

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**Приготовление широкого ассортимента
сложных хлебобулочных и 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.

Приготовление широкого ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ. - г. Городец, ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», 2018

Методические рекомендации к лабораторным занятиям разработаны для студентов специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» для освоения междисциплинарного курса МДК 07.02 Приготовление широкого ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Представленный перечень лабораторных работ рассчитан на 90 часов и охватывает ассортимент основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, процесс подготовки сырья и полуфабрикатов и изучения перечня механического оборудования для обработки и подготовки полуфабрикатов с целью овладения данным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Содержание

	Стр.
Пояснительная записка	5
Организация лабораторно-практических занятий	6
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1	
Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.	
Приготовить и оформить для подачи блины и оладьи, ватрушки с повидлом. Прodeгустировать и дать оценку качества.	8
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2	
Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.	
Приготовить булочку «Российскую», «Маковку», «Дорожную». Прodeгустировать и дать оценку качества.	12
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3	
Приготовление пирогов, хлеба. Приготовить кулебяку с капустой, пирог с маком, плетёнку. Прodeгустировать и дать оценку качества.	16
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4	
Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	
Приготовить слойку с марципаном, слойку с повидлом. Прodeгустировать и дать оценку качества.	21
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5	
Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареных в жире.	
Приготовить беляши, хворост, пирожки с картофелем. Прodeгустировать и дать оценку качества.	25
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6	
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовить сочни с творогом, печенье сдобное, чебуреки. Прodeгустировать и дать оценку качества.	29
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7	
Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовить пряники медовые, коржики молочные, коврижку медовую. Прodeгустировать и дать оценку качества.	33
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8	
Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовить печенье сахарное, кекс «Чайный», полоска с повидлом. Прodeгустировать и дать оценку качества.	36
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9	
Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовить бисквит с какао-порошком, пирог бисквитный с повидлом, рулет фруктовый. Прodeгустировать и дать оценку качества.	40
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10	
Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовить профитроли, кольцо воздушное, булочка со сливками. Прodeгустировать и дать оценку качества.	43
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11	
Приготовление слоёного теста и изделий из него. Приготовить языки слоёные, рожки слоёные с повидлом, волованы. Прodeгустировать и дать оценку качества.	47

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 12	
Приготовление песочных пирожных. Приготовление пирожных «Песочное кольцо», «Песочное, глазированное помадой». Прогустить и дать оценку качества.	50
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13	
Приготовление заварных пирожных. Приготовление пирожных «Трубочка с посыпкой», «Кольцо заварное». Прогустить и дать оценку качества.	54
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 14	
Приготовление песочных тортов. Приготовление тортов «Ландыш», «Подмосковный». Прогустить и дать оценку качества.	58
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 15	
Приготовление слоеных тортов. Приготовление тортов «Слоёный с конфитюром», «Московская слойка». Прогустить и дать оценку качества.	69
Литература	74

Пояснительная записка

Методические рекомендации к лабораторным занятиям разработаны для студентов специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» для освоения междисциплинарного курса МДК 07.02 **Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.**

Представленный перечень лабораторных работ рассчитан на 90 часов и охватывает ассортимент основных 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:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **5.4.8 Выполнение работ по профессии: «Кондитер»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

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 дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него"

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 безопасным 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 пшеничного теста от ржаного.
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 "Ватрушка с повидлом"

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

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

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

3.4. Приготовить дрожжевое безопарное 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 "Ватрушка с повидлом"

№ 458

№ 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	26	26	26	26	260	260
2.	сахар	2	2	2	2	20	20
3.	яйцо	2	1,5	2	1,5	20	15
4.	молоко	10	10	10	10	100	100
5.	маргарин	3	3	3	3	30	30
6.	дрожжи	0,5	0,5	0,5	0,5	5	5
7.	масса теста	-	41	-	41	-	410
8.	фарш	-	21	-	21	-	210
9.	повидло	21	21	21	21	210	210
10.	масло растительное	2	2	2	2	20	20
12.	Выход	-	50	-	50	-	50

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 41г.

из теста формуют булочки круглой формы, укладывают на смазанный маслом противень, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4см делают в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки выпекают при температуре 230-240°C 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности – светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и начинке.

Запах: свойственный данному изделию и начинке.

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.	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 °C в течение 1 часа	Пекарский шкаф

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

Лабораторная работа № 2

Тема: "Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него"

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. 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 булочку из дрожжевого теста "Ярославская"

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

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления дрожжевого безопасного 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 *Булочка "Ярославская"*

№ 458

№ 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	25	25	25	25	250	250
2.	мука на посыпку	2	2	2	2	20	20
3.	масло сливочное на посыпку	2	2	2	2	20	20
4.	сахар	4	4	4	4	40	40
5.	яйцо	4	3,5	4	3,5	40	35
6.	молоко	17	17	17	17	170	170
7.	маргарин	2	2	2	2	20	20
8.	дрожжи	0,5	0,5	0,5	0,5	5	5
9.	Масло растительное	2	2	2	2	20	20
12.	Выход	-	50	-	50	-	500

Технология приготовления

Дрожжевое тесто (опарный способ) – в емкость вливают подогретое до 35-40°C молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Емкость закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 56г. Затем кусочки формуют, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Затем посыпают крошкой.

Для приготовления крошки муку и сливочное масло тщательно перемешивают и протирают через сито.

Выпекают при температуре 230-240°C в течении 10-15 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – овальная, поверхность с 3-4 неглубокими надрезами, отделана крошкой.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневый.

Вкус: свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспециальному 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

Лабораторная работа № 3
Тема: "Приготовление пирогов, хлеба"

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;

- 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 курника с капустой.
2. Время брожения и выпечки теста.
3. Перечислить признаки готовности кулебяки и пирожков.

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 "Кулебяка с капустой" и "Булочка с маком"

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 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 *"Кулебяка с капустой"*

№

№ 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	22	44	44	44	440	440
2.	сахар	0,5	1	1	1	10	10
3.	яйцо	2	3,5	4	3,5	40	35
4.	молоко	8	16	16	16	160	160
5.	маргарин	3	6	6	6	60	60
6.	дрожжи	0,25	0,5	0,5	0,5	5	5
7.	масса теста	-	66	-	66	-	660
8.	фарш	-	90	-	90	-	900
9.	капуста свежая	68,5	54,5	137	109	1370	1090
10.	масло сливочное	2,5	2,5	5	5	50	50
11.	лук	8,5	7,5	17	15	170	150
12.	масло растит	1	1	2	2	20	20
13.	яйцо для смазки	1	0,75	2	1,5	20	15
14.	Выход	-	70	-	140	-	1400

Технология приготовления

Дрожжевое тесто (опарный способ) – в емкость вливают подогретое до 35-40°C молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Емкость закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 33г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1см. На середину каждой лепешки кладут фарш, защипывают края, придавая круглую форму.

Сформованные кулебяки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Выпекают при температуре 220-240°C в течение 30-40 мин.

Приготовление фарша: свежую капусту шинкуют, солят, кладут слоем не более 3см на противень с растопленным сливочным маслом и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°С. Готовую капусту охлаждают, добавляют пассерованный лук.

Требования к качеству:

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: пористая, хорошо пропечена.

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего 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
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
----	----------------	-------------------------------	----------------

Лабораторная работа № 4

Тема: "Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него"

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 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. Основные принципы слоеобразования.
2. Минимальное количество слоев в дрожжевом слоеном тесте.
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;

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 слойку с повидлом.

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

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

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

3.4. Приготовить дрожжевое слоеное 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 *слойка с повидлом*

№ 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	39,5	39,5	39,5	39,5	395	395
2.	Сахар	7,9	7,9	7,9	7,9	79	79
3.	Яйца	4,9	4,9	4,9	4,9	49	49
4.	Маргарин	9,8	9,8	9,8	9,8	98	98
5.	Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	5	5
6.	Вода	14	14	14	14	140	140
7.	Дрожжи	1,2	1,2	1,2	1,2	12	12
8.	Повидло	9,85	9,85	9,85	9,85	98,5	98,5
9.	Масло растительное	0,25	0,25	0,25	0,25	2,5	2,5
12.	Выход	-	75	-	75	-	750

Технология приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, прослаивают маргарином и после охлаждения раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают по длине на полосы шириной 10 см. Середину отрезанных полос теста заполняют повидлом из кондитерского мешка. Один край полосы смазывают яйцом и заворачивают в жгут, который нарезают на отдельные булочки. Булочки укладывают на кондитерские листы, расстаивают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 250 °С до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – овальная, поверхность витиеватая, отделана сахарной пудрой.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневый.

Вкус: свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого 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 °C до готовности	Пекарский шкаф

Лабораторная работа № 5

Тема: "Приготовление изделий из дрожжевого теста жареных в жире"

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;
- определить окончание замеса;
- поставить тесто на брожение;
- провести слоеобразование;
- сформовать изделие заданной массы;
- подготовить жир для фритюра;
- обжарить изделие

2.2. Краткая теория

Некоторые виды изделий из дрожжевого теста обжаривают в большом количестве жира, благодаря чему они приобретают новые вкусовые качества.

Для таких изделий тесто готовят безопасным способом. Масла берут в 4—5 раз больше массы жарящихся одновременно изделий. При меньшем количестве жира температура его при загрузке изделий снижается, а расход увеличивается, изделия же приобретают салитый вкус. Жир нагревают до 160—170⁰С.

После окончания жарки жир процеживают через частое сито и используют несколько раз. Однако при многократном использовании жир становится вязким и приобретает горький вкус, такой жир выбрасывают.

Жарят изделия с двух сторон; лучше пользоваться длинными деревянными палочками или лопатками.

Разделяют тесто и формируют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом, чтобы не загрязнять жир мукой.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Основные составляющие фритюра.
2. Оптимальная температура жира во фритюре для жарки изделий из дрожжевого 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, 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 хворост.

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

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

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

3.4. Приготовить дрожжевое тесто:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Поставить изделие на расстойку.

3.6. Обжарить изделие во фритюре, 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 "Хворост"

№ 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.	Мука	635	635	63,5	63,5	317,5	317,5
2.	Сахар	663	663	66,3	66,3	331,5	331,5
3.	Яйца	254	254	25,4	25,4	127	127
4.	Дрожжи	13	13	1,3	1,3	6,5	6,5
5.	Жир для жарки	285	285	28,5	28,5	142,5	142,5
6.	Сахарная пудра для посыпки	60	60	6	6	30	30
7.	Ванильный сахар	3	3	0,3	0,3	1,5	1,5

8.	Выход	-	1000	-	100	-	500
----	-------	---	------	---	-----	---	-----

Технология приготовления

Для лучшего растворения и брожения меланж и сахар, помешивая, нагревают на водяной бане до 35-40 °С, добавляют растворенные в части меланжа дрожжи и муку (1/3 нормы), перемешивают до образования жидкого теста. Через час добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто.

Тесто раскатывают в шар и накрывают салфеткой. После 30- минутной выдержки из теста раскатывают тонкие лепешки. Эти лепешки нарезают в виде тонких полосок и придают им самую разнообразную форму: в виде плетений, бантиков и др. Затем жарят в жире.

Красиво выглядит хворост в виде розы. Для этого тесто делят на круглые лепешки массой по 100 г и тонко их раскатывают. Затем в круглой лепешке делают 8—10 параллельных разрезов, но не до краев. Эти полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы образовалось переплетение с отверстием посередине. В узкую кастрюлю или консервную банку с нагретым жиром опускают сформованное изделие при помощи палочки, которая проходит через середину. Во время жарки палочку вращают по центру, пока хворост не приобретет форму розы. Обжаривают с двух сторон.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – в виде полосок или розочек, поверхность покрыта мелкими пузырьками, отделана сахарной пудрой.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневый.

Вкус: свойственный обжаренному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный обжаренному изделию из дрожжевого 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.	Подготовить фритюр	Разогреть до 160—170 ⁰ С	Кастрюля, электрическая плита/фритюрница
4.	Сформировать полуфабрикат	Полоски, розочки и т.д.	Стол
5.	Расстоять полуфабрикат	30 минут в теплом месте или в расстойном шкафу	Расстойный шкаф
6.	Подготовить полуфабрикат к жарке	Проколоть иглой и убрать излишки муки	Деревянная игла, кисть
7.	Обжарить изделие	T= 170 ⁰ С до готовности с двух сторон	Фритюрница, электрическая плита

Лабораторная работа № 6

Тема: "Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него"

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 сдобного пресного 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 сдобное пресное тесто;
- определить окончание замеса;
- подготовить начинку/фарш;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

В рецептуре сдобного теста в отличие от других видов теста предусмотрены жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество сахара и жира. В качестве разрыхлителей применяют пищевую соду и углекислый аммоний. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придаст тесту вязкость.

Замешивать пресное тесто надо быстро и нельзя оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься.

Иногда пресное тесто готовят и без разрыхлителей, но такое тесто пригодно только для выпекания в виде тонких листов (для трубочек миндальных).

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Отличительные особенности сдобного пресного теста от других видов бездрожжевого теста.
2. Оптимальная температура выпечки изделий из сдобного пресного 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 сочни с творогом.

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

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления сдобного пресного теста:

- муку просеять;
- размягчить маргарин до пластичности;
- растворить в воде сахар и кислоту;

3.4. Приготовить сдобное пресное тесто:

- использовать при приготовлении технологические карты

3.5. Выдержать тесто на холоде в течении 1 часа.

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 *"Сочни с творогом"*

№ 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.	Мука	25	25	25	25	250	250
2.	Сахар	7	7	7	7	70	70
3.	Яйцо	9	8,5	9	8,5	90	85
4.	Сметана	7	7	7	7	70	70
5.	Маргарин	5	5	5	5	50	50
6.	Сахар	7	7	7	7	70	70

7.	Творог	50	50	50	50	500	500
8.	Выход	-	80	-	80	-	800

Технология приготовления

Размягченный маргарин взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца, сметану, затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

Начинка творожная – творог соединяют с сахаром и хорошо перемешивают.

Песочное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 5-6мм, вырезают кружки, на одну половину круга положить начинку и накрыть ее второй половинкой, края не защипывать.

Выложить на противень, смазать яйцом. Выпекают при температуре 200-220°C 20-30 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – глянцевая.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: светло-коричневый, золотистый.

Вкус: приятный с ароматом наполнителя.

Запах: приятный с ароматом наполнителя

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Сдобное пресное	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Поставить для охлаждения	Холодное место, на 1 час	Холодильный шкаф
3.	Подготовить листы для выпечки	Смазать маслом	Листы пекарские
4.	Сформировать полуфабрикат	Форма полумесяца	Стол
5.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Смазать яйцом	Стол
6.	Выпечь изделие	T = 200-220°C 20-30 мин.	Шкаф пекарский

--	--	--	--

Лабораторная работа № 7

Тема: "Приготовление пряничного теста и изделий из него"

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 пряничного 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 пряничное тесто;
- определить окончание замеса;
- подготовить начинку/фарш;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет», или «сухие духи». В нее входят (в %): корица 60, гвоздика - 12, перец душистый - 12, перец черный — 4, кардамон — 4, имбирь — 8. Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.

Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный мед или инвертный сироп, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников, уменьшает

их усушку при длительном хранении благодаря повышенной гигроскопичности этих продуктов.

Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как большое содержание сахара и малая влажность препятствуют развитию дрожжей. Приготавливают тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Отличительные особенности пряничного теста от других видов бездрожжевого теста.
2. Оптимальная температура выпечки изделий из пряничного 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 коврижку медовую.

- 3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)
- 3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления пряничного теста:
- муку просеять;
 - измельчить пряности;
- 3.4. Приготовить пряничное 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 "Коврижка медовая"

№ 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.	Мука	539	539	53,9	53,9	269,5	269,5
2.	Сахар	150	150	15	15	75	75
3.	Мед	250	250	25	25	125	125
4.	Маргарин	50	50	5	5	25	25
5.	Сода	1,5	1,5	0,15	0,15	0,75	0,75
6.	Аммоний	4	4	0,4	0,4	2	2
7.	"Сухие духи"	1,5	1,5	0,15	0,15	0,75	0,75
8.	Сироп для глазирования	50	50	5	5	25	25
8.	Выход	-	1000	-	100	-	500

Технология приготовления

Готовят пряничное тесто заварным способом. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 11-13 мм, кладут на кондитерский лист, смазанный жиром и подпыленный мукой. Перед выпечкой поверхность заготовки смачивают водой и прокапывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий. Выпекают при температуре 180-200 °С около 30 мин. После выпечки охлаждают и сверху глазируют горячим сахарным сиропом, подсушивают и нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – глянцевая.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: светло-коричневый, золотистый.

Вкус: приятный с ароматом пряностей и меда.

Запах: приятный с ароматом пряностей и меда.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Заварной способ	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Подготовить листы для выпечки	Смазать маслом и подпылить мукой	Листы пекарские
3.	Сформировать полуфабрикат	Целый пласт	Стол
4.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Смазать водой и прокапать в нескольких местах	Стол
5.	Выпечь изделие	180-200 °С около 30 мин	Шкаф пекарский
6.	Оформить поверхность	Сахарный сироп	Стол, кисть

Лабораторная работа № 8

Тема: "Приготовление песочного теста и изделий из него"

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 песочного 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 песочное тесто;
- определить окончание замеса;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста — песочное). Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20°C.

Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть затянутым.

Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Отличительные особенности песочного теста от других видов бездрожжевого теста.
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 кекс "Столичный".

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

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления песочного теста:

- муку просеять;
- масло 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 кекс "Столичный"

№ 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	2339	2339	23,39	23,39	233,9	233,9

2.	Сахар	1755	1755	17,55	17,55	175,5	175,5
3.	Масло сливочное	1754	1754	17,54	17,54	175,4	175,4
4.	Меланж	1404	1404	14,04	14,04	140,4	140,4
5.	Изюм	1754	1754	17,54	17,54	175,4	175,4
6.	Соль	7	7	0,07	0,07	0,7	0,7
7.	Эссенция	7	7	0,07	0,07	0,7	0,7
8.	Аммоний углекислый	7	7	0,07	0,07	0,7	0,7
9.	Сахарная пудра	82	82	0,82	0,82	8,2	8,2
10.	Выход	-	7500	-	75	-	750

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10-15 мин, перекладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215 °С 25-30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – глянцевая.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: светло-коричневый, золотистый.

Вкус: приятный с ароматом изюма.

Запах: приятный с ароматом изюма.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	песочное	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Подготовить формы для выпечки	Смазать маслом или выстлать бумагой	Формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические

3.	Сформировать полуфабрикат	Масса 82 г.	Стол, формы для выпечки
4.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Выложить в формы	Стол, формы для выпечки
5.	Выпечь изделие	205-215 °С 25-30 мин	Шкаф пекарский
6.	Оформить поверхность	Сахарная пудра	Стол, сито

Лабораторная работа № 9

Тема: "Приготовление бисквитного теста и изделий из него"

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 бисквитного 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 бисквитное тесто;
- определить окончание замеса;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки. Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он

получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме. Благодаря пышности и эластичности из бисквита готовят разнообразные пирожные и торты.

В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом). Бисквит готовят и с различными наполнителями (с какао, орехами, маслом, овощами).

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Отличительные особенности бисквитного теста от других видов бездрожжевого теста.
2. Оптимальная температура выпечки изделий из бисквитного 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 рулет "Экстра".
 - 3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)
 - 3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления песочного теста:
 - муку просеять;
 - яйца обработать в соответствии с санитарными нормами;
 - 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 рулет "Экстра"

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 пор, гр		Кол-во на 5 пор, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Бисквит	-	397	-	39,7	-	198,5
1.	Мука	148	148	14,8	14,8	74	74
2.	Сахар	148	148	14,8	14,8	74	74
3.	Меланж	246,6	246,6	24,66	24,66	123,3	123,3
4.	Эссенция	0,8	0,8	0,08	0,08	0,4	0,4
5.	Сироп для промочки	-	100	-	10	-	50
6.	Крем сливочно-творожный	-	500	-	50	-	250
7.	Сливки 33%-ной жирности	250	250	25	25	125	125
8.	Творог мягкий	200	200	20	20	100	100
9.	Сахарная пудра	50	50	5	5	25	25
10.	Сахарная пудра для обсыпки	3	3	0,3	0,3	1,5	1,5
10.	Выход	-	1000	-	100	-	500

Технология приготовления

Готовят бисквит для рулета. После выпечки и охлаждения пласты промачивают сиропом и смазывают сливочно-творожным кремом. Заворачивают пласт в рулет, ставят в

холодильник до полного остывания крема. Сверху рулет посыпают сахарной пудрой. Для приготовления крема используют творог 9%-ной жирности в пропорции 1:1 со сливками.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – ровная, без трещин; на срезе четко видно границы бисквита и начинки.

Консистенция: не развалившаяся, однородная.

Цвет: светло-коричневый, крем - белый 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	Бисквитное	Тестомесильная машина, кастрюля, веселка
2.	Подготовить листы для выпечки	Выстлать бумагой	Кондитерские листы, пергаментная бумага
3.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Ровным слоем	Стол, листы 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.	Завернуть рулет	Не допускать отслоения крема	Стол
7.	Оформить поверхность	Сахарная пудра	Стол, сито

Лабораторная работа № 10

Тема: "Приготовление заварного теста и изделий из него"

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 заварного 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 заварное тесто;
- определить окончание замеса;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория:

Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри больших полостей, которые заполняют кремами или начинками.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Отличительные особенности заварного теста от других видов бездрожжевого теста.
2. Оптимальная температура выпечки изделий из заварного 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
- 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 кольца воздушные.

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

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления заварного теста:

- муку просеять;
- яйца обработать в соответствии с санитарными нормами;

3.4. Приготовить заварное 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 *Кольца воздушные*

№ 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.	Мука	260	260	26	26	130	130
2.	Сахар	10	10	1	1	5	5
3.	Маргарин	120	120	12	12	60	60
4.	Яйца	200	200	20	20	100	100
5.	Соль	5	5	0,5	0,5	2,5	2,5
6.	Вода	230	230	23	23	115	115
7.	Сахарная пудра	10	10	1	1	5	5
8.	Выход	-	500	-	50	-	250

Технология приготовления

Готовое заварное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на листы, смазанные жиром, в виде круглых или овальных колец массой 78—92 г. Изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой

Требования к качеству:

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

Консистенция: не развалившаяся, однородная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, выпеченных изделий из теста.

Запах: приятный, выпеченных изделий из теста.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Заварное	Кастрюля, веселка, электрическая плита
2.	Подготовить листы для выпечки	Выстлать бумагой, смазать жиром	Кондитерские листы, пергаментная бумага
3.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Отсадить заготовки массой 78-92 г.	Стол, листы для выпечки, кондитерский мешок
4.	Выпечь изделие	200-220 °С 10-15 мин	Шкаф пекарский
5.	Охладить	Прохладное помещение	Стол
6.	Оформить поверхность	Сахарная пудра	Стол, сито

Лабораторная работа № 11

Тема: "Приготовление слоеного теста и изделий из него"

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 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 слоеного теста;
- определить окончание замеса;
- сформовать изделие заданной массы;
- выпечь изделие.

2.2. Краткая теория

Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых. Наружные слои твердые, а внутренние - мягкие.

Особенность приготовления слоеного теста - раскатывание его на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки масла.

Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пищевую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки и тесто становится более эластичным и упругим.

Готовить тесто нужно в помещении при температуре не выше 20 °С. Если температура будет выше, то масло, находящееся между слоями, будет таять, попадать в тесто, из-за чего ухудшится качество клейковины.

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Отличительные особенности слоеного теста от других видов бездрожжевого теста.
2. Оптимальная температура выпечки изделий из слоеного 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;
- холодильный шкаф.

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 языки слоеные.
- 3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)
- 3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления слоеного теста:
 - муку просеять;
 - яйца обработать в соответствии с санитарными нормами;
 - масло размягчить.

3.4. Приготовить заварное 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 *Языки слоеные*

№ 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.	Мука	399	399	39,9	39,9	199,5	199,5
2.	Масло сливочное	265,5	265,5	26,5	26,5	132,75	132,75
3.	Яйца	20	20	2	2	10	10
4.	Соль	3	3	0,3	0,3	1,5	1,5
5.	Кислота лимонная	0,48	0,48	0,048	0,048	0,24	0,24
6.	Вода	144	144	14,4	14,4	72	72
7.	Сахарная пудра	65	65	6,5	6,5	32,5	32,5
8.	Выход	-	500	-	50	-	250

Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7*11 см вырезают кусочки овальной формы. Стол посыпают сахарным песком и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, придавая им форму языка. Готовые изделия укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль изделий проводят линию зубчатым резцом для предохранения их поверхности от вздутия. Выпекают языки при 240-250 °С до тех пор, пока сахар-песок на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – шероховатая, с небольшими трещинами, глянцевая.

Консистенция: не развалившаяся, однородная, слегка крошливая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, выпеченных изделий из теста.

Запах: приятный, выпеченных изделий из теста.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Слоеное пресное	Кастрюля, веселка, электрическая плита
2.	Подготовить листы для выпечки	Выстлать бумагой, сбрызнуть водой	Кондитерские листы, пергаментная бумага
3.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Вырезать заготовки овальной формы размером 7*11 см.	Стол, металлические гофрированные выемки
4.	Выпечь изделие	240-250 °С	Шкаф пекарский
5.	Охладить	Прохладное помещение	Стол

Лабораторная работа № 12

Тема: "Приготовление песочных пирожных"

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 песочных пирожных различных форм;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного изделия.

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;
- сформовать пирожное заданной формы;
- 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.

Изготавливают пирожные по действующему прејскуранту одного названия, но разной массы: большие и маленькие (60% массы больших). Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных - важнейшие показатели качества этих изделий.

По органолептическим показателям пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95. 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. Ассортимент пирожных песочных.
2. Оптимальная температура хранения и подачи пирожных.
3. Перечислить признаки брака пирожных песочных.

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;
- холодильный шкаф.

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 пирожное "Песочное кольцо".

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

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления песочного теста:

- муку просеять;
- яйца обработать в соответствии с санитарными нормами;
- масло размягчить.

3.4. Приготовить заварное 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 *пирожное "Песочное кольцо"*

№ 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	2339	2339	23,39	23,39	233,9	233,9
2.	Масло	1298	1298	12,98	12,98	129,8	129,8

	сливочное						
3.	Сахар	865	865	8,65	8,65	86,5	86,5
4.	Яйца	302	302	3,02	3,02	30,2	30,2
5.	Аммоний углекислый	2,1	2,1	0,02	0,02	0,2	0,2
6.	Сода питьевая	2,1	2,1	0,02	0,02	0,2	0,2
7.	Соль	8,4	8,4	0,08	0,08	0,8	0,8
8.	Эссенция	8,4	8,4	0,08	0,08	0,8	0,8
9.	Ядра орехов	480	480	4,8	4,8	48	48
10.	Меланж для смазки	120	120	1,2	1,2	12	12
11.	Выход	-	4800	-	48	-	480

Технология приготовления

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца диаметром 7-8 см. Масса заготовки 50 г. Кольца смазывают меланжем и обсыпают измельченными орехами, кладут на сухие листы и выпекают при температуре 260-270 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – шероховатая, глянцевая.

Консистенция: не развалившаяся, однородная, слегка крошливая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, выпеченных изделий из теста.

Запах: приятный, выпеченных изделий из теста.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Песочное пресное	Кастрюля, веселка, электрическая плита, миксер
2.	Подготовить листы для выпечки	Выстлать бумагой	Кондитерские листы, пергаментная бумага
3.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Вырезать заготовки круглой формы 7-8 см, массой 50 г.	Стол, металлические гофрированные выемки
4.	Оформить поверхность	Посыпать орехами	Кондитерский лист

5.	Выпечь изделие	260-270 °С	Шкаф пекарский
6.	Охладить	Прохладное помещение	Стол

Лабораторная работа № 13

Тема: "Приготовление заварных пирожных"

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 заварных пирожных различных форм;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного изделия.

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 заварное тесто;
- определить окончание замеса;
- сформовать пирожное заданной формы;
- 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.

Изготавливают пирожные по действующему преискуранту одного названия, но разной массы: большие и маленькие (60% массы больших). Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных - важнейшие показатели качества этих изделий.

По органолептическим показателям пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95. 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. Ассортимент пирожных заварных.
2. Оптимальная температура хранения и подачи пирожных.
3. Перечислить признаки брака пирожных заварных.

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;
- холодильный шкаф.

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 пирожное "Трубочка с обсыпкой".

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

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления заварного теста:

- муку просеять;
- яйца обработать в соответствии с санитарными нормами;
- масло размягчить.

3.4. Приготовить заварное 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 *пирожное "Трубочка с обсыпкой"*

№ 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	456	456	4,56	4,56	45,6	45,6
2.	Масло сливочное	228	228	2,28	2,28	22,8	22,8
3.	Яйца	785	785	7,85	7,85	78,5	78,5
4.	Соль	6	6	0,06	0,06	0,6	0,6
5.	Вода	440	440	4,4	4,4	44	44
6.	Масло сливочное	1347	1347	13,47	13,47	13,47	13,47
7.	Сахарная пудра	720	720	7,2	7,2	72	72
	Молоко сгущенное	539	539	5,39	5,39	53,9	53,9
	Ванильная пудра	13	13	0,13	0,13	1,3	1,3
	Коньяк	4,4	4,4	0,04	0,04	0,4	0,4
	Крошка бисквитная жареная	470	470	4,7	4,7	47	47
	Пудра сахарная	84	84	0,84	0,84	8,4	8,4

11.	Выход	-	4200	-	42	-	420
-----	-------	---	------	---	----	---	-----

Технология приготовления

Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубочкой диаметром 18 мм, отсаживают изделия в виде палочек длиной 12 мм на листы, слегка смазанные жиром, и выпекают при температуре 190-220 °С. Во время выпечки изделие поднимается, а внутри образуется пустота.

Заготовки охлаждают и с двух сторон наполняют кремом. Сверху смазывают тонким слоем крема и обсыпают измельченной бисквитной крошкой и сахарной пудрой.

Пирожные готовят с кремом сливочным, сливочным шоколадным, «Шарлотт», «Шарлотт шоколадным», «Гляссе», «Гляссе шоколадным».

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – шероховатая.

Консистенция: не развалившаяся, однородная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, выпеченных изделий из теста и сливочного крема.

Запах: приятный, выпеченных изделий из теста и сливочного крема.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Заварное	Кастрюля, веселка, электрическая плита, миксер
2.	Подготовить листы для выпечки	Выстлать бумагой, смазать жиром	Кондитерские листы, пергаментная бумага
3.	Подготовить полуфабрикат к выпечке	Отсадить заготовки в виде палочек длиной 12 мм	Стол, кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой
4.	Выпечь изделие	190-200 °С	Шкаф пекарский
5.	Охладить	Прохладное помещение	Стол
6.	Наполнить кремом	С двух сторон	Кондитерский мешок

7.	Оформить поверхность	Смазать кремом и обсыпать бисквитной крошкой	Кондитерский лист
----	----------------------	--	-------------------

Лабораторная работа № 14

Тема: "Приготовление песочных тортов"

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 песочных тортов, с различными способами отделки поверхности;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного изделия.

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;
- выпечь коржи для торта различной формы и массы;

2.2. Краткая теория

По сложности приготовления торты делят на торты массового производства, литературные, фигурные и фирменные.

Торты массового производства вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150 г до 1,5 кг, чаще всего - 0,5 и 1 кг.

Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную.

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

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.

Фирменные торты изготавливают на конкретных предприятиях. Технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия.

Приготовление тортов состоит из следующих операций: приготовления выпеченных полуфабрикатов из теста, приготовления отделочных полуфабрикатов, разрезания и склеивания пластов, намазывания поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон, отделки поверхности торта.

Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил.

В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты делят на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, ореховые, воздушные, заварные, крошковые и комбинированные из различных полуфабрикатов.

Требования к качеству: торты должны соответствовать требованиям ОСТ 18-102772, иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Ассортимент тортов песочных.
2. Оптимальная температура хранения и подачи тортов.
3. Перечислить признаки брака тортов песочных.

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;

- холодильный шкаф.

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 торт "Ландыш".

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

3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления песочного теста:

- муку просеять;
- яйца обработать в соответствии с санитарными нормами;
- масло 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 *торт "Ландыш"*

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 торт, гр	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука	2673,6	2673,6	264,36	264,36
2.	Масло сливочное	1483,2	1483,2	148,32	148,32
3.	Сахар	988,8	988,8	98,88	98,88
4.	Яйца	345,6	345,6	34,56	34,56
5.	Аммоний углекислый	2,4	2,4	0,24	0,24
6.	Сода питьевая	2,4	2,4	0,24	0,24
7.	Соль	9,6	9,6	0,96	0,96
8.	Эссенция	9,6	9,6	0,96	0,96
9.	Начинка фруктовая	3000	3000	300	300
10.	Помада	1850	1850	185	185
11.	Глазурь сырцовая	260	260	26	26
12.	Крошка бисквитная	70	70	7	7
13.	Какао-порошок	20	20	2	2
14.	Выход	-	10000	-	1000

Технология приготовления

Торт делают прямоугольной формы. Песочные пласты выпекают, немного охлаждают и склеивают попарно фруктовой начинкой. Поверхность грунтуют фруктовой начинкой и глазируют помадой. На поверхности делают рисунок «под мрамор». Для этого часть помады подкрашивают какао-порошком,, выкладывают в корнетик. На незастывшую помаду наносят подкрашенную помаду в виде параллельных полосок. За ножом остается (след и образуется рисунок «под мрамор». Когда помада застынет, пласт разрезают на торты горячим ножом. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность торта украшают сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюр.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – художественно украшена.

Консистенция: не развалившаяся, однородная.

Цвет: соответствует ингредиентам.

Вкус: приятный, выпеченных изделий из теста и сливочного крема.

Запах: приятный, выпеченных изделий из теста и сливочного крема.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Песочное	Кастрюля, веселка, электрическая плита, миксер
2.	Подготовить листы для выпечки	Выстлать бумагой	Кондитерские листы, пергаментная бумага
3.	Выпечь пласты	240-250 °С	Шкаф пекарский
4.	Собрать торт	Склеить пласты попарно фруктовой начинкой	Стол
5.	Охладить	Прохладное помещение	Стол
6.	Оформить поверхность	Загрунтовать начинкой, сделать рисунок "под мрамор"	Стол, spatula, кондитерский мешок, нож
7.	Украсить торт	Рисунок ландыш	Кондитерский мешок

Лабораторная работа № 15

Тема: "Приготовление слоеных тортов"

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 слоеных тортов, с различными способами отделки поверхности;
- осуществить органолептическую оценку качества приготовленного изделия.

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 слоеное тесто;
- определить окончание замеса;
- выпечь коржи для торта различной формы и массы;

2.2. Краткая теория:

По сложности приготовления торты делят на торты массового производства, литературные, фигурные и фирменные.

Торты массового производства вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150 г до 1,5 кг, чаще всего - 0,5 и 1 кг.

Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную.

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

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.

Фирменные торты изготавливают на конкретных предприятиях. Технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия.

Приготовление тортов состоит из следующих операций: приготовления выпеченных полуфабрикатов из теста, приготовления отделочных полуфабрикатов, разрезания и склеивания пластов, намазывания поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон, отделки поверхности торта.

Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил.

В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты делят на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, ореховые, воздушные, заварные, крошковые и комбинированные из различных полуфабрикатов.

Требования к качеству: торты должны соответствовать требованиям ОСТ 18-102772, иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием

цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта.

2.3. Вопросы для восстановления опорных знаний:

1. Ассортимент тортов слоеных.
2. Оптимальная температура хранения и подачи тортов.
3. Перечислить признаки брака тортов слоеных.

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;
- холодильный шкаф.

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 торт "Слоеный с конфитюром".
- 3.2. Организация рабочего места (подготовка стола, инвентаря, инструментов)
- 3.3. Подготовить сырье, необходимое для приготовления слоеного теста:
 - муку просеять;

- яйца обработать в соответствии с санитарными нормами;
- масло размягчить.

3.4. Приготовить слоеное 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 *торт "Слоеный с конфитюром"*

№ п/п	Наименование сырья	По сборнику		Кол-во на 1 торт, гр	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука	3487,4	3487,4	348,74	348,74
2.	Масло сливочное	2321,4	2321,4	232,14	232,14
3.	Яйца	174,9	174,9	17,49	17,49
4.	Соль	26,5	26,5	2,65	2,65
5.	Кислота лимонная	4,24	4,24	0,42	0,42
6.	Вода	1256,1	1256,1	125,61	125,61
7.	Конфитюр	3500	3500	350	350
8.	Крошка слоеного полуфабриката	1020	1020	102	102
9.	Сахарная пудра	150	150	15	15
10.	Выход	-	10000	-	1000

Технология приготовления

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. После выпечки и охлаждения два пласта склеивают конфитюром. Поверхность и боковые стороны смазывают конфитюром, посыпают крошкой от слойки и сахарной пудрой.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма – правильная в соответствии с технологией, поверхность – художественно украшена.

Консистенция: не развалившаяся, однородная.

Цвет: соответствует ингредиентам.

Вкус: приятный, выпеченных изделий из теста и фруктовой начинки.

Запах: приятный, выпеченных изделий из теста и фруктовой начинки.

Таблица самоконтроля

№ п/п	Операции	Требования к операции	Оборудование Инвентарь
1.	Замесить тесто	Слоеное	Кастрюля, веселка, электрическая плита, миксер, холодильный шкаф
2.	Подготовить сливочное масло	Размягчить	Производственный стол
3.	Провести слоеобразование	Температура не выше 20 °С	Производственный стол
4.	Выпечь коржи	Температура 220-240 °С	Пекарский шкаф
5.	Собрать торт	Склеить пласты попарно конфитюром	Стол
6.	Охладить	Прохладное помещение	Стол
7.	Оформить поверхность	Обсыпать крошкой слоеного полуфабриката и сахарной пудрой	Стол, spatula, сито

Литература

Основная литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учеб. метод. пособ- Ростов – на – Дону: «Феникс», 2011
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – М.: «Академия», 2011
3. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства – М.:«Академия», 2011
4. Ковалев В.И.Технология приготовления пищи : учебник для СПО – М.: «Деловая культура», 2011
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. — 320 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. — 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. — М.: ИЦ Академия, 2009. — 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. — 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина Э.П. Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.

Дополнительная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская, Л.Л., «Кулинария», М., Академия, 2008 г.
2. Биллер Рудольф. Как украсить блюда. – М.: АСТ-пресс, 2007. –160с.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: Учебник для сред. спец. заведений / Под ред. М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература, 2008.- 467с.
4. Похлебкин В.В. Кухня века / В.В. Похлебкин. – М.: Полифак; Итоги века, 2007. – 612с.
5. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи / Т.М. Простакова. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 351 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания / Сост. А.В. Румянцев. – М.: Дело и сервис,2008. – 864с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., Экономика, 2006 г.;
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. — 2006.- 96с.
9. Качурин Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.
10. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. — 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. — 175 с.
11. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. — М.: ИЦ Академия, 2008. — 288 с.

12. Семеряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192 с.
13. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 144 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496 с.
15. «Питание и общество» – ежемесячный журнал

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
2. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
4. СанПин 2.3.6.959-00. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Электронно-программные средства

1. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru
2. Карвинг, мастер-класс; www.KARVING.ru
3. www.gotovim.ru
4. Презентации в программе PowerPoint.

Дополнительные источники

1. Кулинарная энциклопедия: СВ-КОМ. ч. 1. - Великобритания: Кирилл и Мефодий, 2008.-650МВ.
2. Кулинарная энциклопедия: СВ-КОМ. ч. 2. - Великобритания: Кирилл и Мефодий, 2008.-650МВ.
3. Энциклопедия этикета. - Великобритания: Кирилл и Мефодий, 2007. - 650МВ.
4. Электронный словарь кулинарных терминов
5. Хрестоматия застольного этикета. СВ-КОМ. - М., 2007
6. Занимательная кулинария

Справочные пособия

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 288 с
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 496 с
3. СанПиНы 42-12304117-86 Стандартные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
4. Справочник технолога общественного питания. М., Экономика.