

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**Технология приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

**Методические рекомендации
по выполнению лабораторных работ**

г. Городец
2018 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»

Печатается по решению методического совета ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Составитель: Солохина Ксения Сергеевна

Рецензент: Скотинина И.В.

Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности 26.08.07 Технология продукции общественного питания- г. Городец, ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», 2018

Рекомендации для выполнения практических и лабораторных работ по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Содержание

	Стр.
Пояснительная записка	4
Организация лабораторных и практических занятий	7
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №1 Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.	9
Лабораторная работа №2 Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.	14
Лабораторная работа №3 Приготовление слоек, плетенок, слоеных венков.	18
Лабораторная работа №4 Приготовление тематического торта.	23
Лабораторная работа №5 Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.	28
Лабораторная работа №6 Приготовление литерного торта.	31
Лабораторная работа №7 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	34
Лабораторная работа №8 Приготовление сложного вида печенья	39
Лабораторная работа № 9 Приготовление изделий с отварными протертыми овощами	42
Лабораторная работа №10 Приготовление восточных национальных кондитерских изделий	46
Литература	49

Пояснительная записка

Методические рекомендации к лабораторным занятиям разработаны в помощь обучающимся по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» для освоения междисциплинарного курса МДК 04.01 **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Представленный перечень лабораторных работ рассчитан на 50 часов и охватывает ассортимент сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, процесс подготовки сырья и полуфабрикатов и изучения перечня механического оборудования для обработки и подготовки полуфабрикатов с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация лабораторных занятий

Работа в лаборатории ведется бригадами численностью два-три человека.

Каждая бригада имеет постоянное место — стол и плиту, инвентарь и посуду. Рабочие места должны быть пронумерованы.

В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; составление технологической карты.

В технологической карте указываются: № рецептуры в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий, название блюда или изделия, наименование сырья и его количество на 1 порцию и на n количество порции по заданию преподавателя, технологический процесс приготовления изделия, а также требования к качеству. Она составляется по следующей форме каждым обучающимся.

Таблица 1

Технологическая карта

Наименование блюда " _____ "

№ _____

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр		Кол-во на n пор, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.							
2.							
3.							
12.	Выход						

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

Учащиеся должны иметь рабочую тетрадь, в которой выполняют домашнее задание, состоящее из составления таблицы самоконтроля на все изделия.

Таблица 2

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь

Обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом. Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются учащиеся только после прохождения исследования на бациллоносительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы обучающиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать осветленным 0,2%-ным раствором хлорной извести. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.

Обучающиеся должны иметь сменную обувь на низком каблучке.

После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Работу дежурных принимает и контролирует преподаватель.

Правила техники безопасности. Перед началом первой лабораторной работы преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывает правильные приемы включения электрических машин и аппаратов, кипятильника, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления; показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др.

В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

Лабораторная работа № 1

Тема: " Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества"

Цели занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления дрожжевого сдобного теста;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде пшеничное дрожжевое тесто с "отсдобкой";
- определить окончание замеса;
- поставить тесто на брожение;
- сформовать изделие заданной массы;
- поставить полуфабрикат на расстойку;
- выпечь изделие

2.2. Краткая теория

Приготовление теста включает следующие операции:

1. Дозирование сырья – одна из важнейших операций в процессе приготовления теста. От того, как будет произведена эта операция, зависят свойства теста, его технологические параметры и качество изделия.

2. Замес полуфабрикатов и теста – образование теста при замесе происходит в результате ряда процессов, из которых важнейшими являются: физико – химические, коллоидные и биохимические. Все эти процессы протекают одновременно и зависят от продолжительности замеса, температуры и от качества сырья, используемого при замесе;

3. Брожение полуфабрикатов и теста – приведение теста в состояние, при котором оно по газообразующей способности и реологическим свойствам, накоплению вкусовых и ароматических веществ будет наилучшим для разделки и выпечки;

4. Приготовление "отсдобки" - сдоба вводится в тесто, приготовленное опарным способом, не сразу, а в два приема. Вторая порция сдобы называется «отсдобкой», к ней добавляется немного муки.

Опару и тесто с опарой готовят, как описано выше, но при замесе учитывают, что чем больше в состав теста входит масла, сахара и яиц, тем больше требуется оставить муки для «отсдобки».

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Отличительная особенность дрожжевого опарного теста от дрожжевого опарного с "отсдобкой".

2. Условия брожения теста.

3. Перечислить признаки готовности теста.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;

2. Правила эксплуатации пекарского шкафа;

3. Требования, предъявляемые к подготовке форм для выпечки формового хлеба;

2.5. Обеспечение урока

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- пекарский шкаф.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож
- форма для хлеба
- пекарский лист

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

3.1. Составить технологическую карту на изделие из дрожжевого теста "Ромовая баба".

3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления дрожжевого опарного теста:

- муку просеять;
- воду подогреть до 30 – 40 °С;
- дрожжи развести в теплой воде, процедить;
- маргарин растопить.

3.4. Приготовить дрожжевое опарное тесто:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Поставить изделие на расстойку.

3.6. Выпечь изделие, соблюдая технологические параметры.

3.7. Охладить изделие.

3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.9. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда "Ромовая баба"

№ 458

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Для теста:				
1.	Мука	411	411	41,1	41,1
2.	Сахар	102	102	10,2	10,2
3.	Масло сливочное	102	102	10,2	10,2
4.	Меланж	82	82	8,2	8,2

5.	Соль	1	1	0,1	0,1
6.	Дрожжи	20	20	2	2
7.	Изюм	51	51	5,1	5,1
8.	Ванильная пудра	2	2	0,2	0,2
9.	Вода	120	120	12	12
	Для сиропа:				
10.	Сахар	26	26	2,6	2,6
11.	Коньяк	2	2	0,2	0,2
12.	Ромовая эссенция	0,1	0,1	0,01	0,01
13.	Вода	44	44	4,4	4,4
	Для помады:				
14.	Сахар	176	176	17,6	17,6
15.	Патока	17,5	17,5	1,75	1,75
16.	Вода	65	65	6,5	6,5
17.	Жир для смазки форм	13	13	1,3	1,3
18.	Выход	-	1000	-	100

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Формы для ромовых баб используют конусообразные, гладкие или гофрированные. Крупные формы имеют посередине трубку, благодаря чему тесто лучше пропекается, быстрее охлаждается и его удобнее промачивать. Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно промазывают гофрированные формы. Готовое тесто укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, после расстойки оно занимает объема формы. Для ромовых баб массой 100 г берут 85 г теста.

В мелкие формы укладывают подкатанные шарики теста. При выпекании изделий в крупных формах с трубочками у подкатанного шарика пальцами делают посередине отверстие и, надевая шарик на трубочку, укладывают в форму.

Изделия выпекают в зависимости от размера от 45 до 60 мин при температуре 210-220 °С. После выпечки готовый полуфабрикат оставляют на 2-4 ч, затем форму слегка встряхивают, вынимают из нее изделие и ставят его широкой стороной вниз. Изделия небольших размеров доходят до готовности в течение 4-8 ч, крупные - 11-24 ч. За это время структура мякиша окрепнет, что необходимо, так как изделие промачивают сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путем погружения в сироп на 10-12 с. Температура сиропа должна быть 20 °С. После промачивания изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно пропитывал все изделие.

Глазируют изделия, опуская узкой частью в подогретую до 45- 50°C помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма ровная, с гофрированными краями, в середине мякиш плотный, пропекшийся.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности – насыщенный коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и пропитке.

Запах: свойственный данному изделию и пропитке.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Опарный способ	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Поставить на брожение	Теплое место, на 1,5 – 2 часа	
3.	Подготовить "отсдобку"	Ингредиенты строго по рецептуре	Производственный стол
4.	Ввести "отсдобку"	Теплое место	Производственный стол
5.	Подготовить форму	Смазать маслом	Гофрированная форма
6.	Расстоять полуфабрикат	40 -60 минут в теплом месте или в расстойном шкафу	Расстойный шкаф
7.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Проколоть иглой и опрыскать водой	Деревянная игла
8.	Выпечь изделие	В зависимости от размера и формы	Пекарский шкаф
9.	Пропитать изделие	T сиропа = 20 °C	Производственный стол

10.	Глазировать помадой	T помады = 45- 50°C	Производственный стол
-----	---------------------	---------------------	-----------------------

Требования к качеству: изделие должно быть правильной формы, без выплывов, поверхность гладкая, допускаются мелкие трещины, мякиш пропитанный, пористость равномерная, цвет от светло – коричневого до темно – коричневого.

Лабораторная работа № 2

Тема: "Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления дрожжевого теста;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде пшеничное дрожжевое тесто опарным способом;
- определить окончание замеса;
- поставить тесто на брожение;
- сформовать изделие заданной массы;
- поставить полуфабрикат на расстойку;
- выпечь изделие

2.2. Краткая теория

Приготовление теста включает следующие операции:

1. Дозирование сырья – одна из важнейших операций в процессе приготовления теста. От того, как будет произведена эта операция зависят свойства теста, его технологические параметры и качество изделия.

2. Замес полуфабрикатов и теста – образование теста при замесе происходит в результате ряда процессов, из которых важнейшими являются: физико – химические, коллоидные и биохимические. Все эти процессы протекают одновременно и зависят от продолжительности замеса, температуры и от качества сырья, используемого при замесе;

3. Брожение полуфабрикатов и теста – приведение теста в состояние, при котором оно по газообразующей способности и реологическим свойствам, накоплению вкусовых и ароматических веществ будет наилучшим для разделки и выпечки;

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Отличительная особенность приготовления дрожжевого опарного теста от дрожжевого безопарного.

2. История появления мучного изделия каравай.

3. Перечислить признаки готовности теста.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;

2. Правила эксплуатации пекарского шкафа;

3. Требования, предъявляемые к подготовке форм для выпечки формового хлеба;

2.5. Обеспечение урока

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- пекарский шкаф.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож
- форма для хлеба

- пекарский лист

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы

3.1. Составить технологическую карту на каравайчик "Серпуховский"

3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления дрожжевого опарного теста:

- муку просеять;
- воду подогреть до 30 – 40 °С;
- дрожжи развести в теплой воде, процедить;
- маргарин растопить.

3.4. Приготовить дрожжевое опарное тесто:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Поставить изделие на расстойку.

3.6. Выпечь изделие, соблюдая технологические параметры.

3.7. Охладить изделие.

3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.9. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Каравайчик "Серпуховский"*

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр		Кол-во на 10 пор, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука	5300	5300	53	53	530	530
2.	Сахар	950	950	9,5	9,5	95	95
3.	Маргарин	550	550	5,5	5,5	55	55
4.	Меланж	1100	1100	11	11	110	110
5.	Молоко	1000	1000	10	10	100	100
6.	Изюм	500	500	5	5	50	50
7.	Соль	70	70	0,7	0,7	7	7
8.	Вода	300	300	3	3	30	30

9.	Дрожжи	150	150	1,5	1,5	15	15
	Для помады:						
10.	Сахар	4900	4900	49	49	490	490
11.	Вода	168	168	1,68	1,68	16,8	16,8
12.	Эссенция	1	1	0,01	0,01	0,1	0,1
	Для промочки:						
13.	Сахар	500	500	5	5	50	50
14.	Вода	520	520	5,2	5,2	52	52
15.	Эссенция	2	2	0,02	0,02	0,2	0,2
16.	Вино	48	48	0,48	0,48	4,8	4,8
12.	Выход	-	10000	-	100	-	1000

Технология приготовления

Тесто приготавливают опарным способом. Опару ставят на воде, смешанной с $\frac{2}{3}$ нормы молока. При замесе теста добавляют оставшееся молоко, сдобу, изюм и замешивают тесто. Готовое тесто размешивают на куски массой 95 г, подкатывают шарики и укладывают швом вниз в цилиндрические формы, предварительно смазанные жиром, оставляют для расстойки и выпекают при 180-200 °С. Выпеченные изделия, встряхивая, вынимают из формы, охлаждают. Верхнюю часть каравайчика опускают в сироп и слегка прижимают. Промоченные изделия глазируют сверху помадой. В тесто вместо изюма можно добавить апельсиновую цедру.

Требования к качеству

Внешний вид: форма – овальная, поверхность ровная, отделана помадой, без трещин.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, пористый, пропитанный.

Цвет: от золотистого до светло-коричневый.

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Опарный способ	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Поставить на брожение	Теплое место, на 1,5 – 2 часа	

3.	Подготовить форму	Смазать маслом	Форма для выпечки хлеба
4.	Сформировать полуфабрикат	Продолговатая форма	Стол
5.	Расстоять полуфабрикат	40 -60 минут в теплом месте или в расстойном шкафу	Расстойный шкаф
6.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Проколоть иглой и опрыскать водой	Деревянная игла
7.	Выпечь изделие	T=190-200 °С в течение 1 часа	Пекарский шкаф
8.	Пропитать изделие	Опустить в сироп, слегка прижать	Производственный стол
9.	Покрыть помадой	T помады = 40-50 °С	Производственный стол

Лабораторная работа № 3

Тема: "Приготовление слоев, плетенок, слоеных венков"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления дрожжевого слоеного теста;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде пшеничное дрожжевое слоеное тесто;
- определить окончание замеса;
- поставить тесто на брожение;
- провести слоеобразование;
- сформовать изделие заданной массы;
- поставить полуфабрикат на расстойку;
- выпечь изделие

2.2. Краткая теория

Процесс приготовления теста состоит из следующих операций:

1. Приготовление дрожжевого теста опарным или безопарным способом, средней густоты.

2. Слоение теста - при слоении его маслом или маргарином температура того и другого должна быть 20-22 °С. При этой температуре масло не растапливается и не проникает в тесто, а образует пластичные слои между ними, что обеспечивает хорошее разрыхление и облегчает формовку изделий.

3. Формовка изделий.

4. Расстойка - необходима, так как в процессе приготовления слоеного теста большая часть углекислого газа улетучивается и требуется время, чтобы он вновь накопился.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Отличительная особенность приготовления ватрушки венгерской.
2. Время брожения и выпечки теста.
3. Перечислить признаки готовности изделий из дрожжевого слоеного теста.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации пекарского шкафа;

2.5. Обеспечение урока.

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- пекарский шкаф.

Посуда:

- кастрюля

- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож
- форма для хлеба
- пекарский лист

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы

3.1. Составить технологическую карту на изделия "Венгерская ватрушка".

3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления дрожжевого теста:

- муку просеять;
- воду подогреть до 30 – 40 °С;
- дрожжи развести в теплой воде, процедить;
- маргарин размягчить.

3.4. Приготовить дрожжевое опарное тесто:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Поставить изделие на расстойку.

3.6. Выпечь изделие, соблюдая технологические параметры.

3.7. Охладить изделие.

3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.9. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда "Венгерская ватрушка"

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику	Кол-во на 1 пор, гр
-------	--------------------	-------------	---------------------

		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука	3200	3200	32	32
2.	Масло сливочное	2000	2000	20	20
3.	Молоко	1428	1428	14,28	14,28
4.	Меланж	200	200	2	2
5.	Дрожжи	143	143	1,43	1,43
6.	Соль	50	50	0,5	0,5
	Для фарша:				
7.	Творог	1714	1714	17,14	17,14
8.	Мука	228	228	2,28	2,28
9.	Сахар	657	657	6,57	6,57
10.	Меланж	151	151	1,51	1,51
11.	Лимон	80	80	0,8	0,8
	Для посыпки:				
12.	Сахарная пудра	200	200	2	2
13.	Выход	-	8500	-	85

Технология приготовления

Дрожжевое тесто готовят опарным способом, но замешивают его на молоке. Прослаивают заранее подготовленным сливочным маслом. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и нарезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают фарш (28 г), заворачивают конвертом, укладывают на противень, выдерживают 10 мин и выпекают при 230-240 °С в течение 15-20 мин.

Для фарша нарезают целиком лимон, соединяют с творогом, меланжем, мукой и сахаром и протирают через сито.

Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Внешний вид: прямоугольная форма.

Консистенция: слоистая, хорошо пропечена.

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – кремовый, слегка желтоватый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого слоеного теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Безопасный способ	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Поставить на брожение	Теплое место, на 1,5 – 2 часа	
3.	Провести слоеобразование	Температура в помещении не выше 20 °С	Холодильный шкаф, скалка
3.	Подготовить листы для выпечки	Смазать маслом	Листы кондитерские
4.	Сформировать полуфабрикат	Круглая витиеватая форма	Стол
5.	Расстоять полуфабрикат	40 -60 минут в теплом месте или в расстойном шкафу	Расстойный шкаф
6.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Проколоть иглой и опрыскать водой	Деревянная игла
7.	Выпечь изделие	T= 250 °С до готовности	Пекарский шкаф

Лабораторная работа № 4

Тема: "Приготовление тематического торта"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления тематического торта;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного торта.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде торт "Прага";
- определить окончание замеса бисквитного теста;
- выпечь бисквит "Прага";
- поставить тесто на выдержку, для укрепления структуры мякиша;
- приготовить крем "Пражский";
- сформовать изделие заданной массы;
- поставить для охлаждения;
- Оформить поверхность и боковые стороны.

2.2. Краткая теория

Процесс приготовления торта состоит из следующих операций:

1. Приготовление бисквита "Прага";
2. Приготовление крема "Пражский";
3. Сборка торта;
4. Декорирование поверхности и боковых сторон.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Основные принципы приготовления тортов.
2. Правила пропитывание пластов бисквитного п/ф.

3. Особенности оформления торта.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации пекарского шкафа;

2.5. Обеспечение урока

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- пекарский шкаф.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож
- форма для хлеба
- пекарский лист

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

3.1. Составить технологическую карту на торт "Прага".

3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления бисквитного теста:

- муку просеять;
- яйца взбить;
- какао-порошок просеять;

3.4. Приготовить бисквитное тесто:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Поставить изделие на выдержку.

3.6. Выпечь изделие, соблюдая технологические параметры.

3.7. Охладить изделие.

3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.9. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Торт "Прага"*

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Бисквит «Прага»	8100	8100	810	810
2.	Крем «Пражский»	6170	6170	617	617
3.	Помада шоколадная	2000	2000	200	200
4.	Выход	-	17200	-	1720

Технология приготовления

Готовят бисквит «Прага». Выпекают в круглых тортовых формах. После выпечки охлаждают, зачищают и нарезают бисквит по горизонтали на три пласта. Склеивают пласты между собой кремом «Пражский» и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После застывания поверхность украшают кремом. Торт можно разрезать на 28 частей.

Бисквит «Прага»

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию торта	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Мука	237,6	237,6	198	198
2	Сахар-песок	309,8	309,8	258	258
3	Яйца	686,6	686,6	572	572
4	Масло сливочное	78,4	78,4	65	65
5	Какао-порошок	48	48	40	40
	Выход	-	1000	-	810

Технология приготовления

Желтки яиц растирают с 75% сахара-песка по рецептуре и взбивают до полного растворения и до появления устойчивого рисунка на его поверхности. В это же время взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в 5-6 раз, в конце взбивания добавляют остальной сахар-песок. Желтки и белки должны быть готовы одновременно. Их соединяют, добавляют подогретое до 30°С сливочное масло, затем смешивают с мукой и какао-порошком. Готовое тесто выкладывают в круглые формы, выстланные бумагой. Выпекают, охлаждают, выдерживают несколько часов, вырезают из формы, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Крем «Пражский»

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло сливочное	537	537	447,5	447,5
2	Молоко сгущенное с сахаром	324	324	270	270
3	Яичные желтки	56	56	46,6	46,6
4	Какао-порошок	25	25	20,8	20,8
5	Ванилин	0,29	0,29	0,24	0,24
6	Вода	57	57	47,5	47,5
	Выход	-	1000	-	617

Технология приготовления

Яичные желтки взбивают до однородной массы, соединяют с водой в соотношении 1:1, добавляют сгущенное молоко и проваривают, помешивая на водяной бане до загустения. Массу протирают через сито, охлаждают до 20°С. Масло взбивают на тихом ходу 5-7 мин, переключают на быстрый ход и постепенно вводят просеянный какао-порошок и яично-молочную смесь. Общее время взбивания около 20 мин. Этот крем готовят для торта «Прага».

Помада шоколадная

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сахар-песок	755	755	151	151
2	Вода	250	250	50	50

3	Патока	113	113	22,6	22,6
4	Какао-порошок	47	47	9,4	9,4
5	Ванильная пудра	2,3	2,3	0,46	0,46
6	Эссенция	2,6	2,6	0,52	0,52
	Выход	-	1000	-	200

Технология приготовления

Процесс приготовления помады состоит из следующих операций: приготовления сиропа, его охлаждения, взбивания сиропа, созревания помады. Помаду шоколадную готовят, как основную. Но во время разогревания до 50-55 °С перед отделкой изделий в нее добавляют просеянный какао-порошок, ванильную пудру и эссенцию. Тщательно перемешивают.

Требования к качеству

Вкус и запах бисквита, шоколадный. Цвет бисквита темно-коричневый, бисквит рыхлый, но не крошливый. На поверхности торта красивый рисунок из крема, надпись «Прага», боковые стороны равномерно обсыпаны бисквитной крошкой.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Бисквитное	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Подготовить форму для выпечки	Выстлать бумагой	Круглая форма, пергаментная бумага
3.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Ровным слоем	Стол, форма для выпечки
4.	Выпечь изделие	190 - 200 °С 10-15 мин	Шкаф пекарский
5.	Взбить крем	Температура не выше 20 °С	Стол, миксер, емкость для взбивания
6.	Собрать торт	Не допускать отслоения крема	Стол
7.	Оформить поверхность	Помада шоколадная	Стол

Лабораторно-практическая работа № 5

Тема: "Приготовление торта необычной формы, марципанового торта"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления торта необычной формы;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде торт необычной формы и оформлением поверхности;

2.2. Краткая теория

Фигурные торты готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов. Боковые поверхности отделаны выпеченными или другими отделочными полуфабрикатами, кремом.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Каких необычных форм могут изготавливаться торты.
2. Оптимальный вес одного торта, с учетом объемных фигур.
3. Перечислить отделочные полуфабрикаты, используемые для отделки поверхности фигурных тортов.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале:

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации электрической плиты, фритюрницы;

2.5. Обеспечение урока.

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- фритюрница.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

3.1. Составить технологическую карту на фигурный торт (необычной формы), используя собственную рецептуру.

3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления выбранного вида теста:

3.4. Приготовить тесто для торта:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Взбить крем или приготовить суфле.

3.6. Собрать торт.

3.7. Придать заготовке нужную форму.

3.8. Художественно оформить поверхность торта.

3.9. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.10. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Торт* " _____ "

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.	Выход	-	1500	-	150

Технология приготовления:

Требования к качеству

Внешний вид:

Консистенция:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

Лабораторно-практическая работа № 6
Тема: "Приготовление литерного торта"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления литерного торта;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока:

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде литерный торт;

2.2. Краткая теория

Литерные торты — это бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Перечислить названия основных литерных тортов.
2. Перечислить отделочные полуфабрикаты, используемые для отделки поверхности литерных тортов.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации электрической плиты, фритюрницы;

2.5. Обеспечение урока.

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;

- плита электрическая;
- фритюрница.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

3.1. Составить технологическую карту на литерный торт, используя собственную рецептуру.

3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления бисквитного теста.

3.4. Приготовить тесто для торта:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Взбить крем или приготовить суфле.

3.6. Собрать торт.

3.7. Придать заготовке нужную форму.

3.8. Художественно оформить поверхность торта.

3.9. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.10. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Торт* " _____ "

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.	Выход	-	1500	-	150

Технология приготовления:

Требования к качеству

Внешний вид:

Консистенция:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

Лабораторно-практическая работа № 7

Тема: "Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления пирожных;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде песочное тесто;
- определить окончание замеса;
- приготовить крем;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

Пирожные — штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г.

Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые.

Требования к качеству: поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь блестящую, ровно покрытую поверхность. Обсыпка равномерная, с сохранением четко выраженных граней изделия.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Отличительные особенности пирожных от сложных видов печенья.
2. Оптимальная температура выпечки изделий из песочного теста.
3. Перечислить признаки готовности изделий.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации электрической плиты.

2.5. Обеспечение урока.

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- шкаф пекарский.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

- 3.1. Составить технологическую карту на корзиночку "Любительскую".
- 3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)
- 3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления песочного теста:
 - муку просеять;
 - маргарин размягчить;
- 3.4. Приготовить песочное тесто:
 - использовать при приготовлении технологические карты
- 3.5. Сформовать полуфабрикат.
- 3.6. Выпечь готовые изделия, соблюдая технологические параметры.

3.7. Охладить изделие.

3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.9. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Корзиночка "Любительская"*

Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Песочная корзиночка	2755	2755	27,55	27,55
Крем «Гляссе»	1800	1800	18	18
Бисквитная крошка	2570	2570	25,7	25,7
Фрукты и цукаты	340	340	3,4	3,4
Коньяк	37	37	0,37	0,37
Ромовая эссенция	2	2	0,02	0,02
Выход	-	7500	-	75

Технология приготовления блюда

Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку. Сверху корзиночку украшают масляным кремом, фруктами и цукатами.

Песочный полуфабрикат

Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука	557	557	15,2	15,2
Масло сливочное	309	309	8,4	8,4
Сахар-песок	206	206	5,6	5,6
Меланж	72	72	2	2
Аммоний углекислый	0,5	0,5	0,01	0,01
Сода питьевая	0,5	0,5	0,01	0,01
Соль	2	2	0,05	0,05
Эссенция	2	2	0,05	0,05
Выход	-	1000	-	27,5

Технология приготовления

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом. Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формуют, пользуясь дисковыми резцами и металлическими выемками, а затем выпекают.

Для выпечки целым пластом тесто после замеса развешивают на куски определенной массы, формуют в прямоугольники и раскатывают в пласт толщиной не более 8 мм по размеру кондитерского листа. Пласт должен быть ровным по толщине, иначе при выпечке качество полуфабриката ухудшится.

Полученный пласт заворачивают в трубочку или накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист, выравнивают края, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий от газов, образующихся при химическом способе разрыхления, и выпекают при температуре 260-270*С 10-15 мин. Готовность пласта определяют по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком

Крем «Гляссе»

Наименование сырья	По сборнику		На 1 порцию	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло сливочное	396	396	7	7
Сахар-песок	396	396	7	7
Яйца	237	237	4	4
Ванильная пудра	4	4	0,07	0,07
Коньяк	2	2	0,04	0,04
Вода	100	100	1,8	1,8
Выход	-	1000	-	18

Технология приготовления

Для этого крема готовят яично-сахарную массу. Варят вначале сахарный сироп: сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122 °С (проба на «средний шарик»). В это же время взбивают яйца до увеличения объема в 2,5 раза (до устойчивого рисунка) и, продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до тех пор, пока масса охладится до 25 °С. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, добавляют яично-сахарную массу, ванильную пудру, коньяк или вино. Взбивают 5-10 мин. Этот крем характеризуется хорошими вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом.

Требования к качеству

Тесто рассыпчатое, пропеченное без закала, светло-желтого цвета. Запах выпеченного полуфабриката. Пирожное ровной формы, на разрезе цвет светло-желтый. Равномерно покрыт кремом. Поверхность имеет четкий устойчивый рисунок.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Песочное	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Подготовить формы для выпечки	Сбрызнуть водой	Круглые гофрированные формы
3.	Сформировать полуфабрикат	Равномерно распределить по формочкам	Стол
4.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Проколоть вилкой в нескольких местах	Стол
5.	Выпечь изделие	180-200 °С около 30 мин	Шкаф пекарский
6.	Оформить поверхность	Крем, крошковый полуфабрикат, фрукты и цукаты	Стол, кисть, кондитерский мешок

Лабораторно-практическая работа № 8

Тема: "Приготовление сложного вида печенья"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления сложного вида печенья;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде печенье сложного вида;
- определить окончание замеса;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Отличительные особенности печенья от других мелкоштучных кондитерских изделий.
2. Оптимальная температура выпечки мелкоштучного печенья.
3. Перечислить признаки готовности изделий.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации электрической плиты.

2.5. Обеспечение урока.

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;

- плита электрическая;
- шкаф пекарский.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

3.1. Составить технологическую карту на печенье сложного вида по собственной рецептуре.

3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления выбранного вида теста.

3.4. Приготовить тесто:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Сформовать полуфабрикат.

3.6. Выпечь готовые изделия, соблюдая технологические параметры.

3.7. Охладить изделие.

3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.

3.9. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Печенье* " _____ "

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр		Кол-во на 10 пор, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.	Выход	-	1000	-	100	-	500

Технология приготовления:

Требования к качеству

Внешний вид:

Консистенция:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

Лабораторно-практическая работа № 9

Тема: "Приготовление изделий с отварными протертыми овощами"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления изделий с отварными протертыми овощами;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде изделия с отварными протертыми овощами;
- определить окончание замеса;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для рационального и диетического питания (диеты № 5, 7, 10, 11, 15).

В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее энергоемкими, но биологически полноценными продуктами - нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно-белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

Овощные пюре представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на пару или обычным способом. Нормы потерь овощей при механической и тепловой обработках соответствуют действующим нормативам «Сборника рецептов блюд и кули-

нарных изделий для предприятий общественного питания». При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Отличительные особенности изделий пониженной калорийности.
2. Оптимальная температура выпечки изделий из протертых овощей.
3. Перечислить признаки готовности изделий.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации электрической плиты.

2.5. Обеспечение урока.

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- шкаф пекарский.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

- 3.1. Составить технологическую карту на кекс "Неженка".
- 3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)
- 3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления теста
- 3.4. Приготовить тесто:
 - использовать при приготовлении технологические карты

- 3.5. Сформовать полуфабрикат.
 - 3.6. Выпечь готовые изделия, соблюдая технологические параметры.
 - 3.7. Охладить изделие.
 - 3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.
 - 3.9. Убрать рабочее место.
- 4. Подведение итогов преподавателем.** Оценивание работы учащихся.
- 5. Домашнее задание:** оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Кекс "Неженка"*

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука	286,5	286,5	28,65	28,65
2.	Сахар	63	63	6,3	6,3
3.	Маргарин сливочный	34,5	34,5	3,45	3,45
4.	Улучшитель марки 4	3,5	3,5	0,35	0,35
5.	Меланж	57	57	5,7	5,7
6.	Дрожжи	12,5	12,5	1,25	1,25
7.	Вода	151	151	15,1	15,1
8.	Соль	2,5	2,5	0,25	0,25
9.	Ванилин	0,25	0,25	0,025	0,025
	Для обсыпки				
10.	Сахарная пудра	10	10	1	1
11.	Ванилин	0,1	0,1	0,01	0,01
12.	Выход	-	500	-	50

Технология приготовления

Приготавливают дрожжевое тесто безопасным способом. Улучшитель марки 4 разводят в соотношении 1:2 водой, доведенной до температуры 18-20 °С и вливают в дежу тестомесильной машины, размешивают с водой, подогретой до 35-40°С, вводят все остальное сырье и перемешивают тесто в течение 7-8 мин. Затем вливают растопленный маргарин и ставят тесто на 1,5 ч для брожения. После обминки тесто раскладывают в смазанные жиром формы и оставляют для расстойки на 20-25 мин. Выпекают кексы при температуре 200-220 °С в течение 15-16 мин. Готовые изделия посыпают пудрой и ванилином.

Требования к качеству

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – ровная, без трещин.

Консистенция: не развалившаяся, однородная.

Цвет: светло-коричневый, посыпка - белая с кремовым оттенком.

Вкус: приятный со сливочным ароматом.

Запах: приятный со сливочным ароматом.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Дрожжевое безопарное	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Подготовить листы для выпечки	Выстлать бумагой	Кондитерские листы, пергаментная бумага
3.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Одинаковые шарики	Стол, листы для выпечки
4.	Выпечь изделие	200 - 220 °С 10-15 мин	Шкаф пекарский
5.	Подготовить посыпку	-	Стол
6.	Оформить поверхность	Сахарная пудра	Стол, сито

Лабораторно-практическая работа № 10

Тема: "Приготовление восточных национальных кондитерских изделий"

Цель занятия:

- закрепление и углубление знаний по изученной теме;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Задачи:

- проверить уровень усвоения знаний и умений по теме;
- опробовать процессы приготовления Восточных национальных кондитерских изделий;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного теста.

Тип урока: лабораторно – практическая работа.

Метод проведения урока: самостоятельная работа учащихся.

Межпредметная связь: оборудование, микробиология.

Ход урока

1. Организационный момент. Проверка посещаемости, наличие тетрадей для лабораторных работ, санитарное состояние учащихся.

2. Вводный инструктаж.

2.1. Задание на лабораторно – практическое занятие:

- приготовить каждой бригаде Восточные национальные кондитерские изделия;
- определить окончание замеса;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

Мучные восточные изделия характеризуются большим содержанием жира, сахара, яиц, орехов и ароматизаторов, что обуславливает их высокую пищевую ценность. Компоненты восточных изделий нередко используют в сочетании, не свойственном обычным кондитерским изделиям. Изделия с большим количеством сдобы готовят с использованием химических разрыхлителей, некоторые изделия готовят на дрожжах.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний

1. Отличительные особенности Восточных сладостей от Европейских.
2. Оптимальная температура выпечки изделий.
3. Перечислить признаки готовности изделий.

2.4. Проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности, с последующей отметкой в журнале

1. Правила техники безопасности, соблюдаемые при работе с электрической плитой;
2. Правила эксплуатации электрической плиты.

2.5. Обеспечение урока.

Необходимое оборудование:

- весы циферблатные;
- плита электрическая;
- шкаф пекарский.

Посуда:

- кастрюля
- тарелки
- ложки
- стакан

Инвентарь:

- веселка
- нож
- кондитерский мешок

Дидактическое обеспечение урока:

- технологические карты приготовления
- технологические схемы приготовления
- карты – требования к качеству изделий

3. Последовательность выполнения работы.

- 3.1. Составить технологическую карту на пахлаву (рецептура на выбор).
- 3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)
- 3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления пахлавывы.
- 3.4. Приготовить тесто:
 - использовать при приготовлении технологические карты
- 3.5. Сформовать полуфабрикат.
- 3.6. Выпечь готовые изделия, соблюдая технологические параметры.
- 3.7. Охладить изделие.
- 3.8. Провести дегустацию изделия, сравнить с показателями эталона и заполнить таблицу самоконтроля.
- 3.9. Убрать рабочее место.

4. Подведение итогов преподавателем. Оценивание работы учащихся.

5. Домашнее задание: оформление таблиц самоконтроля.

Технологическая карта

Наименование блюда *Пахлава*

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр		Кол-во на 5 пор, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.	Выход	-	500	-	50	-	250

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид:

Консистенция:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

Литература

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. No 1036: в ред. от 10 мая 2007 No 276].
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения Введ. 1994 –07 –01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.-III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия –Введ. 2009 –01 –01.-М.: Стандартинформ, 2008.-III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. –Введ. 2009 –01 –01. –М.: Стандартинформ, 2008.-III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2010 –01 –01. –М.: Стандартинформ, 2009.-III, 11с.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2010 –01 –01. –М.: Стандартинформ, 2009. –III, 10 с.
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2010 –01 –01. – М.: Стандартинформ, 2009. –III, 11 с.
9. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. –6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. –318 с. – (Среднее профессиональное образование).
10. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. –2-е изд., испр. -М.: Академия, 2012–464 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. -М.: Академия, 2010. –320 с.
12. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. –М.: Деловая литература, 2010.-552 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. -М.: Академия, 2010. –336 с., [16] с. цв. ил.
14. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. -М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. –176 с.: ил. –(Профессиональное образование).
15. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. -М.: Ресторанные ведомости, 2009. –512 с.

16. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.-Ростов н/Д: Фенкс, 2011–373 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. –М.: Хлебпродинформ, 2010. –632 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2010. –615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. -М.: Хлебпродинформ, 2010- 560 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова.–8-е изд. –СПБ: ПРОФИКС, 2011. –688 с.

Интернет-ресурсы

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).
2. Журнал «Питание и общество» www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html
3. Журнал «Гастроном» <http://pelman4eg.ru>
4. Весь общепит России www.pitportal.ru
5. Каталог образовательных Интернет-ресурсов www.edu.ru
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [www.100 menu. ru](http://www.100menu.ru)
7. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)
8. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
9. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

Дополнительные источники

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов. -5-е изд., стер. –М.: Академия, 2008. –272 с..
2. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. -М.: Дашков и К°, 2009. –320 с.
3. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. -М.: Академия, 2007.-608с. –(Основы кулинарного мастерства)
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».