при замесе и выпечке

 3. Кулебяка. Фарши.

4 Задача**.** Рассчитать количество муки, яиц для приготовления 300 шт. пирожков печеных с повидлом массой 60 г. Мука с влажностью 13,5%

Вариант 11

1. Песочное тесто — приготовление. Ассортимент теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.
2. Кремы заварные. Ассортимент их приготовления. Использование , сроки хранения.
3. Миндальные торты - приготовление.
4. Задача: Рассчитать количество муки для приготовления 15 кг бисквита основного, если мука поступила с влажностью 13,5%.

Вариант № 12

1 Сдобное тесто - приготовление. Ассортимент теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.

2 Кремы на масле. Ассортимент, их приготовление. Использование. Сроки хранения.

3 Песочные торты - приготовление.

4 Задача: Рассчитать количество муки для приготовления 15 кг бисквита основного, если мука поступила с влажностью 13,5%.

 Вариант 13

* 1. Бисквитное тесто. Ассортимент теста, его приготовление. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.
	2. Приготовление мастики. Ассортимент, приготовление, применения, сроки хранения.
	3. Творожные крема - ассортимент. Приготовление. Использование, сроки хранения.
	4. Задача. Рассчитать продукты для приготовления заварного тесте для 200 шт. заварных пирожных.

Вариант № 14

1 Вафельное тесто. Ассортимент, его приготовление. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.

Приготовление белковых кремов, их ассортимент.

Бисквитные торты: «Сказка», «Прага», «Журавушка».

Задача. Рассчитать продукты для приготовления фарша: «Капуста тушеная», если поступила томатная паста 30%.

Вариант 15

1 Ассортимент пресного теста. Его приготовление. Ассортимент национальных из пресного теста: Штрудель, кундюмы, лазанья. Изделия приготовленное на вашем предприятии.

1. Марципан - приготовление. Использование. Написать рецептуру торта с марципаном.
2. Пирожное «Краковское», «Буше», эклер - приготовление, включая тесто.
3. Задача. Рассчитать количество яичного порошка для приготовления 200 кг дрожжевого теста для пирогов.

Вариант № 16

1. Ассортимент блинного теста. Приготовление. Ассортимент изделий: курник, пирожки, пироги. Процессы происходящие при замесе и выпечке блинного теста.
2. Приготовление помады. Ассортимент. Использование.
3. Приготовление песочных тортов не менее 3-х наименований. Технологическую карту - оформить.
4. Задача. Сколько волованов можно приготовить массой 20 г. при наличии 0,8 кг яичного порошка.рец. Бл. март месяц.

Вариант № 17

1 Изделия пониженной калорийности. Ассортимент, их приготовление не менее 5.

2 Ассортимент и приготовление глазури. Использование.

3 Приготовление изделий: согни с творогом, кекс столичный, торт вафельный «Пралине»

4 Задача: Рассчитать продукты для приготовления фарша картофельного с луком к 30 порциям вареников по II кол.сб.

Вариант № 18

1. Национальные кондитерские изделия. Приготовление не менее 5. Оформление технологических карт.
2. Ассортимент и приготовление сиропов. Их использование. Таблица определения количества сахара в сиропе.

 3 Приготовление крошковых пирожных не менее 3-х.

4 задача. Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 100 кг теста дрожжевого для пирогов.

 Вариант 19

 1 Слоеные торты « Колизей», « Наполеон» - технологическая карта.

 2 Приготовление и использование кувертюра, желе, кандира, посыпок.

3 Песочные пирожные. Ассортимент, приготовление не менее 3- х. Технологическая карта.

4 Задача. Рассчитать количество муки для приготовления 20 кг бисквита основного, если поступила мука с влажностью 15,5%

Вариант 20.

1 Приготовление фаршей и начинок не менее 5-и. Технологическая карта.

2 Приготовление бисквитных пирожных не менее 3-х, включая отделочные п/ф.

3 Приготовление крема: «Сливочный», «Зефир», «Молочный», «Нежность», «Заварной шоколадный».

4 Задача: Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 200 кг теста дрожжевого для пирогов.

#  **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Бутейкис Н.Т., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для НПО; Учеб. пособие для СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Изд.центр «Академия», 2006.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Мастерство, 2005 г.
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\ Д.: Феникс, 2005 г.
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. – М.: Изд.центр «Академия», 2009.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.
02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов ………………

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «[Кондитерра](http://konditerra.ru/). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа [http://www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/), свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerskiy-dom.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.tic-pr.com/analysis/www.pitportal.ru/), свободный. – Заглавие с экрана.