

18-6864
Знзс.

ДУБЛЕТ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие

20-03529



И. Ю. Бурчакова



**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**
Лабораторный практикум

И.Ю.БУРЧАКОВА

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ
И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Лабораторный практикум

Рекомендовано

*Федеральным государственным бюджетным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)
в качестве учебного пособия для использования в образовательном
процессе образовательных организаций, реализующих программы
среднего профессионального образования по специальности
«Поварское и кондитерское дело»*

*Регистрационный номер рецензии 158
от 28 июня 2018 г. ФГБУ «ФИРО»*

3-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2020

УДК 664.6(075.32)
ББК 36.86я723
Б917

Рецензент —

инженер-технолог общественного питания, преподаватель ГБПОУ «Колледж современных технологий имени Героя Советского Союза М. Ф. Панова», г. Москва
Е. В. Ваулина

Бурчакова И. Ю.

Б917 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.

ISBN 978-5-4468-9430-7

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Технология продукции общественного питания». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Приведены методические рекомендации по проведению практических занятий и лабораторных работ. Рассмотрены аспекты организации процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 664.6(075.32)

ББК 36.86я723

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

© Бурчакова И. Ю., 2018

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2018

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2018

ISBN 978-5-4468-9430-7

Предисловие.....	4
Раздел 1. Описание практических занятий.....	17
Практическое занятие № 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	17
Практическое занятие № 2. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания.....	19
Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	24
Практическое занятие № 4. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	28
Практическое занятие № 5. Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	32
Практическое занятие № 6. Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.....	34
Практическое занятие № 7. Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка проекта рецептуры, расчет пищевой ценности) (для проведения Лабораторной работы № 2).....	40
Практическое занятие № 8. Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов (для выполнения Лабораторных работ № 2 и 3).....	47
Практическое занятие № 9. Разработка технико-технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов (после выполнения Лабораторной работы № 2).....	50
Практическое занятие № 10. Разработка новых и фирменных сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного	

хлеба (разработка проекта рецептуры)	52
Практическое занятие № 11. Расчет упека, припека и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (для выполнения Лабораторных работ № 4 и 5).....	58
Практическое занятие № 12. Составление технологических схем и сырьевых ведомостей для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (для выполнения Лабораторных работ № 4 и 5).....	64
Практическое занятие № 13. Разработка технико-технологических карт для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (после выполнения Лабораторных работ № 4 и 5).....	67
Практическое занятие № 14. Расчет однофазных и многофазных рецептов на сложные мучные кондитерские изделия	69
Практическое занятие № 15. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (для выполнения Лабораторных работ № 6, 7, 8, 9 и 10)	76
Практическое занятие № 16. Разработка технико-технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты (после выполнения Лабораторных работ № 6, 7, 8, 9 и 10)	78
Практическое занятие № 17. Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (для выполнения Лабораторных работ № 11, 12, 13 и 14)	80
Практическое занятие № 18. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия (после выполнения Лабораторных работ № 11, 12, 13 и 14)	83
Раздел 2. Описание лабораторных работ	86
Лабораторная работа № 1. Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при выполнении различных технологических операций.....	86
Лабораторная работа № 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.....	89
Лабораторная работа № 3. Приготовление сложных украшений из отделочных полуфабрикатов.....	96
Лабораторная работа № 4. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий	103
Лабораторная работа № 5. Приготовление праздничного хлеба.....	113
Лабораторная работа № 6. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.....	119

Лабораторная работа № 7. Приготовление детских праздничных тортов сложного ассортимента	127
Лабораторная работа № 8. Приготовление юбилейных праздничных тортов сложного ассортимента	135
Лабораторная работа № 9. Приготовление корпоративных праздничных тортов сложного ассортимента	139
Лабораторная работа № 10. Приготовление свадебных праздничных тортов сложного ассортимента	146
Лабораторная работа № 11. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Шоколадный капкейк с кремом ганаш», «Шоколадный кекс с жидкой начинкой», «Миндально-апельсиновый твиль»)	150
Лабораторная работа № 12. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Маффины», «Бискотти», пирожное «Марципановый банан»)	156
Лабораторная работа № 13. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Мини-рулетки», пирожное «Мозаье шоколадное с черникой (дуэль)», «Шоколадные пирожные макароны»)	162
Лабораторная работа № 14. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Шоколадные брауни с грецкими орехами», печенье «Шоколадные завитки с бананом», «Корзиночки с лимонным кремом и ягодами»)	169
Приложения	175
1. Дневник достижений обучающегося (мониторинг освоенных ПК- и ОК-компетенций)	175
2. Примерный перечень показателей оценки сформированности ПК и ОК	177
3. Примерный перечень показателей оценки сформированности ПК и ОК (Образец)	180
4. Дневник достижений обучающегося (мониторинг освоенных ПК- и ОК-компетенций) (Образец)	184
5. Примерный перечень показателей оценки сформированности ПК и ОК (Образец)	187
6. Примерный перечень показателей оценки сформированности ПК и ОК (Образец)	190
7. Пример ассортимента блюд	194
8. Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья	197
9. Соотношение меры и массы некоторых продуктов	200
10. Проект рецептуры на изделие	202
11. Акт отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)	203
12. Акт отработки рецептуры и технологии новых и фирменных изделий	204
13. Таблица для расчета пищевой и энергетической ценности в 100 г готового изделия	206

14. Химический состав и энергетическая ценность 100 г съедобной части некоторых продуктов и сырья.....	207
15. Технологическая карта.....	210
16. Технологическая карта.....	211
17. Технологическая карта.....	212
18. Сырьевая ведомость к лабораторной работе № ... по теме «...»	213
19. Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 2 по теме «Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов» (Образец)	214
20. Техничко-технологическая карта №	215
21. Техничко-технологическая карта №	216
22. Техничко-технологическая карта № 1	217
23. Технологическая схема заварного полуфабриката для пирожных в виде булочек «Шу»	219
24. Технологическая схема торта «Ландыш»	220
25. Таблица для расчета рецептур.....	221
26. Сводная таблица рецептур.....	222
27. Образец технологической карты	223
28. Образец технологической карты	226
29. Органолептическая оценка качества готовой продукции	227
30. Бракеражный журнал по оценке качества готовых изделий (полуфабрикатов).....	228
31. Отчет по выявлению дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов устранения	229
Список литературы.....	230