

Методические указания и контрольные задания для студентов заочной формы обучения 4, 5 курсов

по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Аннотация

Методические указания профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», предназначены для изучения и освоения профильной специальности, направленной на освоение нескольких компетенций. Профессиональный модуль состоит из междисциплинарного курса МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Методические указания состоят из рекомендаций по выполнению письменных контрольных работ, за 4 и 5 курсы. Методические указания состоят из программы модуля, тем входящих в изучение МДК 04.01. В примерном тематическом плане указаны темы и часы для самостоятельного изучения профессионального модуля и количество часов изучаемых в период лабораторно-экзаменационной сессии.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Паспорт программы профессионального модуля	6
2. Результаты освоения профессионально модуля	6
3. Тематический план профессионально модуля	8
4. Информационное обеспечение обучения	8
5. Программа, вопросы для самостоятельного изучения	9
6 Методические указания по выполнению контрольной работы	12
7 Задания на контрольные письменные работы	12

Введение

Изучение модуля складывается из самостоятельной работы над рекомендуемой литературой, слушания лекций по основным вопросам программы, выполнения одной домашней контрольной работы, выполнения практических работ под руководством преподавателя в период экзаменационной сессии.

Приступая к изучению учебного модуля, студент должен подобрать рекомендуемую литературу, прочитать содержание программы и методические указания, которые даны в настоящем пособии. Прорабатывая материал каждой темы по учебнику, необходимо конспектировать основные понятия, при необходимости сопровождая их схемами, таблицами, рисунками и решением задач.

Кроме учебной литературы полезно знакомиться с нормативной документацией предприятий общественного питания, согласно которой осуществляется производственная деятельность, основным из которых является Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для закрепления темы необходимо ответить на вопросы для самопроверки. Если в процессе изучения модуля по отдельным темам, студенту будут непонятны некоторые вопросы, следует обратиться в учебное заведение за письменной или устной консультацией или задать их в период сессии.

В период лабораторно–экзаменационной сессии студент проходит теоретический курс обучения модуля в объеме, предусмотренном учебным планом курса и выполняет практические работы. (См. тематический план модуля). Практические занятия предусматривают решение ситуационных задач, работу с нормативной документацией. По каждой выполненной практической работы студент получает зачет.

К выполнению контрольной работы студент приступает лишь после изучения всего учебного материала по дисциплине.

Задания для контрольной работы составлены по десяти вариантам. Номер варианта выбирается по последней цифре личного шифра студента. Если шифр оканчивается на цифру 1, выполняется первый вариант, на цифру 2 - второй вариант, на 0 - десятый вариант.

Контрольная работа выполняется только на компьютере формат А4, шрифт 14, интервал полуторный; поля: слева – 3 см, справа – 1,5 см, сверху, снизу – 2 см; форматирование по ширине.

На обложке контрольной работы указывается наименование учебного заведения, отделение, фамилия, имя отчество студента, адрес, шифр, наименование модуля и номер варианта контрольной работы.

При выполнении работы необходимо придерживаться правил:

- вначале полностью переписывается текст вопроса, а затем пишется ответ;
- между ответом на вопрос и текстом следующего должен быть интервал в 3-4 строчки.

Ответы на вопросы задания должны показать умение студента анализировать и обобщать изучаемый материал. Ответ должен быть конкретным, полностью раскрывать излагаемый вопрос, а изложение чётким и ясным без переписывания текста из учебника. В конце работы приводится список используемой литературы.

Контрольную работу студент должен выполнить и выслать для проверки в колледж в точно установленный срок.

На 5 курсе выполняется контрольная работа, согласно варианта, на 6 курсе выполняется другая контрольная работа, задания на контрольные работы указаны в соответствующем разделе..

Получив проверенную работу, студент должен выполнить указания рецензента, исправить отмеченные ошибки, если они имеются.

Проверенные контрольные работы представляются при сдаче экзамена. Практические работы студенты выполняют в колледже в период экзаменационной сессии или самостоятельно, руководствуясь методическими рекомендациями, выданными в колледже вместе с программой. Оформленные практические занятия, выполненные студентами самостоятельно, представляются преподавателю.

По данному модулю предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится в период лабораторно-экзаменационной сессии на 5 и 6 курсах

К сдаче квалификационного экзамена допускается студент, прошедший теоретический курс обучения в период сессии, полностью выполнивший все практические занятия, а также домашнюю контрольную работу.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

1.1 Область применения программы - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 «Технология продукции общественного питания»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) – **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2. Организовывать проводить приготовление сложных мучных, кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в приготовлении

.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- оценивать качество продуктов органолептическим способом, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- применять 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 инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы 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 выработки 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 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 и сложных отделочных полуфабрикатов;
- Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 266 часов, включая:
 обязательные учебные занятия при заочной форме обучения - 32 часа;
 учебная практика ----- 36 часов
 производственная практика----- 144 часа
 самостоятельной работы обучающегося – 54 часа;

3. ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ План ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

Наименование разделов профессионального модуля ПМ. Междисциплинарных курсов МДК и тем. ПМ04.Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных. кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Всего часов Самостоятельной работы студента	Из них	
		Обзорные и установочные занятия	практические занятия
Тема 1.1. Производство хлеба Тема 1.2 Сдобные дрожжевые изделия Тема 1.3 Пресное тесто Тема 1.4Технология производства пряников Тема 1.5. Технология производства песочного теста, и изделий из него. Тема 1.6 Технология приготовления пресного слоеного теста Тема 1.7 Технология приготовления заварного теста Тема 1.8 Технология приготовления бисквитного теста Тема 1.9 Белково-воздушное тесто, технология приготовления Тема 1.10 Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных Тема 1.11 Производство пирожных и тортов			
Итого			

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Технология приготовления пищи. - М.: Академия, 2008. Н. ЭХарченко
Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Академия, 2009.
Технология приготовления холодных блюд и закусок учебное пособие – М.: Академия, 2009
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2006.

5. Технологическое оборудование для предприятий общественного питания. – М.: Деловая литература, 2009.

6 , Ассортимент и качество кулинарной продукции - М. 2006

Дополнительные источники:

Механическое оборудование для предприятий общественного питания. – М.: Феникс, 2005. Журнал Питание и общество – профессиональный кулинарный журнал Международной Ассоциации кулинаров России
Компьютерные и телекоммуникационные пособия

Информационно-производственный комплекс «Интервод». Интернет-сайт: Gulinar

Информационно-сервисный комплекс «Повар»

5. Программа и вопросы для самоконтроля

Тема 1.1. Технологический цикл хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Цели задачи модуля, взаимосвязь междисциплинарных курсов.

Значение хлеба в питании. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Характеристика сырья для производства хлебобулочных изделий

Лабораторная работа 1

Органолептическое исследование муки

Определение подъемной силы дрожжей

Способы замеса дрожжевого теста: опарный, безопарный рецептура технология замеса, определение готовности опары, теста.

Схема технологического процесса приготовления хлеба

Организация ведение и контроля технологического процесса производства хлеба на хлебозаводе и мини пекарне

Производственные рецептуры и режим выработки хлеба

Разделка и формовка хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Процесс выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Практическая работа 1

Изучение ассортимента и рецептур на различные виды хлебобулочных изделий и хлеба

Санитарно-гигиенический режим при производстве хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Болезни и дефекты хлеба. Отбраковка нестандартной продукции.

Организация процесса выпечки хлеба на малых пекарнях

Лабораторная работа 2

Оценка качества хлеба

Тема 1.2 Сдобные дрожжевые изделий

Организация технологического процесса приготовления сдобных дрожжевых изделий.

Приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий.

Слоеное дрожжевое тесто Рецептура.

Практическая работа 2

Изучение ассортимента и рецептур на сдобные хлебобулочные изделия

Лабораторная работа 3

Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Правила хранения. Упаковки, подачи и реализации хлебобулочных изделий

Тема 1.3 Пресное тесто

Простое пресное тесто. Рецептура, технология приготовления.

Изделия из пресного теста

Практическая работа 3

Изучение ассортимента изделий из пресного теста

Сдобное пресное тесто. Технология производства изделий из пресного теста блинчики, хворост, струдель, чак-чак.

Практическая работа 4

Ассортимент изделий из сдобного пресного теста

Лабораторная работа 4

Технология приготовления изделий из простого теста

Тема 1.4 Технология производства пряников

Виды пряничного теста. Характеристика компонентов. Составление сухих пряностей для теста

Процесс замеса теста сырцовым способом. Рецептура на пряничное тесто.

Процесс замеса теста заварным способом Рецептура на пряничное тесто.

Коврижки приготовление и ассортимент

Практическая работа 5

Изучение ассортимента и рецептов на пряники

Отделочные полуфабрикаты для пряников. Варка сахарного сиропа. Органолептические методы проб на тонкую, толстую нить, мягкий, твердый шарик, Приготовление глазури, помадки

Лабораторная работа 5

Технология приготовления пряников и коврижек заварным и сырцовым способами

Процесс замеса простого песочного теста. Рецепттура

Тема 1.5. Технология производства песочного теста, и изделий из него.

Процесс замеса ароматизированного песочного теста

Ассортимент печенья из песочного теста.

Технология приготовления нарезных пирожных из песочного теста

Технология приготовления формовых пирожных из песочного теста

Практическая работа

Работа со сборником рецептов на изделия из песочного теста

Лабораторная работа

Технология приготовления изделий из песочного теста

Тема 1.6 Технология приготовления пресного слоеного теста

Процесс замеса пресного слоеного теста. Рецепттура

Ассортимент изделий из пресного слоеного теста: пирожки с различными начинками, яблоко в тесте, языки слоеные, печенье.

Практическая работа

Работа со сборником рецептов на изделия из слоеного теста

Лабораторная работа

Технология приготовления изделий из слоеного теста

Тема 1.7 Технология приготовления заварного теста

Процесс замеса заварного теста. Рецепттура

Ассортимент изделий из из пресного слоеного теста.

Практическая работа

Работа со сборником рецептов на изделия из слоеного теста

Лабораторная работа

Технология приготовления изделий из заварного теста

Тема 1.8 Технология приготовления бисквитного теста

Характеристика и способы приготовления бисквитного теста с подогревом и без подогрева. Рецепттура.

Приготовление масляного бисквита. Подготовка форм для выпечки бисквитного полуфабриката для тортов, пирожных. Правила выпечки бисквита, определение готовности. Устранимые дефекты полуфабриката.

Созревание бисквитного полуфабриката. Показатели качества бисквитного полуфабриката

Тема 1.9

Характеристика белкового теста. Технология приготовления сырцовым и заварным способами. Рецепттура, правила выпечки. Условия и сроки хранения.

Миндально-марципановое тесто. Рецепттура приготовление

Тема 1.10 Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных

Виды отделочных полуфабрикатов. Простые посыпки из сахарной пудры, крошки, орехов с применением трафаретов. Сахарные глазури, шоколадные помадки, фрукты для отделки тортов их применение.

Технология приготовления масляных кремов: шарлот, глясе, рецепттура. Показатели качества масляных кремов

Белковые кремы натуральные и на растительных сливках. Правила взбивания белкового крема. Определение степени готовности. Санитарные требования при работе с отделочными полуфабрикатами

Желе для отделки тортов и пирожных требования к качеству.

Инвентарь, инструментарий для отделки кондитерских изделий. Ассортимент насадок к кондитерскому мешку. Способы нанесения рисунка на поверхность торта, плетение корзиночки, формование роз, бордюров. Рюш из различных видов крема.

Выполнение украшений из шоколада, помадки, марципана.

Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных кондитерских изделий;

Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 1.11 Производство пирожных и тортов

Производство бисквитных тортов ассортимент, оформление

Лабораторная работа

Технология приготовления заказных тортов, рулетов.

Лабораторная работа

Ассортимент пирожных из бисквитного теста

Требования к упаковке, маркировке и транспортировке тортов и пирожных

6. Методические указания по выполнению контрольных работ

Для выполнения контрольной работы вы должны:

1. Изучить все разделы и темы модуля, составить конспект по каждой теме, т. к. контрольная работа предусматривает освещение ряда тем из каждого раздела.
2. Работа выполняется только по соответствующему варианту. Объем работы 12-16 листов
3. Текст контрольной работы выполняется только в компьютерном варианте шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, через 1й интервал, поля: слева – 3 см, справа – 1,5 см, сверху, снизу – 2 см; форматирование по ширине.
4. Важно ответы на вопросы располагать в последовательности согласно вашего варианта и задания;
5. В конце работы указать список используемой литературы;
6. Если использованы данные интернет- сайта, необходима ссылка на сайт.

Желаю успеха!

Задания на контрольную письменную работу за 4 курс

Вариант № 1

1. Значение хлеба в питании. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Технология производства простого хлеба.
2. Современные требования к оформлению пирожных. Санитарно-гигиенические требования к работе кондитерского цеха
3. Технология приготовления масляных кремов. Ассортимент, требования к качеству;

Вариант № 2

1. Технология приготовления сдобного пресного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству. Сроки хранения и реализации изделий из пресного теста

2. Технология приготовления сдобного дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, формовка, выпечка.

3 Технология приготовления белковых кремов. Ассортимент, требования к качеству;

Вариант № 3

1. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, формовка, выпечка

2. Технология приготовления сдобного пресного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, сроки реализации.

3 Технология приготовления заварных кремов. Ассортимент, требования к качеству;

Вариант № 4

1. Технология приготовления пряничного теста. Виды пряников, формовка, выпечка. Требования к качеству, сроки реализации.

2 Технология приготовления простого пресного теста. Приготовление хвороста, струделя блинчиков, требования к качеству. Сроки реализации.

3 Виды отделочных полуфабрикатов. Простые посыпки из сахарной пудры, крошки, орехов с применением трафаретов. Сахарные глазури, шоколадные помадки, фрукты для отделки тортов их применение

Вариант № 5

1. Технология приготовления заварного теста. Ассортимент изделий из заварного теста. Требования к качеству, сроки реализации.

2.Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста.

3 Белковые кремы натуральные и на растительных сливках. Правила взбивания белкового крема. Определение степени готовности. Санитарные требования при работе с отделочными полуфабрикатами;

Вариант № 6

1. Технология приготовления песочного теста, ассортимент изделий из песочного теста. Требования к качеству, сроки реализации.

2. Технология приготовления масляного бисквитного теста. Способы выпечки бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, сроки реализации бисквитных изделий.

3. Инвентарь, инструментарий для отделки кондитерских изделий. Ассортимент насадок к кондитерскому мешку. Способы нанесения рисунка на поверхность торта, плетение корзиночки, формование роз, бордюров. Рюш из различных видов крема.

Выполнение украшений из шоколада, помадки, марципана.

Вариант № 7

1. Дрожжевое тесто виды, процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста, формирование вкуса, запаха дрожжевых изделий.

2. Технология приготовления ароматизированного песочного теста, ассортимент изделий из песочного теста. Требования к качеству.

3. Технология приготовления бисквитных тортов с кремом и тортов жележных.

Вариант № 8

1. Технология приготовления белкового теста сырцовым и заварным способами. Рецепт на пирожное безе, требования к качеству.

2. Ассортимент пряников и коврижек из заварного пряничного теста. Способы отделки пряников. Требования к качеству.

3. Технология приготовления масляных кремов: шарлот, глясе, рецептура. Показатели качества масляных кремов

Вариант № 9

1. Технология приготовления бисквитного теста с охлаждением и подогревом. Способы выпечки бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

2. Технология приготовления национальных кондитерских изделий. Ассортимент, хранение.

3. Технология приготовления пирожных из песочного теста