Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГБОУ СПО СО «Режевской политехникум»

Рассмотрено:

На заседании ЦК

Протокол №6 от «19»апреля 2019 г

Методические рекомендации

для студентов по оформлению инструкционных карт

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Составитель:

Хамидуллина Р.А. – преподаватель,

первая квал. категория

г. Реж

Инструкционная карта – выполняется студентом как одна из самостоятельных внеаудиторных работ.

Инструкционная карта составляется на кулинарное блюдо или изделие, а также на мучные кондитерские изделия и используется студентами на лабораторно-практических занятиях или учебной практике.

Инструкционная карта выполняет роль инструкции по выполнению практической работы, она включает в себя три основных этапа:

1.Перед началом работы

2.Во время работы

3.По окончании работы.

Каждый этап содержит ряд упражнений, выполняемых в процессе приготовления того или иного блюда или изделия, в той последовательности, которой это необходимо. Задача студента при выполнении данного задания правильно выделить из технологии приготовления блюда или изделия эти упражнения.

Технология приготовления блюда или изделия берётся студентом из учебников «Технология приготовления пищи», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Кондитер» любых авторов, но с учетом выпуска учебной литературы не позднее 2009г. или из Сборника рецептур, выпуска не позднее 2005г.

В инструкционную карту включены требования к качеству и возможные недостатки при приготовлении продукции.

Информация, которую содержит инструкционная карта, выполняется студентом в форме таблицы следующего образца:

Инструкционная карта приготовления

воздушного теста

Упражнения: организация рабочего места, подготовка сырья, приготовление теста, формование, выпечка, уборка рабочего места.

Сырьё (г): сахар – 916,4; яйца – 360,5; ванильная пудра – 7,2. Выход – 1000г.

Инструменты, инвентарь: кондитерские листы, весы, сито. Мешок кондитерский, кастрюли, пергаментная бумага.

Оборудование: пекарский шкаф, взбивальная машина, холодильный шкаф, производственный стол, моечная ванна, просеиватель.

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания
Перед началом работы:	
1.Организация рабочего места	1.Подготовить необходимые инструменты, инвентарь, посуду. 2.Проверить санитарное и техническое состояние оборудования.
2.Подготовка сырья	1.Провести дезинфекцию яиц. 2.Отделить белки от желтков. 3.Белки охладить. 4.Сахар просеять.
Во время работы:	
3.Приготовление теста	1.Яичные белки взбить до увеличения объёма в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. 2.Не прекращая взбивания, постепенно всыпать сахарный песок, ванильную пудру и взбить не более 1-2 минут (если дольше взбивать, масса может осесть).
4.Формование	1.Тесто выложить на кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой или подпылённые мукой в виде лепешек для тортов круглой формы (используя железные кольца). 2.Для пирожных тесто выкладывать в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой. 3.Отсаживать на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпылённые мукой в виде круглых, овальных, фигурных заготовок.
5.Выпечка	Полуфабрикат выпекать при температуре 100-110°С от 40 до 60 минут. (Нужно строго соблюдать температуру выпечки, так как более высокая температура приводит к быстрому затвердеванию поверхности изделий при влажной

	середине)
По окончании работы:	
6.Уборка рабочего места	1.Вымыть посуду, инвентарь и оборудование. 2.Провести дезинфекцию

Требования к качеству: воздушный полуфабрикат белого цвета, крупнопористая пенообразная выпеченная масса, консистенция хрупкая, рассыпчатая. Влажность – 3,5%.

Недостатки	Причины
Масса при «отсадке» расплывается	Нарушен технологический режим взбивания белков; имеются следы жира; излишки сахара в тесте
Воздушный полуфабрикат имеет кремовый оттенок	Высокая температура выпечки
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	Недостаточное время выпечки

В таблице «Недостатки» студент должен отразить все дефекты, допустимые при приготовлении блюда или изделия и указать причины их возникновения.

Выполняется инструкционная карта на листе формата А- 10 в электронном варианте, название документа выполняется студентом шрифтом 16 жирным, а остальные реквизиты документа шрифтом 12 (в некоторых местах используется жирный шрифт). Выполненная студентом инструкционная карта вставляется в файл и используется по ранее указанному назначению. Выполненная самостоятельная работа должна быть сдана студентом в срок, указанный преподавателем.

Выполненная студентом работа проверяется преподавателем и оценивается по данной оценочной системе.

Критериально оценочная система

Требования к оценке	Оценка самостоятельной работы
- работа выполнена в соответствии с требованиями и в установленные сроки; - в работе правильно указана последовательность выполнения упражнений при приготовлении блюда или изделия; - по каждому упражнению дана полная инструкция для его выполнения	отлично
- в работе не полно дана инструкция по выполнению одного или двух упражнений	хорошо
- в работе не полностью выделены упражнения; - в работе не полно дана инструкция по выполнению более двух упражнений; - работа выполнена с нарушением сроков	удовлетворительно
- работа студентом не выполнена	неудовлетворительно

Желаем успеха в выполнении самостоятельной работы!