

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебукоева Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского филиала

Дата подписания: 23.09.2023 18:04:20

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ ЗАНЯТИЙ

Специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Пятигорск 2020 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТИД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель



С.С. Луста

Зав.отделением СПО ШКТГ


подпись

З.А.Михалина

Пояснительная записка

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК.04.01 "Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий" включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

Цель самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий 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 и использование 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:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным 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 выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	7 семестр		
1	Тема 1. Виды блюд и изделий из муки. Технология приготовления различных видов теста и эксплуатация применяемого оборудования Товароведная характеристика сырья . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
2	Тема 2. Виды мучных изделий. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
3	Тема 3. Разрыхлители теста <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
4	Тема 4. Виды теста и его использование. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
5	Тема 5. Приготовление фаршей. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
6	Тема 6. Технологические процессы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
7	Тема 7. Приготовление теста. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

8	Тема 8. Особенности приготовления слоеного теста. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
9	Тема 9. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления и обработки теста. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
10	Тема 10. Взбивальные машины: назначение, типы, принцип действия, правил безопасной эксплуатации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы .	<i>Собеседование</i>	2
11	Тема 11. Дефекты мучных блюд . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
12	Тема 12. Технология приготовления и контроль качества мучных блюд (вареных и жареных). Мучные блюда. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
13	Тема 13. Приготовление мучных блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
14	Тема 14. Требования к качеству. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
15	Тема 15. Контроль качества сырья. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
16	Тема 16. Методы контроля качества. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 17. Оборудование и производственный инвентарь. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
18	Тема 18. Устройства для жарки блинчиков, пончиков. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
19	Тема 19. Дефекты мучных блюд . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
20	Тема 20. Технология приготовления и контроль качества мучных кулинарных изделий. Товароведная характеристика сырья. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
21	Тема 21. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
22	Тема 22. Процессы при выпечке <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема 23. Контроль качества сырья . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
24	Тема 24. Методы контроля качества. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
25	Тема 25. Оборудование и производственный инвентарь <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
26	Тема 26. Машина для нарезки монолита масла. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 27. Дефекты мучных кулинарных изделий . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
28	Тема 28. Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд Приготовления полуфабрикатов для подачи блюд . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема 29. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для подачи блюд . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
30	Тема 30. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
31	Тема 31. Технология приготовления и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Товароведная характеристика сырья. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
32	Тема 32. Ассортимент хлебобулочных изделий. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
33	Тема 33. Приготовление праздничного хлеба. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
34	Тема 34. Приготовление булочных изделий. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
35	Тема 35. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	<i>Собеседование</i>	2

	<i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
36	Тема 36. Температурный режим и виды выпечки . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
37	Тема 37. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
38	Тема 38. Определения готовности изделий. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
	Итого за 7 семестр:		76
	Итого за год:		76

1. Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе проведения собеседования он показывает исчерпывающие знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.
2. Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
3. Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.
4. Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 185 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-232-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482027> ЭБС

2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 311 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29808-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> ЭБС

3. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. - Минск : РИПО, 2016. - 351 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-552-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> ЭБС

Дополнительная литература:

1.Размыслович, Г.П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2016. - 364 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-562-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328>

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России