ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ «САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМОЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Задания по расчетам пищевой и энергетической ценности блюд и работы с нормативной документацией на занятиях МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горящих десертов**

Урюпина Арина Владимировна

Преподаватель первой категории

ГБПОУ «СТЭК»

[Ilina\_19\_90@mail.ru](mailto:Ilina_19_90@mail.ru)

89170344542

2024г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Цель заданий, развить умение расчета пищевой ценности блюд различной категории и работы с нормативной документацией по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

В результате выполнения заданий по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов обучающийся должен **уметь:**

* проводить расчеты по формулам;
* принимать решение по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* оформлять документацию;

**знать:**

* ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
* основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
* технологию приготовления сложных холодных десертов;
* технологию приготовления сложных горячих десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.

Результатом выполнения заданий является овладение студентом профессиональными и общими компетенциями.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполненная работа должна быть представлена в виде отчета по заданной форме. Результат выполнения заданий оценивается.

Критериями оценки являются следующие показатели:

* «Отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на поставленные задачи в практической работе. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
* «Хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все поставленные задачи. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
* «Удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, затрудняется с правильной оценкой предложенной в практическом задании, даёт неполный ответ, выбор алгоритма выполнения практической работы частично верен.
* «Неудовлетворительно» существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**Задание № 1**

**Тема:** Расчет пищевой энергетической ценности на блюда: фруктовый салат; ледяной салат из груш с шоколадным соусом

**Цель:** Формирование умений по расчету пищевой и энергетической ценности на блюда.

**Оснащение/оборудование :**

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – А.И. Здобнов/2019г.;
* Химический состав российских пищевых продуктов – И.М. Скурухин/2002г.
* оборудование: калькулятор.

**Задание:** Рассчитайте пищевую и энергетическую ценность блюд «Фруктовый салат», «Ледяной салат из груши с шоколадным соусом»

**Методика выполнения задания:**

Пользуясь учебником «Химический состав российских пищевых продуктов» рассчитайте пищевую ценность «Фруктового салата», «Ледяного салата из грушей с шоколадным соусом» на 100г.

Пищевая ценность - это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость и безопасность. Физиологическая ценность определяет количество белков, жиров, углеводов и других веществ, способных удовлетворить потребность организма человека с учетом его индивидуальных способностей. Также для удовлетворения этих потребностей необходимо знать и энергетическую ценность потребляемых продуктов питания. Расчет пищевой и энергетической ценности производится двумя способами: лабораторным и теоретическим.

Расчет производится следующим образом:

1. Из рецептуры выписываем используемые пищевые продукты и их количество по массе нетто для приготовления одной порции блюда.

2. Для каждого пищевого продукта определяем содержание основных пищевых веществ и энергетическую ценность на 100г съедобной части.

3. Далее ведем перерасчет химического состава и энергетической ценности каждого продукта, в соответствии с его массой нетто, содержащейся в рецептуре.

4. Определяем общее содержание белков, жиров, углеводов и энергетическую ценность в количестве сырьевого набора суммированием. Результаты вносим в строку «Итого сырьевого набора».

Определяем содержание основных питательных веществ и энергетическую ценность в одной порции блюда. Энергетическую ценность определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности:

Формула для расчета энергетической ценности (ЭЦ) выглядит следующим образом:

ЭЦ=Б×4+Ж×9+У×4.

где ЭЦ – энергетическая ценность.

**Требования к оформлению отчетного материала:**

**Образец заполнения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Нетто на 1 порцию** | **Белки** | | **Жиры** | | **Углеводы** | |
| **на 100гр** | **на 1 порцию** | **на 100гр** | **на 1 порцию** | **на 100гр** | **на 1 порцию** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Критерии оценки:**

* «Отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог правильно рассчитать пищевую ценность блюда. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме задания, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
* «Хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все поставленные задачи. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме задания, допуская незначительные неточности при составлении алгоритма, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе составления алгоритма.
* «Удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал задания, затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, составление алгоритма частично верно.
* «Неудовлетворительно» существенные пробелы в знаниях основного учебного материала задачи, который полностью не раскрыл содержание задания, студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**Задание № 2**

**Тема:** Составление технико-технологических карт: компот из сухофруктов; компот из свежих плодов; кисель из клюквы

**Цель:** Формирование умений по составлению нормативно – технологической документации для изготовления блюд.

**Оснащение/оборудование :**

рекомендуемые информационные источники:

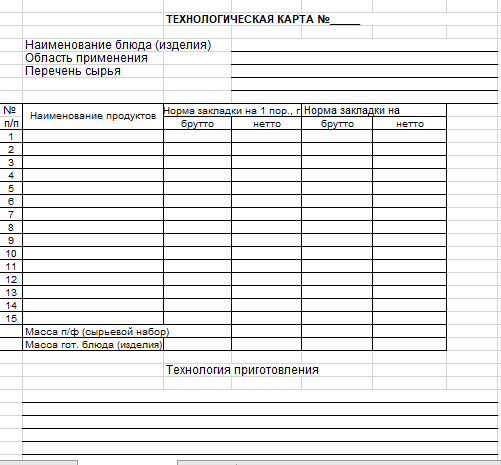
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – А.И. Здобнов/2019г.;
* оборудование: калькулятор.

**Задание:** Оформите нормативно – технологическую документацию на блюдо, и рассчитайте количество порций и ингредиентов на 1 и 10 порций

**Методика выполнения задания:**

1. Заполните технологическую карту на блюда «Компот из сухофруктов» и «Компот из свежих плодов», «Кисель из клюквы». (Приложение А)
2. Произведите перерасчет фруктов в соответствии с сезонностью на текущий месяц.
3. Произведите расчет на 1 и 10 порций

**Требования к оформлению отчетного материала:**



**Критерии оценки:**

* «Отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работе, смог правильно составить нормативную документацию . Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала, определяет взаимосвязи между показателями задания, даёт правильный алгоритм составления задания, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
* «Хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все поставленные задачи. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме, допуская незначительные неточности при составлении документации, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе составления алгоритма.
* «Удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал, затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, составление документации частично верно.
* «Неудовлетворительно» существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание задания, студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**Задание № 3**

**Тема:** Контроль качества по системе ХАССП

**Цель:** изучить основы системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах создания, хранения и реализации.

**Оснащение/оборудование:**

* стандарт ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

**Задание:** Используя стандарт ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», изучите принципы ХАССП и направления их реализации.

**Методика выполнения задания:**

1.Изучите стандарт ГОСТ Р 51705.1-2001

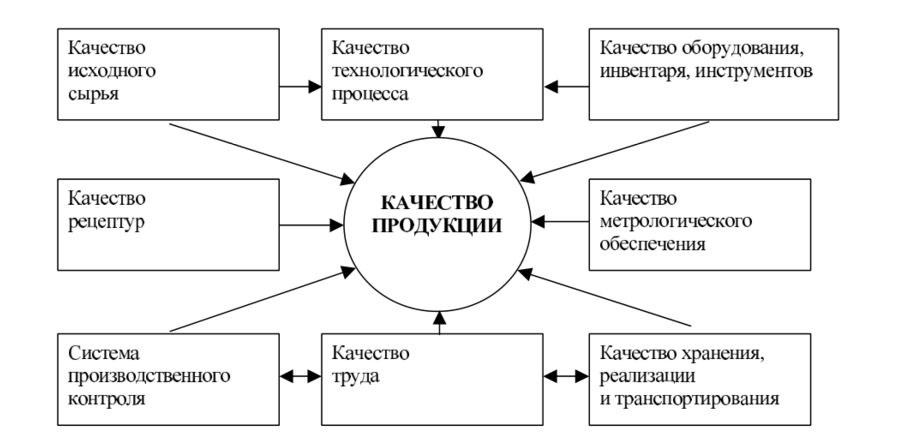
2. Заполните таблицу.

**Требования к оформлению отчетного материала:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Принципы ХАССП** | **Требования по выполнению принципа** | **Направления реализации принципов** |
| Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов) | * выявление условий возникновения потенциального риска; * установление необходимых мер для их контроля |  |
| Выявление критических контрольных точек | Устранение (минимизация) риска и возможности его появления |  |
| Установление предельных значений параметров в нормативно-технических документах и их соблюдение | Подтверждение того, что критическая контрольная точка находится под контролем |  |
| Разработка системы мониторинга | Обеспечение контроля критической контрольной точки на основе измерений |  |
| Разработка корректирующих действий и их применение | В случаях отрицательных результатов мониторинга |  |
| Разработка процедур проверки и регулярное их проведение | Обеспечение эффективности функционирования системы ХАССП |  |
| Документирование всех процедур системы ХАССП | Соблюдение процедуры, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП |  |

**Задание № 2** Используя схему структуры факторов, влияющих на качество пищевой продукции и процессов, проанализируйте выполнение этих факторов на этапах создания, хранения и реализации продукции, запишите в форме таблицы**.** Используйте ГОСТ Р 51705.1-2001**.**

**Материал для ознакомления**



**Требование к оформлению отчетного материала:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этапы создания и движения продукции** | **Факторы, влияющие на качество** | **Требования по созданию условий по обеспечению качества продукции** |
| Подготовка производства |  |  |
| Производство |  |  |
| Хранение |  |  |
| Транспортирование |  |  |
| Реализация |  |  |
| Потребление |  |  |

**Критерии оценки:**

«Отлично» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается кратко, последовательно, с наличием специальных терминов; таблица оформлена аккуратно.

«Хорошо» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается не достаточно кратко и последовательно, с наличием не большого числа специальных терминов. В оформлении таблицы имеются помарки.

«Удовлетворительно» – в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет некоторые отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица имеет помарки.

«Неудовлетворительно» – таблица не заполнена или в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет существенные отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена небрежно.

**Список использованной литературы и Интернет – ресурсов:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» - 2009 г, 10с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – А.И. Здобнов/2019г., 680с.
3. Химический состав российских пищевых продуктов – И.М. Скурухин/2002г, 112с.
4. Сайт государственных стандартов [Электронный ресурс] URL : https://www.gociss.ru/doc/11.GOST\_R\_51705.1-2001.pdf