Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

Ярославский профессиональный колледж №21

**Лабораторно – практические занятия по МДК 05**

Разработчик

Преподаватель спец. дисциплин – Емельянова Ю.Ю.

**Лабораторная работа № 1**

 Тренинг по обработке практических умений по безопасности эксплуатации технологического оборудования.

**Цель:**описать  виды технологического оборудования и инвентаря используемое для приготовления сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий, безопасное использование, виды неисправностей, условия устранения

**Ход работы:**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления сдобных хлебобулочных изделий

2. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

**Отчет**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления сдобных хлебобулочных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изделия | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

2. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Инвентарь | назначение | Виды неисправностей | Условия устранения |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о видах технологического оборудования и инвентаря, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, безопасном использовании, видах неисправностей, условий устранения.

 **Лабораторная работа № 2**

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

**Цель:**описать организацию работы кондитерского цеха, описать технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Ход работы:**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое в кондитерском цехе и  его  безопасное использование.

2.Зарисовать схему работы кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

**Отчет**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое в кондитерском цехе и  его  безопасное использование.

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

2.Зарисовать схему работы кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

**Вывод:**закрепили знания об  организации работы кондитерского цеха, описали технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Лабораторная работа № 3**

 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов кондитерского цеха

**Цель:**описать  виды технологического оборудования и инвентаря используемое для приготовления дрожжевых хлебобулочных изделий, безопасное использование, виды неисправностей, условия устранения

**Ход работы:**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления сдобных хлебобулочных изделий

2. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

**Отчет**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления сдобных хлебобулочных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изделия | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

2. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Инвентарь | назначение | Виды неисправностей | Условия устранения |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Вывод:** в процессе работы закрепили знания о видах технологического оборудования и инвентаря используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, безопасном использовании, видах неисправностей, условий устранения.

**Лабораторная работа № 4**

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

 **Цель:**Описать виды сырья для тортов, в которых допускается взаимозаменяемость в соотношении 1:1

**Ход работы:**

1.Составить таблицу продуктов и кондитерских изделий, где возможно взаимозаменяемость сырья.

**Отчет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отсутствующее сырье | Заменяемое сырье | Кондитерское изделие |
|  |  |  |

**Вывод:** в процессе работы разобрали сырье, которое можно заменить при технологическом процессе приготовление мучных кондитерских изделий

 **Лабораторная работа№ 5**

Разработка ассортимента различных сиропов

**Цель:**разработать ассортимент сиропов, описать технологию приготовления, дать оценку качества сиропов.

**Ход работы:**

1.Описать ассортимент разработанных сиропов

2.Описать технологию приготовления сиропов

3. Дать оценку качества готовых сиропов

4. Составить технологические карты на сиропы

**Отчет**

1.Описать ассортимент разработанных сиропов

2.Описать технологию приготовления сиропов

3. Дать оценку качества готовых сиропов

4. Составить технологические карты на сиропы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

Вывод: в процессе написания работы разработан ассортимент сиропов, описана технология приготовления сиропов, дана оценка качества готовых сиропов.

 **Лабораторная работа№6**

 Расчет используемого сырья и составления технологической карты на кондитерские крема

**Цель:**описать классификацию кремов, технологию приготовления , дать оценку качества сырья и готовой продукции, описать виды оборудования и производственного инвентаря используемое для приготовления кремов, рассчитать сырье , составить технологическую карту

**Ход работы:**

1.Составить схему классификации кремов

2.Описать технологию приготовления

3.Дать оценку качества сырья

4.Дать оценку качества готовой продукции

5.рассчитать сырье , составить технологическую карт

6.Составить таблицу: оборудование и инвентарь, используемый для приготовления кремов.

**Отчет**

 1.Составить схему классификации кремов

 2.Описать технологию приготовления крема

 3.Дать оценку качества сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукт | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |

4.Дать оценку качества готовой продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

5.Составить таблицу: оборудование и инвентарь используемый для приготовления кремов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крема | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Вывод:** закрепили знания о  классификации кремов, описали технологию приготовления , дана оценка качества сырья и готовой продукции, описаны виды оборудования и производственного инвентаря используемое для приготовления кремов.

 **Лабораторная работа №7**

Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

**Цель:** научиться работать с кондитерским мешком и корнетиком, рисовать множество элементов из крема, для оформления мучных кондитерских изделий.

**Ход работы:**

1.подготовить крем для работы

2.подобрать кондитерский мешок с насадкой

3. приготовить корнетик

4.приготовить образцы оформления из крема

5.научиться использовать кондитерский мешок и корнетик и оформлять кондитерские изделия

**Вывод**: в процессе работы ознакомились с кондитерским мешком и его насадками, научились изготавливать корнетик, оформлять кремом изделие

 **Лабораторная работа №8**

Расчет использованного сырья и состав технологической карты на приготовление отделочных полуфабрикатов: мастики и марципана.

**Цель:**рассчитать используемое сырье для приготовления отделочных полуфабрикатов: мастики и марципана**.**

**Ход работы:**

1.подобрать сырье для отделочных полуфабрикатов.

2.произвести расчет, составить технологическую карту на мастику и марципан.

**Вывод**: в процессе работы ознакомились с сырьём для приготовления отделочных полуфабрикатов, составили технологическую карту на марципан и мастику, написали технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.

 **Лабораторная работа № 9**

**Цель:** приготовить кондитерскую массу для мучных кондитерских изделий: мастику и марципан, научиться лепить по образцам фигуры для отделки мучных кондитерских изделий.

**Ход работы:**

1.Приготовить кондитерскую массу для мучных кондитерских изделий: мастику и марципан,

2.Научиться лепить по образцам фигуры для отделки мучных кондитерских изделий.

**Вывод**: в процессе работы научились приготавливать кондитерские массы: мастику и марципан, лепить фигуры для отделки мучных кондитерских изделий.

 **Лабораторная работа № 10**

**Цель:** научиться определять упек в мучных кондитерских изделиях

**Ход работы:**

1.Научиться определять упек в изделиях

 2.Уметь рассчитать упек в изделиях.

 Задание: решить задачи

 Теоретическая часть: Выпеченные изделия после тепловой обработки в

 результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по

 сравнению с массой до выпекания. Отношение разности массы изделия до

 и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком

Выражают его в процентах:

Упек (%) = масса изделия до выпекания - масса изделия после выпекания х 100

массу до выпекания

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделия и чем дольше тепловая обработка, чем ниже тесто, тем выше процент упека.

**Задача1**

Определить потери в массе в кг. и упек в % к массе теста при

 выпечке 100шт.

булочек массой по 50г. Если на 100 шт. булочек расходуется

 5,8кг теста, масса выпеченных булочек 5кг.

**Задача 2**

Определить потери в

массе в кг. и упек в % к массе теста при выпечке 100шт.

булочек массой по 50г. Если на 100 шт. булочек расходуется

 6,1кг теста, масса выпеченных булочек 5кг.

**Задача 3**

Найти потери массы и упек в % к массе теста, а также припек к массе

муки при выпекании 45 шт. булочек дорожных, если влажность муки

 13%.

**Задача 4**\*.

Найти необходимое количество продуктов для 500 шт. пирожков

печеных с мясом и яйцом, если мука влажностью 16,5%, а яйцо

 отборное крупное массой брутто 60 г, определить потери массы и

 упек в % к массе теста.

**Вывод**: в процессе работы научились определять упек в кондитерских

изделиях.

 **Лабораторная работа №11**

Расчет сырья и составления технологической карты на приготовления и оформление сдобных хлебобулочных изделий.

**Цель:**описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, описать технологию приготовления, способы оформления изделий.

**Ход работы:**

1.Описать ассортимент сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий

2.Написать технологию приготовления сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий

3. Зарисовать способы оформления сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий.

**Отчет**

1.Описать ассортимент сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий

2.Написать технологию приготовления сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий

3. Зарисовать способы оформления сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий.

**Вывод:**закрепили знания о  ассортименте сдобных дрожжевых хлебобулочных изделий, описали технологию приготовления, и способы оформления изделий.

 **Лабораторная работа № 12**

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного слоеного теста

**Цель:** приготовить и оформить хлебобулочные изделия из дрожжевого безопарного слоеного теста

**Ход работы:**

1.Подготовить технологическую карту

2.Приготовить тесто и изделия из него.

**Вывод**: в процессе работы научились готовить дрожжевое безопарное слоеное тесто и изделия из него, проводить бракераж готового изделия.

 **Лабораторная работа № 13**

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из

 дрожжевого опарного теста.

**Цель:** приготовить и оформить хлебобулочные изделия из дрожжевого опарного теста.

**Ход работы:**

1.Подготовить технологическую карту на дрожжевое опарное тесто.

2.Приготовить тесто и изделия из него.

**Вывод**: в процессе работы научились готовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него, проводить бракераж готового изделия.

 **Лабораторная работа №14**

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста

**Цель:** приготовить и оформить мучные кондитерские изделия из пресного теста, произвести бракераж изделий.

**Ход работы:**

1.Подготовить технологическую карту на пресное тесто.

2.Приготовить тесто и изделия из него

**Вывод**: в процессе работы научились готовить пресное тесто и изделия из него, проводить бракераж готового изделия.

 **Лабораторная работа №14**

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

**Цель:** приготовить и оформить мучные кондитерские изделия из пресного слоеного теста, произвести бракераж изделий.

**Вывод**: в процессе работы научились готовить пресное слоеное тесто и изделия из него, проводить бракераж готового изделия.

 **Лабораторная работа №15**

Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом

**Цель:**описать  степени готовности органолептическим методом отделочных полуфабрикатов, дать характеристику условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов.

**Ход работы:**

1.Описать признаки готовности  отделочных полуфабрикатов  органолептическим методом

2.Составить таблицу условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов

**Отчет**

1.Описать признаки готовности  отделочных полуфабрикатов, органолептическим методом

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид отделочного полуфабриката | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

2.Составить таблицу условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отделочный полуфабрикат | Условия хранения | Срок хранения |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Вывод:** в процессе работы закрепили знания о степени готовности органолептическим методом отделочных полуфабрикатов, дана характеристика условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов.

**Лабораторная работа №16**

Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них.

**Цель:**описать  классификацию сложных отделочных полуфабрикатов, технологию приготовления, и виды украшений из отделочных полуфабрикатов.

 **Ход работы:**

1.Описать классификацию отделочных полуфабрикатов

2.Описать технологию приготовления полуфабрикатов

3. Составить таблицу виды полуфабрикатов, и украшения из них.

**Отчет**

1.Описать классификацию отделочных полуфабрикатов

2.Описать технологию приготовления полуфабрикатов

3. Составить таблицу виды полуфабрикатов, и украшения из них.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид отделочного полуфабриката | Виды украшений |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о классификации отделочных полуфабрикатов, технологии приготовления, и видах украшений из отделочных полуфабрикатов.

**Лабораторная работа**

Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.

**Цель:**описать  виды технологического оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов, безопасное использование, виды неисправностей, условия устранения

**Ход работы:**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов

2. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

**Отчет**

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отделочные полуфабрикаты | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

2. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Инвентарь | назначение | Виды неисправностей | Условия устранения |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о видах технологического оборудования и инвентаря, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов, безопасном использовании, видах неисправностей, условий устранения.

 **Лабораторная работа№17**

Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.

**Цель:**описать  степени готовности органолептическим методом отделочных полуфабрикатов, дать характеристику условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов.

**Ход работы:**

1.Описать признаки готовности  отделочных полуфабрикатов  органолептическим методом

2.Составить таблицу условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов

**Отчет**

1.Описать признаки готовности  отделочных полуфабрикатов, органолептическим методом

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид отделочного полуфабриката | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

2.Составить таблицу условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отделочный полуфабрикат | Условия хранения | Срок хранения |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о степени готовности органолептическим методом отделочных полуфабрикатов, дана характеристика условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов.

**Лабораторная работа №18**

Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них.

**Цель:**описать  классификацию отделочных полуфабрикатов, технологию приготовления, и виды украшений из отделочных полуфабрикатов.

**Ход работы:**

1.Описать классификацию отделочных полуфабрикатов

2.Описать технологию приготовления полуфабрикатов

3. Составить таблицу виды полуфабрикатов, и украшения из них.

**Отчет**

1.Описать классификацию отделочных полуфабрикатов

2.Описать технологию приготовления полуфабрикатов

3. Составить таблицу виды полуфабрикатов, и украшения из них.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид отделочного полуфабриката | Виды украшений |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о классификации отделочных полуфабрикатов, технологии приготовления, и видах украшений из отделочных полуфабрикатов.

**Лабораторная работа №19**

Разработка ассортимента различных кремов

**Цель:**разработать ассортимент кремов, описать технологию приготовления, дать оценку качества крема.

**Ход работы:**

1.Описать ассортимент разработанных кремов

2.Описать технологию приготовления кремов

3. Дать оценку качества готовых кремов

**Отчет**

1.Описать ассортимент разработанных кремов

2.Описать технологию приготовления кремов

3. Дать оценку качества готовых кремов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

Вывод: в процессе написания работы разработан ассортимент кремов, описана технология приготовления кремов, дана оценка качества готовых кремов

 **Лабораторная работа № 20**

Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий.

**Цель:**описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, описать технологию приготовления, способы оформления изделий.

**Ход работы:**

1.Описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий

2.Написать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий

3. Зарисовать способы оформления сдобных хлебобулочных изделий.

**Отчет**

1.Описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий

2.Написать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий

3. Зарисовать способы оформления сдобных хлебобулочных изделий.

**Вывод:**закрепили знания о  ассортименте сдобных хлебобулочных изделий, описали технологию приготовления, и способы оформления изделий.

  **Лабораторная работа № 21**

Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.

**Цель:**описать  степени готовности органолептическим методом сдобных хлебобулочных изделий, дать характеристику условий и сроков хранения сдобных хлебобулочных изделий.

 **Ход работы:**

1.Описать признаки готовности  сдобных хлебобулочных изделий органолептическим методом

2.Составить таблицу условий и сроков хранения сдобных хлебобулочных изделий

**Отчет**

1.Описать признаки готовности  сдобных хлебобулочных изделий, органолептическим методом

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид отделочного полуфабриката | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

2.Составить таблицу условий и сроков хранения сдобных хлебобулочных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отделочный полуфабрикат | Условия хранения | Срок хранения |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о степени готовности органолептическим методом сдобных хлебобулочных изделий, дана характеристика условий и сроков хранения сдобных хлебобулочных изделий.

**Лабораторная работа №22**

Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий

**Цель:**описать  ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, описать технологию приготовления изделий, оформить виды оформления изделий сдобных хлебобулочных изделий.

**Ход работы:**

1.Описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий

2.Описать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий

3. Составить таблицу виды о видах оформления сдобных хлебобулочных изделий

**Отчет**

1.Описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий

2.Описать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий

3. Составить таблицу виды о видах оформления сдобных хлебобулочных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Вид изделия | Вид оформления |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о ассортименте сдобных хлебобулочных изделий, описана технология приготовления изделий, оформлена таблица о видах оформления изделий сдобных хлебобулочных изделий.

 **Лабораторная работа №23**

Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий.

**Цель:**описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, описать технологию приготовления, способы оформления изделий.

**Ход работы:**

1.Описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий

2.Написать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий

3. Зарисовать способы оформления сдобных хлебобулочных изделий.

**Отчет**

1.Описать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий

2.Написать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий

3. Зарисовать способы оформления сдобных хлебобулочных изделий.

**Вывод:**закрепили знания о  ассортименте сдобных хлебобулочных изделий, описали технологию приготовления, и способы оформления изделия

 **Лабораторная работа № 24**

Приготовление и оформление  хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.

**Цель:**описать  технологию приготовления праздничного хлеба, правила оформления, описать классификацию оборудования и инвентаря используемое для приготовления хлеба, правила безопасного использования.

**Ход работы:**

1. Описать технологию приготовления хлеба.
2. Зарисовать способы оформления хлеба.
3. Составить таблицу оборудования, инвентаря, безопасное использование для приготовления  хлеба.

Отчет

1.Описать технологию приготовления хлеба.

2.Зарисовать способы оформления хлеба.

3.Составить таблицу оборудования , инвентаря, безопасное использование для приготовления хлеба.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оборудование | Безопасное использование | Инвентарь | Безопасное использование |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания по технологии приготовления праздничного хлеба, правилах оформления, описана классификацию оборудования и инвентаря используемое для приготовления хлеба, правила безопасного использования.

     **Лабораторная работа № 22**

Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.

**Цель:**описать  степени готовности органолептическим методом сдобных хлебобулочных изделий, дать характеристику условий и сроков хранения изделий.

**Ход работы:**

1.Описать признаки готовности  изделий органолептическим методом

2.Составить таблицу условий и сроков хранения изделий

**Отчет**

1.Описать признаки готовности  изделий, органолептическим методом

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделия | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

2.Составить таблицу условий и сроков хранения сдобных хлебобулочных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отделочный полуфабрикат | Условия хранения | Срок хранения |
| Сдобные хлебобулочные изделия |  |  |
| Праздничный хлеб |  |  |

Вывод: в процессе работы закрепили знания о степени готовности органолептическим методом изделий, дана характеристика условий и сроков хранения изделий.

**Лабораторная работа № 23**

Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой.

**Задание:**(название блюда)

**Цель:** изучить правила приготовления и оформления бисквитного торта «   », научиться составлять технологическую карту на торт «  », описать оборудование и инвентарь используемый для приготовления изделия.

**Ход работы:**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления торта « »

2. Дать оценку качества сырья

3. Описать краткую технологию приготовления изделия

4. Дать оценку качества готовой продукции

5.Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

6. Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

7. Составить технологическую карту на изделие

8. Приготовить изделия

**Отчет**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления торта « »

2. Дать оценку качества сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

3. Описать краткую технологию приготовления изделия

4.  Дать оценку качества готовой продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

5. Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса Брутто | Отходы при механ обр. (%) | Масса Нетто | Отходы при тепловой обработке (%) | Масса готовой продукции |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

6.  Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Торт «  » | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7.   Составить технологическую карту на изделие

[ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №](https://www.google.com/url?q=http://foodis.ru/doc/tehniko-tehnologicheskaya-karta&sa=D&ust=1544517213402000)

На блюдо            \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.Область применения. Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»,вырабатываемый\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Используемое сырьё:

2.1. Для приготовления «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3. Рецептура 3.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто | Масса нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» должно подаваться\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2. Температура подачи \_\_\_\_оС.

5.3. Срок реализации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_с момента окончания технологического процесса.

5. Показатель качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда:

внешний вид –

консистенция –

цвет –

вкус –

запах –

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)

Массовая доля жира, % (не менее)

Массовая доля соли, % (не менее)

Микробиологические показатели определяются по индексу 6.9.15 «Продукция общественного питания» СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более 1х10.

Бактерии группы кишечных палочек не допускается в массе продукта, г 0,01.

Каугулазополотительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продута, г 25

6. Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки г | Жиры г | Углеводы г | Энергетическая ценность, Ккал/кДж |
|  |  |  |  |

Ответственный разработчик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технолог\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий столовой  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.                            «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

7.Приготовить изделия

**Вывод:**закрепили знания  о правилах приготовления и оформления бисквитного торта «   », составлена технологическая карта на торт «  », описано оборудование и инвентарь используемый для приготовления изделия.

  **Лабораторная работа № 24**

Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.

**Задание:**(название блюда)

**Цель:** изучить правила приготовления и оформления песочного торта «   », описать оборудование и инвентарь используемый для приготовления изделия.

**Ход работы:**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления песочного торта « »
2. Дать оценку качества сырья
3. Описать краткую технологию приготовления изделия
4. Дать оценку качества готовой продукции
5. Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

6. Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

7. Приготовить изделия

**Отчет**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления песочного торта « »

2.      Дать оценку качества сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

3.    Описать краткую технологию приготовления изделия

4.    Дать оценку качества готовой продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

5.   Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса Брутто | Отходы при механ обр. (%) | Масса Нетто | Отходы при тепловой обработке (%) | Масса готовой продукции |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

6.  Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Торт «  » | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7.      Приготовить изделия

**Вывод:**закрепили знания  о правилах приготовления и оформления песочного торта «   », описано оборудование и инвентарь, используемый для приготовления изделия.

 **Лабораторная работа №25**

Приготовление и оформление слоеных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.

**Задание:**(название блюда)

**Цель:** изучить правила приготовления и оформления слоеного торта «   », описать оборудование и инвентарь используемый для приготовления изделия.

**Ход работы:**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления слоеного торта « »
2. Дать оценку качества сырья
3. Описать краткую технологию приготовления изделия
4. Дать оценку качества готовой продукции
5. Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке
6. Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.
7. Приготовить изделия.

**Отчет**

1.  Определить последовательность технологических операций приготовления песочного торта « »

2.       Дать оценку качества сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

3.    Описать краткую технологию приготовления изделия

4.    Дать оценку качества готовой продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

5.   Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса Брутто | Отходы при механ обр. (%) | Масса Нетто | Отходы при тепловой обработке (%) | Масса готовой продукции |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

6. Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Торт «  » | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7.  Приготовить изделия

**Вывод:**закрепили знания  о правилах приготовления и оформления слоеного торта «   », описано оборудование и инвентарь, используемый для приготовления изделия.

**Лабораторная работа № 26**

Приготовление и оформление воздушных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.

**Задание:**(название блюда)

**Цель:** изучить правила приготовления и оформления воздушного торта «   », описать оборудование и инвентарь используемый для приготовления изделия.

**Ход работы:**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления воздушного торта « »
2. Дать оценку качества сырья
3. Описать краткую технологию приготовления изделия
4. Дать оценку качества готовой продукции
5. Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке
6. Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.
7. Приготовить изделия.

**Отчет**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления воздушного торта « »

2.     Дать оценку качества сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Внешний видвид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

3.   Описать краткую технологию приготовления изделия

4.   Дать оценку качества готовой продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

5. Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса Брутто | Отходы при механ обр. (%) | Масса Нетто | Отходы при тепловой обработке (%) | Масса готовой продукции |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

6.  Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Торт «  » | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7.    Приготовить изделия

**Вывод:**закрепили знания  о правилах приготовления и оформления воздушного торта «   », описано оборудование и инвентарь, используемый для приготовления изделия.

**Лабораторная работа № 27**

Приготовление и оформление воздушно-ореховых тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.

**Задание:**(название блюда)

**Цель:** изучить правила приготовления и оформления воздушно-орехового торта «   », описать оборудование и инвентарь используемый для приготовления изделия.

**Ход работы:**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления воздушно-орехового торта « »

2.     Дать оценку качества сырья

 3.     Описать краткую технологию приготовления изделия

 4.     Дать оценку качества готовой продукции

 5.     Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

 6.  Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

 7.       Приготовить изделия

**Отчет**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления воздушно-орехового торта

2.      Дать оценку качества сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

3.      Описать краткую технологию приготовления изделия

4.      Дать оценку качества готовой продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

5.  Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса Брутто | Отходы при механ обр (%) | Масса Нетто | Отходы при тепловой обработке (%) | Масса готовой продукции |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

6.  Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Торт «  » | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7.Приготовить изделия

**Вывод:**закрепили знания  о правилах приготовления и оформления воздушно-орехового торта, описано оборудование и инвентарь используемый для приготовления изделия.

**Лабораторная работа № 28**

Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий

**Задание:**(название блюда)

**Цель:** изучить правила приготовления и оформления мелкоштучного изделия   », научиться составлять технологическую карту на изделие «  », описать оборудование и инвентарь, используемый для приготовления изделия.

**Ход работы:**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления изделия « »

2. Дать оценку качества сырья

3. Описать краткую технологию приготовления изделия

4.  Дать оценку качества готовой продукции

5. Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

6.  Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

7.  Составить технологическую карту на изделие

8.  Приготовить изделие

**Отчет**

1. Определить последовательность технологических операций приготовления торта « »

2.  Дать оценку качества сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

3.  Описать краткую технологию приготовления изделия

4.  Дать оценку качества готовой продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Запах | Цвет |
| «5» |  |  |  |  |  |
| «4» |  |  |  |  |  |
| «3» |  |  |  |  |  |
| «2» |  |  |  |  |  |

5.  Определить изменения массы сырья при механической и тепловой обработке

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса Брутто | Отходы при механ обр. (%) | Масса Нетто | Отходы при тепловой обработке (%) | Масса готовой продукции |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

6.Описать виды оборудования и инвентаря используемое для приготовления изделия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Торт «  » | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7.Составить технологическую карту на изделие

 [ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №](https://www.google.com/url?q=http://foodis.ru/doc/tehniko-tehnologicheskaya-karta&sa=D&ust=1544517213633000)

На блюдо   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.Область применения. Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_», вырабатываемый\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Используемое сырьё:

2.1. Для приготовления «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3. Рецептура 3.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто | Масса нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» должно подаваться\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2. Температура подачи \_\_\_\_оС.

5.3. Срок реализации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_с момента окончания технологического процесса.

5. Показатель качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда:

внешний вид –

консистенция –

цвет –

вкус –

запах –

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)

Массовая доля жира, % (не менее)

Массовая доля соли, % (не менее)

Микробиологические показатели определяются по индексу 6.9.15 «Продукция общественного питания» СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более 1х10.

Бактерии группы кишечных палочек не допускается в массе продукта, г 0,01.

Каугулазополотительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продута, г 25

6. Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки г | Жиры г | Углеводы г | Энергетическая ценность, Ккал/кДж |
|  |  |  |  |

Ответственный разработчик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технолог\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий столовой  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.                            «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

7.Приготовить изделия

**Вывод:**закрепили знания  о правилах приготовления и оформления изделия «   », составлена технологическая карта на изделия «  », описано оборудование и инвентарь, используемый для приготовления изделия.

 **Лабораторная работа № 29**

Расчет используемого сырья и составления технологической карты на кондитерские изделия

**Цель:**Составить технологические карты на мучные кондитерские изделия, данные преподавателем.

**Ход работы:**

1.Составить технологические карты на мучные кондитерские изделия, данные преподавателем.

**Вывод:** в процессе работы были составлены технологические карты на мучные кондитерские изделия, описана технология приготовления и дана качественная оценка готового изделия.