

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Половинко Дмитрий Александрович

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на IV курсе по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

Группа Т-41

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.04.01 Производственная практика
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий
индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 108 часов с « 04 » декабря 2020 г. по « 24 » декабря 2020 г.

1. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий:	6
Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий:	6
Участие в организации рабочих мест:	6
Оценка качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве:	6
Выбор и безопасное использование технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря):	6
Приготовление дрожжевого теста различными способами, формовка, выпечка и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста:	6
Приготовление бездрожжевых видов теста (пресного сдобного, пряничного, вафельного, песочного, пресного слоеного,	24

бисквитного, воздушного и миндально-орехового, заварного)	
Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки;	6
Приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	6
Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	6
Контроль за точностью соблюдения рецептур;	6
Контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции;	6
Контроль качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции;	6
Предотвращение возможных дефектов;	6
Оформление технологической документации	6
Итого часов	108

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

4 (Хорошо)
Оценка прописью

3. База прохождения практики



Организация):

Наименование СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования»

Место практики от
организации)

Должность
ФИО

Повар
Уварова Светлана Викторовна

Подпись

Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО

преподаватель
Секерина Светлана Викторовна

Подпись

Дата « 24 » декабря 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Дневник производственной практики (по профилю специальности)

ПП.04.01 Производственная практика

Профессиональный модуль

ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Студент(ка) IV курса

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа Т-41

Фамилия Половинко

Имя Дмитрий

Отчество Александрович

Период проведения практики

с «04» декабря 2020 года по «24» декабря 2020 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Руководитель практики от образовательной организации:

Ф.И.О.: Секерина Светлана Викторовна

(Фамилия, Имя и Отчество)

Должность: преподаватель

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Уварова Светлана Викторовна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность:

Повар

Базовое предприятие (название организации)

СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования»

(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) 214025 г. Смоленск ул. Академика Петрова, 4Б

Период прохождения практики

с «04» декабря 2020г. по «24» декабря 2020г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

- Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1.	Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2.	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.	Участие в организации рабочих мест;
4.	Оценка качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве;
5.	Выбор и безопасное использование технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря);
6.	Приготовление дрожжевого теста различными способами, формовка, выпечка и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста;
7.	Приготовление бездрожжевых видов теста (пресного, сдобного, крошкового)
8.	Приготовление бездрожжевых видов теста (пряничного, вафельного)
9.	Приготовление бездрожжевых видов теста (песочного, пресного слоеного)
10.	Приготовление бездрожжевых видов теста (бисквитного, воздушного и миндально-орехового, заварного)
11.	Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки;

12.	Приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
13.	Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
14.	Контроль за точностью соблюдения рецептур;
15.	Контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции;
16.	Контроль качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции;
17.	Предотвращение возможных дефектов;
18.	Оформление технологической документации



организации)

«04» декабря 2020 года

Руководитель практики
от организации

(подпись)

Ознакомлен:
студент

(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Уварова Светлана Викторовна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 04.12.20 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 04.12.20 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 17.12.20 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 21.12.20г

Инструктаж получил (а)

Половинко Дмитрий Александрович

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 04.12.20 г.

Подпись  Дата 04.12.20 г.

Подпись  Дата 17.12.20 г.


Подпись  Дата 21.12.20г

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
04.12.2020	<p>Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Хлебобулочные изделия в зависимости от вида используемой муки могут быть ржаные, пшеничные, ржано-пшеничные и пшенично-ржаные. По рецептуре изделия бывают простые, улучшенные и сдобные (только пшеничные). В рецептуру простых изделий входят мука, вода, дрожжи и соль. В рецептуру улучшенных изделий вводят дополнительное сырье -- молочные продукты, сахар, патоку, солод и др. В сдобных изделиях содержится много жира и сахара, кроме того, могут быть добавлены орехи, изюм, цукаты, яйца, сахарная пудра и др. По способу выпечки различают изделия подовые и формовые. Булочные изделия выпекают из пшеничной муки, массой менее 500 г. К ним относят батоны, плетеные изделия, булки, сайки, сдобные булочные изделия. Ассортимент сдобных изделий представлен несколькими группами:</p> <p>1) Булки гражданские - различной формы массой 0,2 кг, к которым относятся: булочка округлая с надрезами на поверхности, образующими сетку; булочка с цукатом - в виде лепешки с рисунком из цукатов; штрицели - в виде батона со слегка заостренными концами и косыми надрезами на поверхности с обработкой поверхности дробленым орехом и сахарным песком; штоли - в виде сложенной вдвое лепешки, поверхность которой отделана помадкой;</p> <p>2) Булочки сдобные - круглые и четырехугольные со слипами с 2...4-х сторон массой 0,1 кг;</p> <p>3) Булочка «Веснушка» - такой же формы, что и сдобные булочки со слипами, но массой 0,05 кг, а также в рецептуру входит изюм и меньшее количество сахара и жира;</p> <p>Кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%.</p> <p>1) К мучному кондитерскому изделию относят: печенье, вафли, пряничное изделие, кекс, рулет, торт, пирожное, мучное восточное изделие.</p> <p>2) Мучные кондитерские изделия могут быть с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью или неглазированные, с начинкой, без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей.</p>	<p>4 789</p>
05.12.2020	<p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,</p>	

	<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Технологический процесс приготовления хлеба состоит из следующих стадий: замеса теста и других полуфабрикатов, брожения полуфабрикатов, деления теста на куски определенной массы, формирования и расстойки тестовых заготовок, выпечки, охлаждения и хранения хлебных изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления кондитерских изделий</p> <p>Приготовление теста. Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 450С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения в объеме 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 200С. Муку соединяют с какао-порошком и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не село. Затем добавляют ванильную эссенцию. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-2100С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста.</p>	<p>4/16</p>
<p>07.12.2020</p>	<p>Участие в организации рабочих мест;</p> <p>Рабочее место представляет собой закрепленную за отдельным рабочим или группой рабочих часть производственной площади, оснащенную необходимым технологическим, вспомогательным, подъемнотранспортным оборудованием, технологической и организационной оснасткой, предназначенными для выполнения определенной части производственного процесса. Каждое рабочее место имеет специфические особенности, связанные с особенностями организации производственного процесса, многообразием форм конкретного труда. Вид рабочего места определяется такими факторами, как тип производства, уровень разделения и кооперации труда, место выполнения работы, содержание труда, степень механизации и автоматизации, число единиц оборудования на рабочем месте. Тип производства в свою очередь связан со специализацией рабочих мест и означает закрепление за каждым из них группы однородных работ (операций).</p> <p>Технические требования: рабочее место должно быть оснащено прогрессивным оборудованием, необходимой технологической и организационной оснасткой, инструментом, контрольно-измерительными приборами, предусмотренными технологией, подъемно-транспортными средствами.</p> <p>Организационные требования: имеющееся на рабочем месте оборудование должно быть рационально расположено в пределах рабочей зоны; найден вариант оптимального обслуживания рабочего места по его современному обеспечению сырьем, материалами, заготовками, деталями, инструментами, ремонтом оборудования и оснастки, уборкой отходов, обеспечены</p>	

	<p>безопасные и безвредные условия труда. Экономические требования: организация рабочего места должна обеспечить оптимальную занятость работников, максимально высокий уровень производительности труда и качество работы. Эргономические требования: учитываются при проектировании оборудования, технологической и организационной оснастки, планировке рабочего места.</p>	<p>5/10</p>
<p>08.12.2020</p>	<p>Оценка качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве; Важными показателями при органолептической оценке в тортах и пирожных являются эстетический внешний вид, художественное оформление поверхности кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; посевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделия. Форма должна соответствовать данному наименованию изделий, быть правильной, без изломов и вмятин, с равным обрезом для нарезных изделий. Вкус, запах, цвет должны соответствовать данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов. Разрезав изделие на четыре части (вдоль и поперек), определяют его вид на разрезе. Вкус определяют, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду. Результаты органолептической оценки заносят в лабораторный журнал. Пирожные отбирают по две штуки каждого сорта из лотка. Изделия массой меньше 400г берутся целиком. Если масса изделий больше 400г, их нарезают на куски, из которых составляют среднюю пробу. Из изделий круглой формы вырезают два сектора, которые должны иметь все элементы рисунка, характерные для данного вида изделий. Если изделие квадратной или прямоугольной формы, то его нарезают по диагонали и берут две противоположные части. Отобранные пробы помещают в чистые сухие стеклянные банки с притертой или хорошо прижатой резиновой пробкой. При исследовании на доброкачественность срок выполнения анализа должен быть не более 1-2 часа, на полноту вложения сырья - 3-4 дня. На все пробы кондитерских и кулинарных изделий, взятые на предприятиях общественного питания, составляют акт в двух экземплярах: один направляется в лабораторию, второй выдается ответственному лицу и служит основанием для списания изделий. Обработка основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве. Мука При просеивании муки удаляются посторонние примеси, она обогащается кислородом воздуха, что способствует лучшему подъему теста. Если кондитерские изделия готовят из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку</p>	

	<p>одновременно с ее просеиванием.</p> <p>Крахмал Перед использованием крахмал просеивают как муку.</p> <p>Сахар Перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3мм, можно использовать просеиватель для муки</p> <p>Сиропы перед использованием процеживают через сита с ячейками не более 1,5 мм.</p> <p>Мёд Перед использованием мед нагревают до 40-50°C, после чего процеживают через сито с ячейками размером 2 мм.</p> <p>Патока Перед использованием ее нагревают до 40-50°C для уменьшения вязкости и процеживают через сито с ячейками 2 мм.</p> <p>Яйца Перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. Сильно загрязненные яйца обмывают мягкой щеткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 мин, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течение 5 мин в проточной воде. Проверяют свежесть яиц при помощи овоскопа. Отбитые подготовленные яйца процеживают через сито с ячейками 3 мм.</p> <p>Дрожжи Перед использованием дрожжи освобождают от бумаги, растворяют в теплой воде и процеживают через сито.</p> <p>Фрукты и ягоды. Свежие плоды перед использованием сортируют, целые оставляют для украшений, с незначительными повреждениями применяют для варки варенья, а мятые перерабатывают на джем или повидло. Перед использованием фрукты и ягоды тщательно промывают, меняя воду.</p> <p>Сливочное масло. Если поверхность масла загрязнена, масло зачищают Маргарин. Для приготовления кондитерских изделий его подготавливают так же, как сливочное масло.</p>	<p>5/19</p>
<p>09.12.2020</p>	<p>Выбор и безопасное использование технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря); Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. - разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа; - открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии;</p>	

	<p>- перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя;</p> <p>- открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны;</p> <p>- котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.</p> <p>Повара и другие работники горячего цеха обязаны изучить правила эксплуатации оборудования и пройти инструктаж у бригадира.</p> <p>Механическое оборудование</p> <p>К механическому оборудованию относятся машины для обработки мяса, рыбы, овощей, для приготовления теста, для нарезки хлеба, колбас и сыра, для размалывания кофе и т.п.</p> <p>Мясорубка, Картофелечистка, Овощерезка</p> <p>.Протирочная машина</p> <p>Специализированные универсальные приводы</p> <p>Кроме универсального привода промышленность выпускает специализированные универсальные приводы с набором машин для мясных, овощных и кондитерских цехов крупных предприятий общественного питания.</p> <p>Мясорубка механическая, Машина для рыхления мяса, Картофелечистка механическая, Протирочная машина, Машина для замеса теста, Машина для раскатки теста, Хлеборезка.</p> <p>Тепловое оборудование</p> <p>К тепловому оборудованию относятся плиты, пищеvarочные котлы, электросковороды, жарочно-кондитерские шкафы и др.</p> <p>Холодильное оборудование</p> <p>Холодильное оборудование может быть следующих видов: холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры и холодильные прилавки машинного охлаждения.</p>	
10.12.2020	<p>Приготовление дрожжевого теста различными способами, формовка, выпечка и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста;</p> <p>Дрожжевое тесто готовят однофазными или двухфазными способами. Однофазные предусматривают приготовление теста в одну фазу из всего количества муки и другого сырья согласно рецептуре. К ним относят безопарный и ускоренный способы.</p> <p>При двухфазном (опарном) способе готовят первую фазу (опару) из части муки и дрожжей, после ее созревания - вторую фазу (тесто).</p> <p>Способ приготовления дрожжевого теста выбирают в зависимости от количества используемой сдобы (сахара, жира). Если в состав теста входит небольшое количество сдобы, то одновременно замешивают все сырье. В рецептуру сдобного теста входит достаточно большое количество сахара и жира, что создает</p>	

неблагоприятные условия для брожения, поскольку большая концентрация этих компонентов подавляет жизнедеятельность дрожжей, повышая осмотическое давление в клетке.

Для обеспечения нормальных условий для их жизнедеятельности сначала замешивают опару, в состав которой вносят часть воды и муки и все дрожжи, а затем в выброженную опару добавляют слобу и остальную воду и муку.

Тесто готовят на дрожжах прессованных или сухих. Их расход зависит от их качества (подъемной силы), способа приготовления теста, наличия и нормы закладки соли, сахара, жира. Дозировка прессованных дрожжей составляет от 0.5 до 2.5% от массы муки. Сухие дрожжи используют в количестве в 1,5...2 раза большем, чем дрожжи прессованные (в пересчете на сухие вещества).

Общая принципиальная технологическая схема приготовления дрожжевого теста сводится к подготовке основного и дополнительного сырья, дозировке его по объему или массе, замешиванию опары или теста (в зависимости от способа), брожению опары или теста, формованию изделий и их выпеканию.

Безопарный способ приготовления теста. Этот способ предусматривает замешивания теста из всего количества ингредиентов по рецептуре.

В дежу тестомесильной машины вливают воду, подогретую до температуры 35...40 °С, добавляют дрожжи, предварительно разведенные в воде и процеженные. Сахар и соль растворяют в небольшом количестве воды и, процедив через сито с ячейками 0.5... 1.5 мм, выливают также в дежу, добавляют подготовленные и процеженные яйца или меланж, а затем всыпают просеянную муку. Тесто замешивают до образования однородной массы в течение 7...8 минут, после чего вводят растопленный маргарин и продолжают замес до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам дежи и рычагу.

Продолжительность замеса зависит от качества муки: тесто из муки с клейковиной замешивают быстрее, чем из муки с сильной клейковиной. Затем дежу накрывают крышкой и оставляют для брожения на 3...4 ч в помещении с температурой 35...40 °С. После того как тесто увеличится в объеме в 1.5 раза, дежу подвозят к тестомесильной машине и в течение 1...2 мин проводят его обминку. В процессе дальнейшего брожения тесто обминают еще один-два раза. При использовании муки со слабой клейковиной обминку теста проводят один раз. Во время этой операции происходит сжатие чрезмерно растянувшейся клейковины из-за накопления диоксида углерода и образования губчатой структуры клейковинного каркаса. Дрожжи перемещаются к новым местам питания, удаляясь от продуктов обмена. Кроме того

	<p>происходит равномерное распределение и частичное удаление CO₂, что способствует образованию равномерной пористой структуры мякиша.</p> <p>Опарный способ приготовления теста. Чаще всего опара готовится из части муки и воды, всех дрожжей, а иногда и части соли густой (влажность 47...50%) или жидкой (с влажностью 65...78%) консистенции.</p> <p>Рисунок на поверхность пласта наносят зубчатой или гофрированной скалкой. Для формования изделий используют различные приспособления в виде металлических выемок, представляющих собой конусообразные ободки с заостренными краями, по форме соответствующие вырабатываемым изделиям.</p> <p>Применяют деревянные формы с выгравированным на доске рисунком или надписью. Если изделиям необходимо придать определенные очертания и на поверхность нанести рисунок, используют деревянные формы в сочетании с металлическими выемками. Из раскатанного пласта теста ножом, дисковыми резцами или при помощи выемок формируют изделия.</p>	5 кг
11.12.2020	<p>Приготовление бездрожжевых видов теста (пресного, сдобного, крошечного):</p> <p>Тесто бездрожжевое-Муку просеять. Посолить. Вбить яйца. Добавить теплую воду и масло. Перемешивать сначала ложкой. Затем замесить руками тесто. Тесто накрыть полотенцем. Дать постоять 1 час.</p> <p>Тесто сдобное бездрожжевое-Для начала просейте в глубокую миску муку. Сливочное масло растопите и, немного охладив, влейте в центр просеянной муки. Туда же вбейте яйцо и начните перемешивать.</p> <p>Выложите сметану. Лучше взять с большим процентом жирности. В процессе добавьте соль, сахар. Тесто сперва получается слишком жидким и может плохо перемешиваться. Поэтому лучше затем выложить его на рабочий стол, присыпанный мукой, и продолжать замешивать руками. По необходимости добавляйте муку.</p> <p>Тесто пресное бездрожжевое-Перемешать муку и воду до тех пор, пока полученное тесто не будет резаться ножом. Чтобы проверить готовность теста, нужно сформировать из него шар и накрыть влажным полотенцем на 15 минут. Если после этого тесто не будет тянуться за ножом при разрезании, оно готово. Если тесто получилось слишком жидким, нужно обмять его на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности.</p>	5 кг
12.12.2020	<p>Приготовление бездрожжевых видов теста (пряничного, вафельного):</p> <p>Пряничное тесто бездрожжевое тесто-В миске соединить миксером жидкий мед, сахар и сливочное масло комнатной температуры до однородной массы. Добавить яйца, имбирь, гвоздику, корицу, мускатный орех и ванильный сахар. Взбить миксером до однородной массы. Добавить частями муку, соду, соль и замесить тесто силиконовой лопаткой. Добавить</p>	

	<p>какао, продолжить замешивать тесто. Посыпать стол оставшейся мукой, выложить тесто и быстро замесить тесто. Готовое тесто разделить на четыре части, замотать в пищевую пленку. Положить пряничное тесто в холодильник на ночь. Вафельное бездрожжевое тесто-Смешать вместе растопленное масло, теплое молоко, сахар, ванилин и яйца с помощью венчика. Добавить муку. И хорошо перемешать. Тесто должно быть однородным.</p>	<p>4/16</p>
<p>14.12.2020</p>	<p>Приготовление бездрожжевых видов теста (песочного, пресного слоеного); Тесто бездрожжевое песочное-Масло заранее достают из холодильника и выкладывают его в кастрюлю, добавляют сахар и соль, перемешивают. Вбивают куриное яйцо и еще раз перемешивают. Муку заранее просеивают и понемногу всыпают к маслу с яйцом, добавляют соду. Вымешивают тесто, получается мягкий и упругий замес. закрывают тесто полотенцем и оставляю на 15 минут. Отдохнувшее тесто разделяют на 2 части и отправляют в морозильную камеру на хранение. Пресное слоеное бездрожжевое тесто- Муку просеять на доску, сделать в ней углубление , влить в него воду вместе с яйцами, добавить лимонную кислоту или уксус, мелкую столовую соль и размешать до получения однородной эластичной массы. Тесто следует месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и доске. Затем скатать его в шар, положить на, посыпанный мукой, стол, накрыть чистой салфеткой и оставить минут на 20-30 минут. За это время тесто станет более эластичным и будет лучше раскатываться. Размять на столе сливочное масло или сливочный маргарин так, чтобы не осталось комков. Добавить в него муку и хорошенько перемешать. Сформировать из масла четырехугольный плоский пласт. Отлежавшееся тесто крестообразно надрезать с поверхности ножом, посыпать мукой и раскатать скалкой так, чтобы середина была несколько толще, чем края. В центр раскатанного теста положить заготовленный пласт масла, смешанный с мукой, накрыть его краями теста, а края теста защипать. Полученный «конверт» посыпать мукой и, начиная от середины, аккуратно, без сильного нажима скалкой, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1-1,5 см. Смести с пласта излишнюю муку и сложить его вчетверо. Слегка влажной салфеткой накрыть тесто и оставить на 10-15 минут. Затем прямоугольный пласт посыпать мукой и вновь раскатать до толщины 1-1,5 см, смести излишнюю муку, опять сложить вчетверо и охладить. Спустя 20 минут, вновь повторить операцию, раскатав и сложив тесто вчетверо. Слоеное бездрожжевое тесто- Из просеянной муки отделить две порции по 1,5 ст. л. (по 50 г). К оставшейся муке добавить соль и перемешать. Разболтать одно яйцо, влить половину в воду. Добавить</p>	

	<p>в воду лимонный сок и вылить в муку. Перемешать. Из одной порции отложенной муки высыпать немного на стол.</p> <p>В течение 5 минут замесить однородное тесто. Завернуть в пленку и убрать в холодильник минут на 15-20. Масло комнатной температуры растереть с 1,5 ст. л. муки. Готовое масло размазать на пергаменте в прямоугольник примерно 20x15 см. Прикрыть другой стороной пергамент и скалкой подравнять толщину. Положить на доску и убрать в холодильник. Достать тесто и раскатать от середины к краям в прямоугольник примерно 40x25 см. Достать масло, положить на одну половину теста. Масло накрыть второй половиной теста.</p> <p>Скрепить края. Раскатать в длину в прямоугольник примерно до толщины 0,5 см. Сложить втрое и стряхнуть лишнюю муку. И так четыре раза.</p> <p>Если тесто нагрелось и масло растаяло, убрать его в холодильник на 30-40 минут. Лучше это делать после каждой раскатки. После всех операций тесто убрать в холодильник</p>	<p>4 кг</p>
<p>15.12.2020</p>	<p>Приготовление бездрожжевых видов теста (бисквитного, воздушного и миндально-орехового, заварного):</p> <p>Бисквитное тесто - Желтки смешайте с сахаром и взбейте до осветления массы. Масса получится слегка густоватой. В нее аккуратно постепенно нужно добавить муку. Всыпайте по 1/3 стакана и медленно размешивайте ложкой по кругу в одном направлении. Это нужно для того, чтобы тесто, насыщенное воздухом при взбивании, не потеряло пышности. Белки взбейте до состояния острых пиков. Взбивайте сначала на больших оборотах миксера, а затем на медленных. Аккуратно несколькими движениями вмешайте белки в тесто.</p> <p>Воздушное бездрожжевое тесто- Делим яйца на желтки и белки. Желтки смешиваем с кефиром и щепоткой соли. Белки взбиваем до пиков. В тесто добавляем муку. Венчиком смешиваем до однородности. Вводим белки. Последней добавляем соду гашеную. Перемешиваем.</p> <p>Заварное бездрожжевое тесто- В миску влейте 30 мл растительного масла. Просейте в нее 1 стакан муки и перемешайте. У вас должна получиться смесь, по консистенции похожая на мокрый песок. Высыпьте туда 0,5 ч. ложки соды и погасите ее 1 ст. ложкой уксуса.</p> <p>Добавьте 1 ч. ложку сахара и 0,5 ч. ложки соли. Перемешайте. Вылейте в миску 100 мл кипятка и перемешайте. Теперь добавьте вторую половину муки и замесите тесто. Если потребуется, подсыпайте еще муку. Тесто в итоге не должно липнуть к столу и рукам.</p>	<p>5 кг</p>
<p>16.12.2020</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки:</p>	

Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов состоит в приготовлении теста, его формовании, выпечки и выстаивании и охлаждении.

Замес и образование теста

Замес теста -- важнейшая технологическая операция, от которой в значительной степени зависит дальнейший ход технологического процесса и качество хлеба. При замесе теста из муки, воды, дрожжей, соли и других составных частей получают однородную массу с определенной структурой и физическими свойствами.

Разрыхление и брожение теста

Чтобы выпекаемое изделие было пористым и легко усваивалось, тесто перед выпечкой необходимо разрыхлить. Это обязательное условие хорошей пропекаемости теста. Тесто под действием диоксида углерода начинает бродить, что позволяет получить хлеб с хорошо разрыхленным пористым мякишем. Цель брожения опары и теста--приведение теста в состояние, при котором оно по газообразующей способности и структурно-механическим свойствам будет наилучшим образом подготовлено для разделки и выпечки. При этом не менее важно накопление в тесте веществ, обуславливающих вкус и аромат, свойственные хлебу из хорошо выбродившего теста.

При приготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления: разрыхление при помощи углекислого газа, образуемого дрожжами, и создание такой слоистости, как при приготовлении слоеного пресного теста.

Процесс приготовления теста состоит из следующих операций: приготовления дрожжевого теста опарным или безопарным способом, слоения теста, формовки изделий, расстойки. Расстойка в данном случае необходима, так как в процессе приготовления слоеного теста большая часть углекислого газа улетучивается и требуется время, чтобы он вновь накопился.

Тесто готовят опарным или безопарным способом, средней густоты. При слоении его маслом или маргарином температура того и другого должна быть 20-22°C. При этой температуре масло не растапливается и не проникает в тесто, а образует пластичные слои между ними, что обеспечивает хорошее разрыхление и облегчает формовку изделий. Слоение теста производят двумя способами.

Первый способ слоения теста. Масло или маргарин размягчают до пластичного состояния, без комков. Если по рецептуре в изделие входит большое количество сахара, то часть его кладут при замесе теста, а часть соединяют с маслом.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1-2 см, часть пласта (2/3) покрывают размятым маслом или маргарином. Пласт складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края свернутого пласта тщательно защипывают, чтобы

масло не вытекало. Затем поворачивают пласт теста на 90°, посыпают мукой и снова раскатывают до толщины 1 см, сметают муку и складывают пласт вчетверо. Таким образом, в тесте получается восемь слоев масла. При изготовлении теста с большим количеством масла его еще раз раскатывают и складывают пласт вдвое, втрое или вчетверо, отчего образуются 16, 24 или 32 слоя. При дальнейшей раскатке тонкие слои теста и пласты могут разорваться, и слоистость теста ухудшается. Кроме того, слои масла настолько тонкие, что после выпечки слоистость теста не заметна.

Способы отделки кондитерских изделий

Внешний вид кондитерских изделий – это их реклама. На поверхности тортов и пирожных делают самые различные украшения: геометрические орнаменты, рисунки из цветов и листьев, различные рисунки тематического содержания. Запрещается использовать красители, кроме разрешенных к применению министерством здравоохранения. При украшении изделий пользуются специальными приемами и различными приспособлениями.

Украшения из крема и глазури. Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетика (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных «Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму кремы из сливок, белковый, заварной, «Зефир». Но их не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные. Изделия, отделанные белковым (сырцовым) кремом, подвергают тепловой обработке при температуре 220 °С в течение 1–3 мин, чтобы сохранить рисунок. Заварной крем используется только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов.

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами от 2 до 6 мм.

Змейка. Узор равномерно «отсаживают», волнообразно двигая трубочку вдоль изделия.

Грибок. Трубочку держат под углом к плоскости изделия и, постепенно снижая давление, поднимают ее. Получается ножка гриба, на которую «отсаживают» шляпку из крема или из выпеченного тестового полуфабриката.

Веревочка. Трубочку двигают вдоль изделия под углом к плоскости, одновременно выполняя вращательные движения.

Ветка с почками или ландыш. «Отсаживают» тонкую ветку и вдоль нее с обеих сторон трубочкой большего диаметра «отсаживают» шарики. Для ландыша делают две или одну ветку и «отсаживают» шарики с одной стороны.



	<p>Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом.</p> <p>Листик. Трубочку держат под острым углом к плоскости. «Отсаживая» крем, двигают трубочку к себе колебательными движениями. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кончик листа.</p> <p>Трубочка с плоским косым срезом – «косячок» – используется для изготовления роз. Но этой трубочкой наносят только лепестки роз. Сердцевинной розы служит вырезанный из бисквита квадрат, его округляют ножом, накалывают на вилку, которую держат левой рукой, и, медленно поворачивая, правой наносят лепестки. Вместо вилки пользуются специальным приспособлением из белой жести, имеющим с одной стороны зубцы, а с другой – лопаточку. На зубцы накалывают сердцевину розы, а после ее изготовления приспособление удаляют так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки, затем ее перекалывают на лопаточку, а после этого – на торт.</p>	<p>5/19</p>
<p>17.12.2020</p>	<p>Приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря:</p> <p>Корнетик изготавливают из кальки или плотной (но не толстой) бумаги, не впитывающей жир. Для этого вырезают прямоугольный треугольник и свертывают его конусом (корнетик). Корнетик наполняют кремом или глазурью до половины, плотно закрывают, чтобы при выдавливании масса выходила только из нижнего отверстия. В зависимости от предполагаемого рисунка на остром конце корнетика делают: прямой, косой, клинообразный срезы или зубчик. Вырезав плоскую дугообразную пластинку из картона или пластмассы и вложив ее в корнетик с прямым срезом можно изготавливать розы.</p> <p>Кондитерские отсадочные мешки изготавливают из плотной ткани (полотно, тик, латекс) и имеют форму конуса, в узкий конец которого вставляют фасонные шприцевальные трубочки.</p> <p>Инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Вращающиеся подставки круглой и квадратной формы. -Лопатка кондитерская. -Кондитерские мешки и насадки. -Кондитерский гвоздь, бумага, и инструмент для переноски украшений с гвоздя на торт. Применяется при создании цветов с помощью кондитерского мешка. -Мат с разметкой для создания симметричных, точных и одинаковых украшений. -Кисточки, для работы с красителями 	<p>4/19</p>
<p>18.12.2020</p>	<p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>1) Из крема можно делать разнообразные украшения. Чтобы нанести на изделия крем в виде различных</p>	

	<p>рисунков и фигурок. пользуются бумажной трубочкой (корнетик) и кондитерским мешком с металлической трубочкой.</p> <p>Корнетик делают из пергаментной бумаги. Для этого вырезают из бумаги- треугольник, свертывают его трубочкой, а конец надрезают так, как того требует рисунок. Так, трубочкой с ровно срезанным тонким концом можно нанести надписи, орнаменты или веревочки, точки; трубочкой, конец которой отрезан вкось, наносят бордюры; трубочкой с клинообразным тонким концом наносят листики.</p> <p>2) Белковую, фруктовую, масляную и мучную рисовальные массы используют для украшения тортов и заказных изделий. Преимущество белковой массы по сравнению с кремом заключается в том, что при засыхании на изделиях эта масса не изменяет формы и не так быстро портится. Нанося длинные линии или крупные узоры из белковой массы при помощи корнетика, следует держать его над изделием выше, чем при нанесении коротких линий, надписей и штрихов. При этом правую руку поддерживают левой рукой, чтобы она не дрожала.</p> <p>3) Приготовление марципана сырцовым способом. Сахар, патоку и очищенный миндаль смешать и пропустить 2--3 раза через вальцовку, причем каждый раз уменьшать расстояние между вальцами. При отсутствии вальцовки миндаль предварительно измельчить на терках так, чтобы образовалась мелкая крупа, затем к измельченному миндалю добавить сахар, патоку и растереть в каменной ступке или пропустить через мясорубку. Если миндаль предварительно не растереть, то при пропускании через мясорубку или при растирании в ступке из миндаля выделяется масло, которое делает марципан темным и неэластичным.</p> <p>4) Сливу, вишню и виноград из марципана покрывают шоколадом, лакируют и посыпают синей пудрой, напоминающей естественный сизый налет. Яблоки и груши после окраски и сушки покрывают растопленным какао-маслом. Абрикосы и персики делают из белого марципана, после чего их окрашивают оранжевой краской, лакируют и посыпают тонко натертой и просеянной крошкой от бисквита.</p>	<p>4 кг</p>
<p>19.12.2020</p>	<p>Контроль за точностью соблюдения рецептов: Принимать заказы на блюда и максимально быстро качественно готовить блюда по заказу: - соблюдать последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продукции, температурный режим. При приготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента выпускаемой</p>	

	<p>продукции.</p> <p>- все блюда приготовленные на предприятии должны соответствовать требованиям. Готовятся блюда только по технологическим картам где указаны: наименование и закладка сырья и технология приготовления. Технологические карты обязательно заверены директором организации, технологом и бухгалтером-калькулятором.</p> <p>-обеспечивать постоянное соответствие ассортимента блюд указанного в меню, (наличие блюд, заготовок, сырья и т.д.)</p> <p>- все блюда приготовленные на предприятии должны соответствовать требованиям. Готовятся блюда только по технологическим картам где указаны: наименование и закладка сырья и технология приготовления. Технологические карты обязательно заверены директором организации, технологом и бухгалтером-калькулятором.</p> <p>отслеживать качество ингредиентов, используемых для приготовления, сроков годности;</p> <p>соблюдать нормы вложений в блюда согласно нормативной документации (технологические карты);</p> <p>отслеживать качество продукции на выходе;</p> <p>строго соблюдать выход готовых блюд, согласно указанному в карте и в меню;</p> <p>строго соблюдать условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (срок реализации, товарное соседство);</p> <p>использовать инвентарь, согласно, маркировки;</p>	<p>5/12</p>
<p>21.12.2020</p>	<p>Контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции:</p> <p>Контроль в сырьевом складе и в дозировочном отделении. В сырьевом складе контролируют правильность складирования муки и подсобного сырья, состояние тары и упаковки продуктов, проверяют санитарное состояние склада, температуру и относительную влажность воздуха в помещениях, порядок хранения мучных отходов и пустых мешков. Определяют размер механической потери муки. Каждую смену несколько раз проверяют выполнение установленной подсортировки (валки) муки. Один раз в декаду или ежедневно проверяют подъемную силу магнитов, установленных в мучных линиях, ежемесячно осматривают и учитывают собранные с магнитов ферропримеси.</p> <p>В дозировочном отделении контролируют приготовление и фильтрацию растворов соли и сахара, проверяют концентрацию полученных растворов, порядок зачистки и растапливания жиров, приготовление жировых эмульсий, санитарную обработку куриных яиц, винограда сушеного и другого сырья, подлежащего санитарной обработке. Строго учитывают расход производственных растворов с особо точной концентрацией (растворы красителей, улучшителей), изготовляемых в лаборатории</p>	

	<p>хлебозавода.</p> <p>Контроль в заквасочном и в тестоприготовительном отделениях. В дрожжевом и заквасочном отделениях не реже двух-трех раз в смену проверяют подъемную силу, температуру и кислотность дрожжей и заквасок. При сдаче смены и в течение ее проверяют влажность этих полуфабрикатов. В тестоприготовительном отделении наблюдают за ритмичностью замеса полуфабрикатов, выполнением производственной рецептуры и технологического режима, проверяют количество дежей, занятых бродящими полуфабрикатами.</p> <p>При контроле выполнения производственной рецептуры проверяют массу сырья, взятого на замес, объем и концентрацию раствора соли и сахара, температуру и влажность замешенного полуфабриката.</p>	<p>5/6</p>
<p>22.12.2020</p>	<p>Контроль качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции:</p> <p>Исследование кулинарных и кондитерских изделий начинают с органолептической оценки и взвешивания изделий. Кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать показателям безопасности, а также регламентируемым органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Кроме того, проверяется соблюдение режимов технологического процесса; условия и сроки хранения, реализации; полнота вложения сырья (пищевой ценности).</p> <p>В случае сомнения по показателям безопасности, а также при неудовлетворительной органолептической оценке, а в некоторых случаях при удовлетворительной - изделие изымается для лабораторного обследования по существующей методике. В условиях технологической лаборатории изъятые пробы подвергаются тщательному физико-химическому анализу.</p> <p>Особенностью контроля качества мучных кулинарных и кондитерских изделий является недостаточность органолептического метода для всесторонней оценки качества указанных изделий на производстве, так как он не позволяет определить полноту вложения сырья, наличие опасных пищевых добавок, клейковины муки. Более точные и объективные сведения дают лабораторные исследования. Кроме того, для контроля кондитерских изделий с кремом следует применять еще и микробиологические исследования.</p> <p>Важными показателями при органолептической оценке в тортах и пирожных являются эстетический внешний вид, художественное оформление поверхности кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; посевная шоколадная глазурь, неопрятный вид изделия. Форма должна соответствовать данному наименованию изделий, быть правильной, без изломов</p>	

	<p>и вмятин, с равным обрезом для нарезных изделий. Вкус, запах, цвет должны соответствовать данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов. Разрезав изделие на четыре части (вдоль и поперек), определяют его вид на разрезе. Вкус определяют, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду. Результаты органолептической оценки заносят в лабораторный журнал.</p>	<p>4/8</p>
<p>23.12.2020</p>	<p>Предотвращение возможных дефектов: Дефекты Посторонний запах или привкус Причины Наличие в муке примесей полыни, горчака или какого-либо постороннего запаха или вкуса Способы устранения Переработать муку вместе с нормальной мукой (если это может устранить указанный недостаток хлеба) 2. Дефекты Хруст на зубах при разжевывании Причины Наличие в муке песка или землистых веществ 3. Дефекты Бледная корка хлеба, малый удельный объем Причины Низкая сахаро и газообразующая способность муки Способы устранения Переработать муку в смеси с мукой, имеющей повышенную газообразующую способность. Применить заварку части муки. Добавить к опаре белый солод или часть муки из проросшего зерна . Дефекты Хлеб не расплывчатый, но плотный, малого объема с малоразвитой толстостенной пористостью. Цвет корки очень бледный Причины Мука из пшеницы, подвергшейся сушке при недопустимо высоких температурах например огневой) или , самосогреванию. Поэтому содержание клейковины низкое, по качеству клейковина рвущаяся или даже крошковатая Способы устранения Способы переработки такие же, как для муки из морозо- бойного зерна. Дефекты Пониженный объем и пористость, недостаточная эластичность мякиша, расплывчатость подового хлеба. Верхняя корка иногда покрыта мелкими неглубокими трещинами Причины Мука смолота из зерна, пораженного клоном-черепашкой, и в ней повышена активность протеолитических ферментов. Поэтому клейковина из пшеничной муки отмывается в малом количестве или вовсе не отмывается. Клейковина липкая, неэластичная, при отлежке ее свойства резко ухудшаются. Тесто быстро разжиж. ется Способы устранения Готовить тесто опарным способом с большой опарой. Увеличить кислотность опары на 2°, а теста на 1°. Для этого готовить тесто на жидких дрожжах, добавляя в опару 5—10% от веса всей перерабатываемой муки спелой опары, теста или закваски. Брожение вести при низких температурах (не выше 28—29°), увеличив расход прессованных дрожжей против обычного. Тесто готовить более густой консистенции. Для этого снизить его влажность на 1 % против обычного. Увеличить расход соли для обойной муки на 50%, для муки 11 сорта на 25%, а для муки 1 и высшего сортов до 15% сверх положенного по рецептуре. Применить бромат</p>	

	<p>калия в количестве 0,001— 0,004% от веса всей муки в тесте Разделку теста из одной дежи производить быстро (за 10—15 мин.). Сократить продолжительность расстойки до возможного минимума. Выпечку производить при обычном режиме или при температуре выше обычной на 10—20.</p>	
<p>24.12.2020</p>	<p>Оформление технологической документации: На разработанный технологический процесс оформляется комплект технологической документации. Согласно ГОСТ 3.1102 - 82 технологическая документация включает документы общего и специального назначения. К документам общего назначения относятся: титульный лист (ТЛ), карта эскизов (КЭ) и технологическая инструкция (ТИ). В состав документации специального назначения входит 26 документов. Основными из них являются: маршрутная карта (МК), операционная карта (ОК) и карта технологического процесса (КТП). Согласно ГОСТ 3.1109 - 82 описание технологических процессов в технологической документации по степени детализации может быть маршрутным, операционным, маршрутно-операционным. Маршрутное описание выполняется с сокращенным описанием содержания всех технологических операций в МК в последовательности их выполнения без указания переходов и технологических режимов. Это описание применяется в единичном и мелкосерийном производстве при большой номенклатуре изделий, когда более детальное описание связано с большими трудозатратами. Операционное описание выполняется с полным описанием всех технологических операций в ОК в последовательности их выполнения с указанием переходов и технологических режимов, данных о средствах технологического оснащения, материальных и трудовых затратах. Операционное описание применяется в серийном и массовом производствах. Титульный лист технологического процесса оформляется по ГОСТ 3.1105 - 2011. Маршрутную карту используют при любой форме описания технологического процесса. При маршрутном и маршрутно-операционном описании технологического процесса МК является одним из основных документов, в котором описывают весь процесс в технологической последовательности выполнения операций. При операционном описании технологического процесса МК играет роль сводного документа, в котором указывают адресную информацию (номер цеха, участка, рабочего места, операции), наименование операции, перечень документов, применяемых при выполнении операции, технологическое оборудование и трудозатраты.</p>	

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: Ответственно подходит к выполнению заданий

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

За время прохождения практики Дмитрий проявил себя как исполнительный и аккуратный работник, ответственно подходящий к выполнению задания. Умело применяет теоретические знания.

Руководитель практики
от организации

(подпись)



Уварова С.В.

(расшифровка подписи)



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Качество выполнения работ по производственной практике оценено руководителем практики от предприятия на 4 (хорошо).

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, выполненные практикантом, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям. Допущены небольшие нарушения в оформлении отчета и ТТК.

Оценка руководителя практики от филиала – 4 (хорошо).

Общая оценка – 4 (хорошо).

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Секерина С.В.
(расшифровка подписи)


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Отчет

по производственной практике
ПП.04.01 Производственная практика

Профессиональный модуль
ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент  Половинко Дмитрий Александрович
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы T-41

Руководитель практики от организации

Повар

(должность)

Уварова Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

(подпись) 

«24» декабря 2020 года

Руководитель практики от филиала

Секерина Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

«24» декабря 2020 года

(подпись) 



Смоленск, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика предприятия общественного питания
2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии
3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

Выводы и заключения

1. Характеристика предприятия общественного питания

Предприятие соответствует всем нормам и правилам предприятий общественного питания. На кухне работают повара 3,4 и 5 разряда.

Структура производства представляет собой соотношение между различными ступенями и звеньями производства, но формам их связи, в их общем объеме. Различают две взаимодополняющие друг друга подструктуры: организационную и производственную, характеризующие с разных позиций основной объект организаций производства. Каждая подструктура в организации производства выступает как самостоятельный элемент по отношению к другой структуре. Производственная структура представляет собой состав и мощность производственных предприятий, входящих в единое производственное отделение, их соотношение и формы взаимосвязи на каждой ступени организации производства. Организационная структура предназначена для определения состава и соотношения различных уровней в организации производства, а также формы этой организации.

Основным структурным подразделением предприятия и производственной единицы является цех. Цех - это организационно-обособленное подразделение предприятия. Цех выполняет определенные ограниченные производственные функции, обусловленные характером кооперации труда внутри предприятия. В цехах предприятия изготавливается продукция или выполняется определенная стадия производства, в результате которой создаются полуфабрикаты, используемые на данном предприятии. Производственные помещения должны быть обеспечены мощной приточно-вытяжной вентиляцией. Особо должны вентилироваться кухня, моечная, холодный цех. Так, на кухне вентиляционные вытяжки, отводящие тепло и испарения во время приготовления, должны быть расположены над источником тепла - плитами, жарочными шкапами и стационарными электросковородками. Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой, канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам

и другому оборудованию. Рабочее место работника представляет собой часть площади цеха, на которой сосредоточены оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения работником тех или других операций технологического процесса. Рабочие места размещаются в соответствии с последовательностью выполнения технологического процесса приготовления пищи. Это уменьшает затраты времени на выполнение технологических операций, так как поварам не приходится делать лишних движений, что снижает утомляемость работников, обеспечивает экономию производственных площадей.

«Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьём, полуфабрикатами»

Завоз продуктов и сырья осуществляется следующим образом:

- для гастрономии – 2 раза в месяц;
- для яиц и яйцепродуктов – 1 раз в неделю;
- для овощей – 1 раз в 3 дня;
- для фруктов – 1 раз в неделю;
- для зелени – 1 раз в неделю.

Приемка является важной составной частью технологического процесса.

Приемку проводят в два этапа.

Предварительный этап. Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивании. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто. Второй этап – окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его

сохранность и вызывается поставщик. После окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;- непотрошеную птицу (кроме дичи);- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;- продукцию домашнего изготовления. Сырье хранят в отдельных холодильных и морозильных камерах или в одном холодильнике, но с соблюдением товарного соседства. Птицу(курицу);мясо(говядину,свинину); Овощи, фрукты, зелень, яйца, консервы, кисломолочные продукты (сыр, сметана, молоко) хранят в холодильнике при температуре не выше минус 6°С. Макароны изделия, рис, муку, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах.

-При отсутствии, каких-либо продуктов, блюдо можно заменить на другое, воспользовавшись технологическими картами блюд для замены, а так

же можно использовать карты, чтобы разнообразить меню. Блюда заменяются по аналогичному составу основных продуктов, входящих в рецептуру используя технологические карты из набора одноименной группы технологических карт, например в группе «Блюда, из картофеля», «Блюда из овощей» и т.д. имеются несколько взаимозаменяемых технологических карт. (Например: каша гречневая - каша пшеничная, плов бухарский; котлета с рисом - плов из говядины, ежики; макаронные изделия - макароны отварные со сливочным маслом, макаронные изделия отварные с овощами, макаронные изделия с тертым сыром; сырники творожные - вареники ленивые, суфле творожное; суп с клецками - суп с домашней лапшой, суп с вермишелью; голубцы ленивые - капуста тушенная с мясом, голубцы ленивые (бигус); запеканка картофельная с отварным мясом - суфле из отварного мяса и картофельное пюре, рулет мясной с яйцом и картофельное пюре; овощи тушенные в молочном соусе - рагу овощное, и т.д.) - В меню-раскладке, блюда, имеющие групповое название: салаты овощные, фрукты, используются продукты, имеющиеся в наличии. Можно заменять салаты, не допуская повторов с смежные дни используя технологические карты в папке «салаты овощные» - Овощные салаты и блюда из овощей необходимо менять в зависимости от сезона овощей: (помидоры, огурцы, редис, сл. перец, кабачки и т.д.) В весенне-летний период салаты из овощей урожая прошлого года без тепловой обработки запрещены, поэтому в этот период рекомендовано производить замену на сезонные салаты. Имеется раскладка на весенне-летний период. - Фрукты меняются в зависимости от наличия или заменяются на свежемороженые или сушеные фрукты и ягоды, соки. На 2 завтрак можно давать фруктовые и овощные соки, особенно рекомендуется их употреблять в летний период. - При отсутствии или недостаточном выполнении нормы какой - либо группы продуктов при подсчете натуральных норм за 10 дней, можно их дать в большем кол-ве в следующие 10 дней, воспользовавшись картотекой блюд на замену. - Нормы молока на каши и напитки могут меняться, соответственно меняется норма воды. - В меню

раскладке указывается говядина I категории б/к (х/о 9%), для расчета костной говядины необходимо к массе, указанной в нетто в раскладке прибавить 36% (для расчета массы брутто) Потеря веса при холодной обработке костной говядины составляет 26,4%. Говядина костная разрешена с содержанием костей не более 20% к общей массе. Холодные блюда и закуски - Обработку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами и технологическими требованиями. - Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). - Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Блюда из мяса и рыбы - В рецептурах технологических карт закладки сырья и выход готовой рыбы приводятся на рыбу филе (треска). Для установления норм закладки и выхода блюд из рыб, не указанных в рецептуре, следует руководствоваться данными из таблицы нормы потерь при холодной кулинарной обработки. (Так при поступлении рыбы потрошенной без головы к массе нетто, указанной в раскладке нужно прибавить 17%, рыбы б/г непотрошенная 37%)) - При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. - При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам

приготовления блюд: - Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.; - Суфле, запеканки, гуляши, азу, бефстроганов готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; - При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа; НАПИТКИ - В меню используются соки промышленного производства для детей в зависимости от их возраста. Самостоятельное производство соков запрещено. Компоты, напитки, морсы из ягод, кисели из натуральных продуктов (использование концентратов запрещено), чай, какао, кофейные напитки злаковые, суррогатные. Молоко в кипяченом виде, кефир и другие молочнокислые продукты, разрешенные для детского питания. Нормы молока, сахара для напитков (какао, кофейный напиток, чай) могут изменяться в зависимости от категории детей, посещающих детский сад.

2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии

Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.) приготовление и замес теста, разделка теста и его порционирование, формовка изделий, расслойка, выпечка, охлаждение изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов (обсыпок, сиропов), отделка изделий.

В мучном цехе используется самое разнообразное оборудование: просеиватели, тестомесительные машины, универсальный привод, электроплита, электрические пекарские шкафы, холодильное оборудование.

Продукты, необходимые для приготовления изделий однодневной программы укладывают на подтоварник, который расположен непосредственно в мучном цехе. Скоропортящиеся продукты (масло, яйца и др.) хранятся в холодильном шкафу при температуре 2 - 4 °С. Основной продукт (мука, яйца) подвергается предварительной подготовке.

На участке для обработки яиц применяется овоскоп для проверки качества яиц и моечная ванна для их санитарной обработки. Здесь же вывешена инструкция по их мытью и дезинфекции.

Для взвешивания продуктов используют товарные весы.

После замешивания дежу с дрожжевым тестом откатывают в теплое место, ближе к жарочному шкафу.

Для приготовления слоеного теста организована линия, в состав которой входит тестомесильная машина, производственный стол, холодильный шкаф.

Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 25°С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых

нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливают малогабаритное вибросито ВЭ-350, которое монтируется на производственном столе. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, сита, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления дрожжевого, бисквитного теста установлена взбивальная машина для замеса теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарский шкаф ЭШ-3М, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

В моечном отделении мучного цеха устанавливают ванну моечную с тремя отделениями и стеллажами.

Организация труда работников мучного цеха:

Руководство кондитерского цеха осуществляется начальником цеха, кондитером V разряда. В кондитерском цехе работают 3 человека, кондитеры 5,4,3 разрядов.

Кондитер IV разряда осуществляет подготовку и проверку качества сырья, начинок, приготовления теста, формовку изделий.

Пекарь III разряда определяет готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливает лезен и смазывают изделия, а также выпекают кондитерские изделия.

Работа цеха осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции.

Пирожки с яблоками: Всыпаяем 1 пакетик дрожжей в полстакана тёплого молока, добавляем чайную ложечку сахара, даем чуть постоять. Затем выливаем молоко с дрожжами в миску, добавляем остальное теплое молоко, размягчённый маргарин (не растопленный), сахар, ванилин, 1 яйцо и постепенно добавляем муку. Вымешивать тесто для пирожков нужно руками, пока оно не станет однородным, эластичным и не перестанет прилипать крукам. Ставим тесто в теплое место где-то на 1 час. Яблоки моем, очищаем от шкурки и семян, нарезаем маленькими кубиками. Посыпаем сахаром и перемешиваем. Когда тесто увеличится вдвое, разделяем его на одинаковые маленькие кусочки (у меня получилось 16 шт.), чтобы пирожки получились одинаковые. Каждый кусочек расплющиваем руками в лепешку, кладем начинку и хорошенько защипываем края.

Получившиеся пирожки с яблоками выкладываем на смазанный маслом противень. Яйцо взбиваем вилкой и хорошенько смазываем наши пирожки. Отправляем противень с пирожками с яблоками в горячую духовку на 30-40 мин.

Печенье шоколадное- В глубокой миске смешать до однородного состояния мягкое сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль. Добавить яйца и какао,

снова перемешать. Разрыхлитель смешать с просеянной мукой и частями ввести в тесто, каждый раз хорошо вымешивая. Готовое тесто убрать в холодильник на пару часов. Из теста скатать шарики размером с грецкий орех и выложить на противень, застеленный пергаментом, на расстоянии 5 см друг от друга.

Выпекать печенье 15 минут при температуре 180 градусов.

Готовое шоколадное печенье аккуратно переложить на тарелку и дать ему остыть.

Абрикосовый рулет: Яйца взбить с сахаром и щепоткой соли до белой пышной массы. По 1 столовой ложке вводить растительное масло и просеянную муку, каждый раз перемешивая смесь лопаточкой сверху вниз. На этом этапе нужно обращаться очень деликатно с тестом и сохранить максимальное количество воздушных пузырьков, за счет которых рулет будет пышным. Нарезать абрикосы дольками.

Противень размером 30 на 40 см застелить пергаментом. Смазать пергамент растительным маслом. Выложить абрикосы и залить их бисквитным тестом. Выпекать бисквит с абрикосами в разогретой духовке около 20 минут при температуре 180 градусов. Достать корж из духовки и, пока он горячий, свернуть его при помощи полотенца или пергаменты в рулет. Это нужно делать обязательно пока бисквит горячий. Если сворачивать его в холодном виде, то он будет трескаться. Аккуратно развернуть остывший бисквитный рулет с абрикосами, выложить сметану и снова свернуть. Сверху посыпать абрикосовый рулет сахарной пудрой.

3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Рулет бисквитный

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Рулет бисквит вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 10 порций, г	
		брутто	нетто
1	Мука пшеничная	160	160
2	Яйца	5 шт.	200
3	Сахар	180	180
4	Сода пищевая	1	1
5	Джем абрикосовый	150	150
	Выход	-	700

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Яйца взбить с сахаром, добавить муку и гашеную соду, продолжая взбивать.

Тесто выложить на противень тонким слоем (противень лучше выложить бумагой для выпечки).

Выпекать 5-7 минут, в предварительно разогретой до 200 градусов духовке. Выпекать до легкого золотистого цвета.

Корж вынуть, быстро смазать джемом. Свернуть рулетом пока горячий! Дать пропитаться.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на пирожковой тарелке.

5.2. Температура подачи 18-20⁰С.

5.3. Срок годности при хранении не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на пирожковой тарелке.
Консистенция	Мягкая, пышная.
Цвет	Свойственный входящим продуктам.
Вкус	В меру сладкое.
Запах	Свежей выпечки.

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2.9.3.9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
45	27,1	370,6	2000

Ответственный разработчик: Половинко Дмитрий Александрович



Рисунок 1 – Рулет бисквитный

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Безе миндальное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, Безе миндальное, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Яйцо куриное	95	95
2	Сахар	300	300
3	Орех миндальный ядро	315	315
	Выход	-	725

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Белок взбить с сахаром до состояния безе, после аккуратно добавить миндальную муку и осторожно перемешать резиновой лопаткой.

Выложить на пергамент и выпекать 14 минут при температуре 180.

Оставить остывать на противне.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Блюдо подается на пирожковой тарелке. Сверху посыпается сахарной пудрой.

5.2 Температура подачи 18-20⁰С.

5.3 Срок годности при хранении не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на пирожковой тарелке.
Консистенция	Плотная
Цвет	Свойственный входящим продуктам.

Вкус	В меру сладкое.
Запах	Характерный для входящих в состав изделия продуктов

6.2 Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2.9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
66	181	357	3329

Ответственный разработчик: Половинко Дмитрий Александрович



Рисунок 2 – Безе шоколадное

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Кеке шоколадный с вишней

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, кекс шоколадный с вишней, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Масло сливочное	230	230
2	Сахар	300	300
3	Яйцо	6 шт.	240
4	Мука пшеничная	290	290
5	Какао	120	120
6	Вишня	175	175
5	Выход	-	1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 В месильной машине сбивают сливочное масло, нагретое до температуры 40 °С, в течение 7- 10 мин. При использовании холодного масла его предварительно размягчают при малом, а затем при большом числе оборотов месильной машины. Затем добавляют сахарный песок, и сбивание продолжают в течение 5-7 мин. После этого в месильную машину постепенно добавляют яйца (по одному). Общая продолжительность сбивания зависит от количества масла и составляет 20-30 минут. В последнюю очередь добавляют все сухие ингредиенты (мука, какао) и вишню без косточек. Размешивают до равномерного распределения ингредиентов в массе.

Тесто раскладывают по формам по 65 г (заполняют форму на 1/3 объема). Выпекают при температуре 180* С в течение 25-30 минут.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Блюдо подается на пирожковой тарелке. Сверху посыпается сахарной пудрой.

5.2 Температура подачи 18-20⁰С.

5.3 Срок годности при хранении не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на пирожковой тарелке.
Консистенция	Мягкая, пышная.
Цвет	Свойственный входящим продуктам.
Вкус	В меру сладкое.
Запах	Свежей выпечки.

6.2 Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2.9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
60	160	620	3500

Ответственный разработчик: Половинко Дмитрий Александрович



Рисунок 3 – Кекс шоколадный с вишней

Выводы и заключения

За время прохождения практики в СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования» были получены навыки, организовывать и проводить приготовление слобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Сформировано общая и профессиональная компетенция, а также приобретены необходимые умения и опыт практической работы по специальности. Научились использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. На практике я научился готовить: рулет бисквитный, безе с миндалем, кекс шоколадный с вишней. За время практики научился работать в команде и разделять обязанности по приготовлению блюд. Научился вовремя выходить из затруднительных ситуаций. Приобрел навык составления технологических карт и описания цехов. В пункте 1 была дана полная характеристика заведения, хорошая кухня со средним количеством блюд, меню было составлено специально для детей.