

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАДАНИЙ**

**по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Бийск 2026

Методические указания по выполнению лабораторных работ

Лабораторная работа № 1

Приготовление, оформление, оценка качества сдобных хлебобулочных изделий.

Цели работы: отработать технологию приготовления и подачи сдобных хлебобулочных изделий.

Содержание работы:

1. В соответствии с мини-подгруппой приготовить и оформить для подачи сдобные хлебобулочные изделия.
2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, сотейник, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать не окисляющуюся посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. В соответствии с вариантом составить технологическую карту на данное изделие.
2. Составить технологическую схему на данное изделие.
3. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Состояние поверхности, ее отделка, цвет и состояние корочки, толщина и форма изделия	Состояние мякиша (пропеченность, отсутствие признаков не промеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала)	Вкус и запах изделия

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

30-28 баллов – «5» 27-23 баллов – «4» 22-18 баллов – «3»

Лабораторная работа № 2

Приготовление, оформление, оценка качества праздничного хлеба.

Цели работы: отработать технологию приготовления и подачи праздничного хлеба

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи праздничный хлеб.
2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, ситечко, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать не окисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Выполнить рисунок готового изделия.
2. Составить технологическую схему на данное изделие.
3. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Состояние поверхности, ее отделка, цвет и состояние корочки, толщина и форма изделия	Состояние мякиша (пропеченность, отсутствие признаков не промеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала)	Вкус и запах изделия

3. Заполнить отчет по выявлению дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов устранения

Наименование изделия	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

30-28 баллов – «5» 27-23 баллов – «4» 22 -18 баллов – «3»

Лабораторная работа № 3

Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества.

Цели работы: отработать технологию приготовления и оценки качества отделочных полуфабрикатов.

Содержание работы:

1. Приготовить отделочный полуфабрикат (белково-заварной крем, заварной, масляный, сливочный и мастика сырцовая). Оформить им изделие.
2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, ситечко, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую схему и технологическую карту на данное изделие.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

3. Заполнить отчет по выявлению следующих дефектов готовой продукции и способов устранения

Дефект	Способ устранения
Белковый крем расслаивается	
Белковый крем слабый, не дающий рельефного рисунка	
Масляный крем с отделяющейся от основной массы влагой	
Масляный крем слабой консистенции	
Сливочный крем не держит форму	
Заварной крем неоднородной консистенции, имеет комки	
Мастика крошится	

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

30-28 баллов – «5» 27-23 баллов – «4» 22 -18 баллов – «3»

Лабораторная работа № 4

Приготовление, оформление, оценка качества сложных мучных кондитерских изделий.

Цели работы:отработать технологию приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий.

Содержание работы:

1. Приготовить следующие полуфабрикаты: воздушный, бисквитный, заварной, слоеный, песочный.
2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, сотейник, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать неокисляющуюся посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую карту на данное изделие.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Форма выпеченного полуфабриката	Состояние поверхности	Вид на разрезе	Состояние мякиша	Цвет	Вкус и запах	Текстура

3. Ответьте на вопросы:

- а) Что такое выпеченный полуфабрикат?
- б) Какие процессы происходят при выпекании полуфабрикатов из дрожжевого теста?

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

30-28 баллов – «5» 27-23 баллов – «4» 22 -18 баллов – «3»

Лабораторная работа № 5

Приготовление, оформление, оценка качества праздничных тортов.

Цели работы:отработать технологию приготовления и оформления праздничных тортов.

Содержание работы:

1. Приготовить праздничный торт («Прага»; «Красный бархат»; «Морковный торт»; «Птичье молоко»; «Сникерс»; «Молочная девочка»; «Анна Павлова»). Оформить его.
2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, сотейник, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую карту на данное изделие.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Форма торта, отделка	Состояние отделочных полуфабрикатов (состояние кремовой массы, пышность, пластичность)	Состояние мякиша основного выпеченного полуфабриката	Цвет	Вкус и запах

3. Ответьте на вопросы:

- а) Назовите правила монтажа праздничных тортов.
- б) Какие виды подставок используют для монтажа праздничных тортов?
- в) Что такое фототорт?
- г) Какие существуют способы и приемы отделки праздничных тортов?

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

30-28 баллов – «5» 27-23 баллов – «4» 22 -18 баллов – «3»

Лабораторная работа № 6

Приготовление, оформление, оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий.

Цели работы: отработать технологию приготовления и оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

Содержание работы:

1. Приготовить мелкоштучное кондитерское изделие (меренги, шоколадный капкейк с кремом ганаш, миндально-апельсиновый твиль, маффины, макаронс). Оформить его.

2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, ситейник, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать неокисляющуюся посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую карту на данное изделие.

2. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Форма изделия, отделка	Состояние отделочных полуфабрикатов (состояние кремовой массы, пышность, пластичность)	Состояние мякиша основного выпеченного полуфабриката	Цвет	Вкус и запах

3. Ответьте на вопросы:

- а) Назовите этапы построения пряничных изделий.
- б) Что такое птифуры?
- в) Чем капкейки отличаются от маффинов?

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

Лабораторная работа № 7
Приготовление, оформление, оценка качества низкокалорийных кондитерских изделий.

Цели работы: отработать технологию приготовления и оформления низкокалорийных кондитерских изделий.

Содержание работы:

1. Приготовить морковный торт (морковный бисквит, сметанный крем и шоколадная глазурь). Оформить его.
2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, ситейник, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую карту на данное изделие.
2. рассчитать пищевую и энергетическую ценность изделия на 100гр.
3. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Форма изделия, отделка	Состояние отделочных полуфабрикатов (состояние кремовой массы, пышность, пластичность)	Состояние мякиша основного выпеченного полуфабриката	Цвет	Вкус и запах

3. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

30-28 баллов – «5» 27-23 баллов – «4» 22 -18 баллов – «3»

« »

Форма по	Код
ОКУД	0330501
Вид операции	

Номер документа	Дата составления
1	

Калькуляционная карта

[illegible]

Лабораторная работа №7

Приготовление, оформление, оценка качества кондитерских изделий с пониженной калорийностью.

Цели работы: отработать технологию приготовления и оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

Содержание работы:

1. Приготовить изделие с пониженной калорийностью (морковный торт с шоколадной глазурью и сметанным кремом). Оформить его.
2. Составить отчет в соответствии с планом.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Холодильный шкаф, электрическая плита, пекарский шкаф, электронные весы, миксер, миски, лопатки, ложки, венчик, ситечко, противни, кисточки силиконовые, скалка, нож.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении продуктов, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую карту на данное изделие.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Наименование изделия	Форма изделия, отделка	Состояние отделочных полуфабрикатов (состояние кремовой массы, пышность, пластичность)	Состояние мякиша основного выпеченного полуфабриката	Цвет	Вкус и запах

3. Ответьте на вопросы:

- а) Назовите этапы составления ТТК.
- б) Что такое изделия с пониженной калорийностью?

5. Выполните расчеты калорийности изделия.

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Правила подачи	Соблюдение всех пунктов содержания работы
1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

30-28 баллов – «5» 27-23 баллов – «4» 22 -18 баллов – «3»

Приложение 1
Утверждаю
Директор

_____/_____
«__» _____

Технико-технологическая карта №

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие _____, вырабатываемое и реализуемое _____.

[illegible]

Рецептура изделия _____
(название изделия)

4 Наименование сырья	Вес продуктов	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход готового изделия:		

[illegible]

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

6. Показатели качества и безопасности.

Микробиологические показатели

Блюдо	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы

Физико-химические показатели

Массовая доля сухих веществ
Массовая доля сахара
Массовая доля жира
Массовая доля поваренной соли
Кислотность

Органолептические показатели

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки –
Жиры –
Углеводы –
Энергетическая ценность

Разработчик:

Калькуляционная карта разрабатываемого блюда

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД Вид	Код
	0330501

--

Номер документа	Дата составления
1	

Калькуляционная карта

[illegible]

Список использованных источников

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
8. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко.- Москва : КНОРУС, 2018.-216 с. – (Среднее профессиональное образование).ISBN 978-5-406-06222-7
- 10.Анфимова Н. А. Кулинария : учеб.пособие для учреждений начального проф. образования. / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стереотип. – М.: Академия. – 2012. – 400 с. – ISBN 5-7695-2806-0
11. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. – 108 с.
12. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. – изд. 3, стер. – Ростов н / Д Феникс, 2012. – 347 с. - ISBN 5-279-02558-5
13. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В. А. Домарецкий. – М. : Форум, 2012. – 400 с.
14. Доценко В. А. Диетическое питание. Справочник. / В. А. Доценко, Е. В. Литвинова, Ю. Н. Зубцов. – СПб.: Издательский Дом «Нева»; М. : «Олма – Пресс», 2012. – 352 с.
15. Повар: практические основы профессиональной деятельности: учеб. пособие / М. М. Амренова, Н. М. Гурбо, Е. Е. Наумова и др. – М. : Академкнига, 2011. – 144 с.
16. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко – 9 изд., ЗАО «ОЛМА МЕДИА ГРУПП, 2011. – 208 с.
17. Секреты вкусных блюд / под редакцией Е. Хлебалиной. – М. : «ОЛМА МЕДИА ГРУПП, 2011. – 320 с.
18. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М. : КНОРУС, 2011. – 112 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост. А. И. Злобнов, В. А. Цыганенко. – Киев; М. : «Арий», «Лада», 2011. – 680 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост. : А. И. Злобнов, В. А. Цыганенко. – К. : ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2012. – 680 с.: ил.
21. Сборник рецептов блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2012.
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Часть 1, 2. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 560 с.
23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. – сост. А. И. Злобнов, В. А. Цыганенко. – Киев; М.: «Арий», «Лада», 2010. – 680 с.

24. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М. : Хлебпродинформ, 2012.

25. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур – М. : «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2013.

26. Тутельян В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник. – М.:ДеЛи плюс, 2012. – 284 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>