



**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.**



КОЛЛЕДЖ  
СФЕРЫ УСЛУГ №3

***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

## 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.