



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

***ПМ06. Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала.***

**Тема. Организация приготовления, подготовка к
реализации, хранения полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 34Б

Руководитель практики: Кирсанова Ирина Викторовна

Дата: 02.12.2020г.



Тема урока:

**Разработка ассортимента
кондитерской продукции
различных видов меню**





Кондитерские изделия

Кондитерские изделия – пищевые продукты, отличающиеся высокой энергетической ценностью и усвояемостью, приятным вкусом и ароматом, привлекательным внешним видом. Ценные пищевые свойства кондитерские изделия приобретают в результате применения разнообразного сырья и различных механических и термических способов обработки





Кондитерские изделия

Ассортимент кондитерских изделий, вырабатываемых в России и за ее пределами, весьма разнообразен. В отдельные годы ассортимент кондитерских изделий составляет 4,5 ... 5 тыс. наименований. Это позволяет промышленности удовлетворять разнообразные вкусы и запросы населения.

Каждый вид изделий имеет свои особенности, которые формируются в ходе технологической обработки сырья, в результате изменения его химического состава, свойств, структуры.



Печенье (сахарное, затяжное, сдобное)

Сдобное печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяют на:

- песочно-выемное,
- песочно-отсадное,
- сбивное,
- ореховое (миндальное),
- сухарики.



Пряничные кондитерские изделия

Пряничные кондитерские изделия отличаются высоким содержанием сахаристых веществ, пряностей, имеют разнообразную форму, выпуклую поверхность, в зависимости от способа приготовления, отделки поверхности, делятся на сырцовые и заварные, глазированные и неглазированные. Разновидностью пряничных изделий являются коврижки.



Пирожные и торты

Пирожные и торты относятся к высококалорийным кондитерским изделиям с разнообразным приятным вкусом и ароматом, привлекательным видом. В зависимости от вида выпеченного полуфабриката, который прослаивается начинкой и отделяется с поверхности, различают следующие основные группы: бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, крошковые, воздушные, заварные, сахарные. Торты и пирожные являются скоропортящимися продуктами.





Рулеты бисквитные

Рулеты бисквитные представляют собой пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой.





Кексы, ромовые баба

Кексы, ромовые баба — изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей (изюм, орехи, цукаты).





Мучные восточные сладости

Мучные восточные сладости представляют собой изделия типа печенья, содержащие дробленые и целые ядра орехов, сухофрукты, цукаты и пряности.





Составление меню для кондитерской

Составление планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд в декаде, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням декады. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьём и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.



Составление меню для кондитерской

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, вида предоставляемого рациона, наличие сырья.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это определенное количество наименований холодных блюд, напитков, характерных для кафе.



Составление меню для кондитерской

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (варёные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные); учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащённость его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоёмкость блюд, т.е. затраты времени на приготовление единицы продукции.



Разработка новых и фирменных видов кондитерских изделий

Одна из важных задач кондитерской промышленности — разработка *новых* и *фирменных* видов изделий с целью совершенствования структуры ассортимента, экономии дефицитных видов сырья, снижения сахароемкости, создания и расширения ассортимента изделий лечебнопрофилактического назначения, детского питания, изделий с более длительными сроками хранения.

К новым блюдам (изделиям) относятся блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья в течение установленного срока.



Разработка новых и фирменных видов кондитерских изделий

К *фирменным блюдам* относятся блюда, приготовляемые по специально-разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия.

Рецептуры на новые и фирменные блюда (изделия) разрабатывают коллективно или индивидуально. Специалист, разрабатывающий блюдо (изделие), является его автором. Право на изобретение охраняется государством и удостоверяется патентом. Фирменные блюда (изделия) разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья. ***При отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру,***



Внутренние и внешние документы для ввода меню

Лист утвержденных продуктов. В него заносятся компании поставщики по определенным продуктам, предприятие будет употреблять для приготовления и продажи блюд (изделий). Важен для того, чтобы заказываемые продукты имели один и тот же коэффициент отхода, одинаковое качество, одинаковую цену, чтобы обеспечить себестоимость на одном и том же уровне. Должен быть обозначен альтернативный поставщик, дабы не попасть в неудобное положение, если у основной компании продукта вдруг нет.

Акты контрольной отработки блюд являются нормативным документом. Он является основанием для составления технологической карты и формирования цены блюда (изделия). В нем определяется рациональность закладки продуктов, уточняются технология приготовления блюда, правила его оформления, подачи, дается характеристика блюда по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция). А также в случае использования для приготовления блюд, кулинарных изделий новых видов продуктов, в т.ч. и импортного производства, нормы отходов и потерь при технологической обработке (холодной, тепловой) определяются путем контрольных проработок.



Внутренние и внешние документы для ввода меню

Технологические карты. Как внутренний документ, так и внешний. В них заносится вся информация по технологии приготовления в мельчайших подробностях. Заносятся раскладки с мерами. Технологическая карта должна быть носителем стандарта приготовления того или иного блюда. Если вдруг рецептурной книги у повара или Су-шефа не оказалось под рукой, они всегда могут использовать технологическую карту.

Рецептурные книги. Рецептурные книги создаются на базе Технологических карт, только расписывается процедура приготовления гораздо более подробно. В рецептурных книгах должны обязательно присутствовать фотографии приготавливаемого блюда, чтобы у исполнителя перед глазами всегда был стандарт внешнего вида. В книге должен присутствовать список оборудования, используемого при приготовлении блюда. Все процедуры и шаги приготовления прописаны подробно, с временными рамками и условиями перехода к следующему этапу.



Внутренние и внешние документы для ввода меню

Доска с фотографиями блюд. Документ, который должен являться законом для всех работников кухни, и субъектов, принимающих участие в приготовлении блюд.

Прейскурант цен (меню). Внешний документ, предназначенный для ознакомления Гостей с меню ресторана, его ценами и раскладками. В прейскуранте должна быть обозначена дата ввода меню, названия блюд, веса основных ингредиентов и цена за порцию. Подписывает этот документ Бухгалтер, Директор предприятия. На документе стоит «мокрая» печать.

Тесты по меню, сданные всем персоналом.

- Для поваров это знание весов, технологии приготовления блюд, времени выдачи блюд, стандартов подачи блюд, посуды, в которой подаются те или иные блюда.
- Для официантов – это знание ингредиентов блюд, знание цен, станции, с которой выдается то или иное блюдо, времени приготовления и выдачи блюда, а также знание напитков, сочетающихся с данным блюдом.



Акт проработки блюда

Акт проработки блюда — документ, определяющий расход сырья, его потери при холодной и тепловой обработке, приготовление блюда. Акт разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия. На основании акта проработки составляется технико-технологическая карты.



Акт проработки блюда

Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_{отх} = (M_{б} \times \% \text{отх}) : 100, \text{ кг,}$$

где масса брутто ($M_{б}$) продуктов принимается за 100%;

процент отходов (% отх) определяется по таблицам сборника рецептур.



Акт проработки блюда

Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_b = M_n \times 100 : (100 - \% \text{отх}), \text{ кг,}$$

где масса брутто принимается за 100%;

процент отходов (% отх) определяется по таблицам сборника рецептур.



Акт проработки блюда

Акт контрольной проработки оформляется в установленном порядке, и состоит из таких разделов:

1. Наименование предприятия, на котором составляется акт, регистрационный номер акта контрольной проработки, состав комиссии, название изделия или полуфабриката.



Акт проработки блюда

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда или полуфабриката. Здесь перечисляются все виды продуктов, необходимых для изготовления данного блюда (изделия).

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются реальные нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, килограммов или штук, выход полуфабрикатов и готовой продукции.



Акт проработки блюда

3. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), степень зачистки и вид нарезки сырья, с указанием размера в мм, при подготовке к приготовлению блюда. В том числе полностью описываются режимы холодной и тепловой обработки. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.



Акт проработки блюда

4. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости – и условия транспортировки.

Органолептические показатели блюда или полуфабриката: вкус, цвет, запах, консистенция.

Акт проработки блюда



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Утверждено
Руководитель предприятия _____
Ф.И.О.
дата _____

АКТ

Контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебных изделий, определены нормы отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Комиссией в состав: должность _____ Ф.И.О.
должность _____ Ф.И.О.
должность _____ Ф.И.О.

Проведено контрольное приготовление блюда _____

Для контрольной проработки взято:
Перечисление сырья

№	Наименование сырья и полуфабриката	Ед. измерения	Всего взвешено, г	Отходы при кулинарной обработке, %	Всего отходов, г	Отходы при кулинарной обработке, %	Отходы после кулинарной обработки, %	Выход, г

Выход готового изделия, г

Технология приготовления _____

Подпись члена комиссии: _____ Подпись _____ Ф.И.О.
_____ Подпись _____ Ф.И.О.
_____ Подпись _____ Ф.И.О.

Акт проработки блюда



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: Шеф - повар:

Директор:

Бухгалтер:

Проведено контрольное приготовление блюда:

Тирамису

Для контрольной проработки взято:

Сыр Маскарпоне, Яйца куриные, Сахар-песок, Специи Ванилин, Савоярди (бисквитные палочки), Кофе жареный в зернах, Вода питьевая, Сахар-песок, Специи Корица, Смородина красная, Шоколад молочный, Зелень Мята перечная

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Сыр Маскарпоне	Потери при порционировании	29	3,4	28	0	0	28
2	Яйца куриные	Без обработки или варка в скорлупе	48	0	48	0	0	48
3	Сахар-песок	Нет обработки	25	0	25	0	0	25
4	Специи Ванилин	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
5	Савоярди (бисквитные палочки)	Нет обработки	30	0	30	0	0	30
6	Кофе жареный в зернах	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
7	Вода питьевая	Потери при варке	27	0	27	11,1	0	24
8	Сахар-песок	Нет обработки	15	0	15	0	0	15
Украшение								
9	Специи Корица	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
10	Смородина красная	Холодная обработка	11	9,1	10	0	0	10
11	Шоколад молочный	Нет обработки	15	0	15	0	0	15
12	Зелень Мята перечная	Холодная обработка	4,1	26,8	3	0	0	3

Выход готового изделия, г:

130/20

Технология приготовления:

Взбить белок с сахаром до густой консистенции, взбить желток с сахаром и сыром, соединить лопаткой. Палочки савоярди смочить в сваренном кофе. Сырную массу и палочки перекладывать слоями.

Подписи членов комиссии:



ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Составить акт проработки на кондитерское изделие. Документ найти в интернете.