

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БУДЕННОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**
(для обучающихся)

по профессиональному модулю

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОДОБРЕНО
на заседании кафедры
«Технологии сервиса и ИКТ»

Согласовано:
Методическая служба



Протокол № 1
от « 09 » января 20 25 г.
Заведующий кафедрой
 Е.М. Галушко.

Составитель(и): преподаватель профессионального цикла дисциплин
ГБПОУ БПК Зверькова В.В

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий содержат указания по выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по дисциплине ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечень практических занятий/лабораторных работ

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся в качестве практического пособия при выполнении лабораторных работ по программе профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель методических указаний – оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных работ по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и в формировании готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности при освоении профессиональных и общих компетенций по специальности.

Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для закрепления теоретических знаний, полученных при изучении данного профессионального модуля, и приобретения практических навыков при производстве и исследовании продукции общественного питания, а также ознакомление их с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Лабораторные занятия входят в профессиональный учебный профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое

оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу, критерии оценки качества выполнения лабораторной работы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Наименование практических работ/лабораторных занятий	Содержание работ	Количество часов
Раздел. 1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		
Практическая работа № 1	Разработка технологической документации по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	
Практическая работа № 2	Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	
Практическая работа № 3	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	
Практическая работа № 4	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Практическая работа № 5	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	
Практическая работа № 6.	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	
Лабораторная работа № 1	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
Лабораторная работа № 2	Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских,	

	брендовых.	
Лабораторная работа № 3	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	
Лабораторная работа № 4	Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых	
Лабораторная работа № 5	Приготовление, оформление тортов в т.ч. региональных, авторских, брендовых	

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

В процессе лабораторного занятия по профессиональному модулю, обучающиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на углубление теоретических знаний научных основ пищевых технологий; закрепление фактического материала по конкретным темам учебной дисциплины; формирование практического умения и навыков обращения с различными приборами, установками и лабораторным оборудованием, формирование навыков применения полученных знаний в практической деятельности.

В ходе лабораторных занятий у студентов формируются также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, оформлять результаты).

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории «Учебный кулинарный цех». Перед проведением лабораторно-практических работ разрабатываются инструкции по проведению работ, формы для отчета.

Перед проведением лабораторно-практических работ проверить исправность теплового и механического оборудования; подготовить необходимый инвентарь, инструмент, посуду, скомплектовать набор продуктов. Обучающиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

По каждому лабораторному заданию (работе) учебной дисциплины студентам предоставляются методические указания по их проведению. Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу.

При проведении лабораторных занятий учебная группа делится на подгруппы в зависимости от темы и порядка выполнения лабораторной работы. Перед началом выполнения лабораторных работ студенты должны изучить правила техники безопасности и неукоснительно выполнять их в

процессе работы. Обязательным условием выполнения лабораторной работы является индивидуальная работа каждого студента. В конце работ обучающиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Перед выполнением лабораторного задания (работы) проводится проверка знаний студентов – их теоретической готовности к выполнению задания. При проведении лабораторных работ следует обращать внимание студентов на точность соблюдения ими всех параметров и условий методики проведения эксперимента, в противном случае могут резко исказиться конечные результаты определения.

Результаты выполнения лабораторного задания (работы) студенты записывают в рабочую тетрадь для лабораторных работ, затем оформляют их в виде отчета, форма и содержание которого указаны в методических рекомендациях к лабораторной работе.

Оценки за выполнение лабораторного задания (работы) являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине.

Преподаватель проводит полный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в учебной лаборатории.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Некоторые приемы и процессы перед выполнением задания демонстрирует преподаватель.

Но в основном обучающиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качествуготавливаемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают индивидуально или побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления. Обучающиеся оформляют в тетрадях для лабораторных работ отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую карту на блюда, технологическую схему приготовления блюда или изделия, используя сборник рецептов.

Заполняют таблицу: «Требования к качеству блюда или изделия». Получают оценки за проделанную работу.

Оценки за выполнение лабораторно- практических заданий являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине. Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные обучающимися в процессе проведения лабораторно-практической работы.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические работы выполняются в рабочей тетради, в которую записывается название работы, задание. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы.

Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды

<i>Производственный стол.</i> Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали. После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина. Продукты размещают на отдаленной части стола в ёмкостях	
<i>Электрический миксер.</i> Детали миксеров, соприкасающиеся с продуктами, делают из нержавеющей стали – простого в уходе и гигиеничного материала. Чаши изготавливают из безопасного для здоровья и легко моющегося пластика. По окончании работы с миксером вымойте отдельные его части. При мытье пластмассовых частей используйте воду с температурой 80 °С. При мытье не используйте агрессивные чистящие средства, песок и острые предметы, которые могли бы повредить пластмассовые части миксера. После мытья нержавеющие части миксера вытрите сухим полотенцем	
<i>Блендер.</i> Электрический блендер для взбивания желированных блюд с разными насадками. Для чистки блендера налейте в контейнер горячей воды и несколько капель моющего средства. Закройте крышку и на некоторое время включите импульсный режим. Затем выньте вилку из розетки и ополосните контейнер под струей воды, а потом просушите в перевернутом положении.	
<i>Кремер</i> представляет собой колбу, в головку которой вкручиваются баллончики с двуокисью азота, действующего как разрыхлитель. Аксессуар можно мыть в посудомоечной посуде, его корпус сделан из нержавеющей стали. Кремер прост в обращении. Кремер позволяет добавлять в основной компонент различные наполнители, изобретать новые оттенки вкуса и создавать уникальные блюда. Использование термостойких кремеров исключает необходимость добавления консервантов для	

приготовленных блюд. Кремер способен сохранять температуру горячих блюд в течение трех часов, холодных блюд – в течение восьми.	
<i>Деревянные лопатки</i> очищают от остатков пищи, промывают водой (50 °С) с моющими средствами, ополаскивают водой (не ниже 65 °С) и просушивают на решетчатых металлических стеллажах.	
<i>Нож, металлические инструменты и инвентарь.</i> Закрепляются за рабочим местом в соответствии с маркировкой, хранят в сухом месте. Дезинфицируют кипячением в воде или прокаливаем в жарочном шкафу (кроме кухонной посуды, так как она постоянно подвергается тепловой обработке)	
<i>Водяная баня.</i> Приготовить водяную баню просто; поставьте форму, в которой готовится блюдо, в кастрюлю большего размера и заполните ее частично кипящей водой. Кастрюля должна быть достаточно большой, чтобы в нее вошла, ёмкость меньшего размера и вдобавок со всех сторон осталось еще несколько сантиметров.	
<i>Инструменты</i> (выемки, формы) в процессе работы содержат в чистоте. После использования тщательно моют и хранят в специально отведённом месте.	
<i>Кондитерские мешки</i> и насадки после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств. Затем их ополаскивают, кипятят в течении 15 минут и просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков следует использовать специальную чистую маркированную посуду.	
<i>Мытье столовой посуды</i> производят в следующем порядке: удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой; мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; ополаскивание посуды, горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Наименование темы: Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.

Цель: изучить принципы разработки технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера; сформировать практические умения разработки калькуляционных карт, наряда-заказа

Вопросы для повторения:

1. Нормативно-технологическая документация кондитера
2. Технологическая документация, порядок ее разработки
3. Нормативно-технологическая документация кондитера
4. Технологическая документация, порядок ее разработки

Используемые средства: тетрадь, ручка.

Ход работы

ТТК – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

ТК – это документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

1. Разработка технологических карт

На предприятиях рабочие рецептуры рассчитываются для определения расхода сырья и полуфабрикатов для производства требуемого количества изделий в смену. Рабочая рецептура может быть рассчитана на загрузку с учетом емкости оборудования и его производительности.

В некоторых случаях отдельные виды сырья (мука пшеничная, патока и др.) имеют отличное от ГОСТов содержание сухих веществ. Поэтому следует во избежание перерасхода или недостачи сырья в рецептуре производить перерасчет по сухому веществу, так как это может оказать влияние на технологичность проведения процесса и реологические свойства полуфабрикатов и готовых изделий. Расчет простой (однофазной) рецептуры состоит в пересчете расхода сырья на требуемую выработку готовых изделий.

Пример. Рассчитать расход сырья для выработки сахарного печенья «Юбилейное» в количестве 27 кг.

Из рецептурного сборника выписывается рецептура печенья: сахарное печенье из муки высшего сорта, имеет прямоугольную форму. Выпускается

весовым и фасованным. В 1 кг содержится не менее 75 штук. Влажность - 4,5 (-1,0... + 1,5 %). По представленной в табл. 16.1 рецептуре влажность в печенье «Юбилейное» допускается 3,5...6,0%.

В графе 1 табл. 16.1 дано наименование видов сырья и полуфабрикатов (муки пшеничной, крахмала и т. д.) для получения печенья. В графе 2 указывается в соответствии с ГОСТом так называемое рецептурное содержание сухих веществ в каждом наименовании сырья и полуфабрикатов. В графах 3 и 4 дан расчет расхода сырья на загрузку в натуре и сухих веществах (расход сырья в пересчете на 100 кг муки), т.е. на замес одной порции теста.

Далее в графах 5 и 6 представлен расход сырья для выработки 1 т изделий в натуре и сухих веществах. Рецептурные сборники для общественного питания приводят расход сырья в натуре и сухих веществах (г) для выработки 10 кг готовой продукции (графы 7 и 8). После расчета расхода сырья подсчитывается его общее количество в натуре и сухих веществах («Итого») на загрузку, на 1 т готовой продукции и на выработку 10 кг готовых изделий. Заключительной строкой рецептуры является «Выход». «Выход» указывает принятое содержание сухих веществ в готовом печенье (95,50% - графа 2) по величине средней влажности, а также истинное количество вырабатываемой продукции с учетом потерь сырья и полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса. «Выход» всегда меньше «Итого», так как разница по сухим веществам и составляет количество потерь (в кг или г) на производстве.

Например : рецептура печенья Юбилейного

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг				Расход сырья, г	
		на загрузку		на 1 т готовой продукции		на 10 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная	85,50	100,00	85,50	619,04	529,28	6190,40	5292,80
Крахмал кукурузный	87,00	7,40	6,44	45,83	39,87	458,30	398,70
Пудра сахарная	99,85	29,00	28,96	179,54	179,27	1795,40	1792,70
Сироп инвертный	70,00	4,00	2,80	24,76	17,33	247,60	173,30
Маргарин	84,00	35,00	29,40	216,67	182,00	2166,70	1820,00
Молоко коровье пастеризованное	11,50	3,65	0,42	22,61	2,60	226,10	26,00
Меланж	27,00	5,00	1,35	30,96	8,36	309,60	83,60
Пудра ванильная	99,85	0,70	0,70	4,34	4,33	43,40	43,30
Соль	96,50	0,64	0,62	3,98	3,84	39,80	38,40
Сода питьевая	50,00	0,70	0,35	4,34	2,17	43,40	21,70
Углеаммонийная	0,00	0,52	0,00	3,22	0,00	32,20	0,00

Унифицированная форма № ОП-25
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД 0330525
по ОКПО 1111111

Вид деятельности по ОКДП 1111111
Вид операции 1111111

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
К.М.Воробьянинов
(подпись) (расшифровка подписи)
« 14 » сентября 2019 г.

Номер документа 23
Дата составления 13.09.2019

НАРЯД-ЗАКАЗ
НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ

на « 14 » сентября 2019 г.

И. План-заказ

1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13	
орт "Заказ"		Наименование изделий, код																							
3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13					
Номер по сборнику рецептур				87																					
Масса 1 штуки изделия				1,3 кг.																					
Заказ				34																					
Количество				5																					
Цена продажи, руб. коп.				370																					
Сумма, руб. коп.				2800																					
Фактический выпуск (сдано в кладовую)				5																					

Наряд-заказ составил
мастер Барастова В.А.
(подпись) (расшифровка подписи)

Контроль выпуска (по документам)
Главный (старший) бухгалтер
Мухометдинова А.Р.
(подпись) (расшифровка подписи)

II. Расчет потребности сырья

Но- мер по ре- цеп- ту	Сырье		Единица измерения		нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	нор- ма	всего	по расчету	с округ- лением	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ																														
1	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40								
1	яйцо			шт	796	9	9																											
2	мука			шт	345	8	5																											
3	сахар			кг	422	2	4																											

III. К отпуску

Расчет составил бухгалтер Мухометдинова А.Р.
(подпись) (расшифровка подписи)

Заведующий цехом (мастер) Берестова В.А.
(подпись) (расшифровка подписи)

Контрольные вопросы

1. Дайте определение технологической карте
2. Перечислить что входит в состав технологической карты.
3. Кто производит расчет технологической карты
4. Назовите пример однофазной рецептуры
5. Почему рецептура называется многофазной.
6. Дайте определение калькуляционной карте
7. Перечислить что входит в состав калькуляционной карты.
8. Кто производит расчет калькуляционной карты, наряд заказа

Домашнее задание: Оформить отчёт по практическому занятию

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.

Цель: отработать принципы адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр., сформировать умения анализировать и обобщать информацию путём собственных умозаключений, практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Вопросы для повторения:

1. Нормативно-технологическая документация кондитера
2. Технологическая документация, порядок ее разработки

Используемые средства: тетрадь, ручка.

Ход работы

Расчет многофазных рецептур

Рецептуры делятся на:

- сложные (многофазные);
- простые (однофазные).

Для того чтобы рассчитать рецептуру необходимы следующие исходные данные:

- 1) технологические фазы при изготовлении изделий и их последовательность;
- 2) расход сырья и полуфабрикатов в кг на фактическую загрузку по фазам;
- 3) содержание сухих веществ в отдельных видах сырья и полуфабрикатах;
- 4) содержание сухих веществ в готовой продукции (строго регламентируется в указателях рецептурных сборников);
- 5) нормативы потерь сухих веществ сырья и полуфабрикатов по фазам;
- 6) нормативы потерь сухих веществ сырья и полуфабрикатов на одну тонну готовой продукции;
- 7) для смесей: процентное соотношение отдельных сортов, входящих в смесь.

Для того чтобы найти выход готовой продукции по сухим веществам (графа 4) надо выход готовой продукции в натуральном выражении (графа 3) умножить на содержание сухих веществ в готовой продукции (графа 2) и разделить на 100

Пример рецептуры на пряник:

Пофазная рецептура на пряники «Загорские»

Наименование сырья на 1 т полуфабриката	Массовая доля сухих веществ, % на 1 т готовой продукции	Расход сырья, кг	
		в натуре	в сух. вещ.
Рецептура готовых пряников из			

полуфабрикатов на 1 т			
Пряники	88,00	879,08	773,59
Сироп	78,00	142,09	110,83
Итого:	–	1021,17	884,42
Выход:	88,00	1000,00	880,00

Рецептура полуфабриката – пряники на 879,08 кг

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, на 1 кг		Расход сырья, на заданное количество кг	
		в натуре	в сух. вещ.	в натуре	в сух. вещ.
Мука пшеничная первого сорта	85,50	521,09	445,53	458,08	391,66
Мука пшеничная первого сорта на подпыл	85,50	40,65	34,75	35,73	30,55
Сахар-песок	99,85	139,13	138,92	122,30	122,13
Мед натуральный	78,00	213,65	166,65	187,82	146,50
Патока	78,00	55,76	43,49	49,01	38,23
Жженка	78,00	9,90	7,72	8,70	6,79
Маргарин	84,00	62,53	52,53	54,98	46,18
Масло растительное	100,00	4,43	4,43	3,89	3,89
Меланж	27,0	15,63	4,22	13,74	3,71
Сухие духи	100,00	3,54	3,54	3,11	3,11
Сода питьевая	50,00	1,56	0,78	1,38	0,69
Углеаммонийная соль	–	5,36	–	4,71	–
Итого:	–	1073,23	902,56	943,43	793,43
Выход:	88,00	1000,00	88,00	879,08	773,59

Рецептура полуфабриката – сироп на 142,09 кг

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, на 1 кг		Расход сырья, на заданное количество кг	
		в натуре	в сух. вещ.	в натуре	в сух. вещ.
Сахар-песок	99,85	793,07	791,88	112,69	112,52
Выход:	78,00	1000,00	780,00	142,09	110,83

Сводная рецептура заварных пряников «Загорские»

Наименование сырья на 1 т полуфабриката в натуре	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на п/ф		Расход сырья, кг на 1 кг	
		Тесто-пряник	сироп	в натуре	в сух. вещ.
Мука пшеничная	85,50	493,81		493,81	422,21

первого сорта					
Сахар-песок	99,85	122,30	112,69	234,99	234,64
Мед натуральный	78,00	187,82		187,82	146,50
Патока	78,00	49,01		49,01	38,23
Жженка	78,00	8,70		8,70	6,79
Маргарин	84,00	54,98		54,98	46,18
Масло растительное	100,00	3,89		3,89	3,89
Меланж	27,0	13,74		13,74	3,71
Сухие духи	100,00	3,11		3,11	3,11
Сода питьевая	50,00	1,38		1,38	0,69
Углеаммонийная соль	–	4,71		4,71	–
Итого:	–	943,43	112,7	1056,14	905,95
Выход:	88,00	879,08	142,09	1000,00	880,00

Контрольные вопросы :

1. Перечислить на какие группы делится все сырье в кондитерской промышленности
2. Кто производит расчет калькуляционной карты
3. Назовите пример однофазной рецептуры
4. Почему рецептура называется многофазной.

Форма и содержание отчета:

1. Оформить работу в соответствии со структурой ИТК.
2. Сделать вывод по приобретенным умениям, формируемым компетенциям.
3. Ответить на контрольные вопросы.

Домашнее задание: Оформить отчёт по практическому занятию

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

Цель: решение ситуационных задач по организации рабочего места, подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для изготовления кондитерских изделий. Составление правил безопасной эксплуатации оборудования

Вопросы для повторения:

1. Организация и условия труда в цехах. Технологические участки, оснащение цеха.
2. Охрана труда в кондитерских цехах.

Используемые средства: тетрадь, ручка.

***Охрана труда** -- система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.*

***Техника безопасности (ТБ)** - свод правил и положений, направленный на обеспечение условий безопасного труда и/или проведения каких-либо других работ, а также мероприятия, направленные на устранения факторов, причиняющих вред здоровью.*

Ход работы

- 1) Технологические участки, их оснащенность (оборудование, инвентарь, посуда)
- 2) Организация рабочего места кондитера
- 3) Составление правил безопасной эксплуатации оборудования в различных отделениях кондитерского цеха

1) Описать технологические участки, их оснащенность (оборудование, инвентарь, посуда)

Определиться с технологическими участками, подобрать оборудование, инвентарь, посуду, все решения оформить в таблицу:

Например:

Вид технологического оборудования, Марка	Назначение	Вид инвентаря	Краткая хар-ка	Вид посуды	Краткая хар-ка
Складское помещение					
Просеиватель ПМ-900М4	Отделение примесей у сыпучих продуктов	Совок	Мерный инвентарь		

- 2) Описать организацию рабочего места кондитера, условия труда при производстве изделий
- 3) Составить схему организации технологических процессов производства хлебобулочных / кондитерских изделий. Например, рисунок 1 или рисунок 2

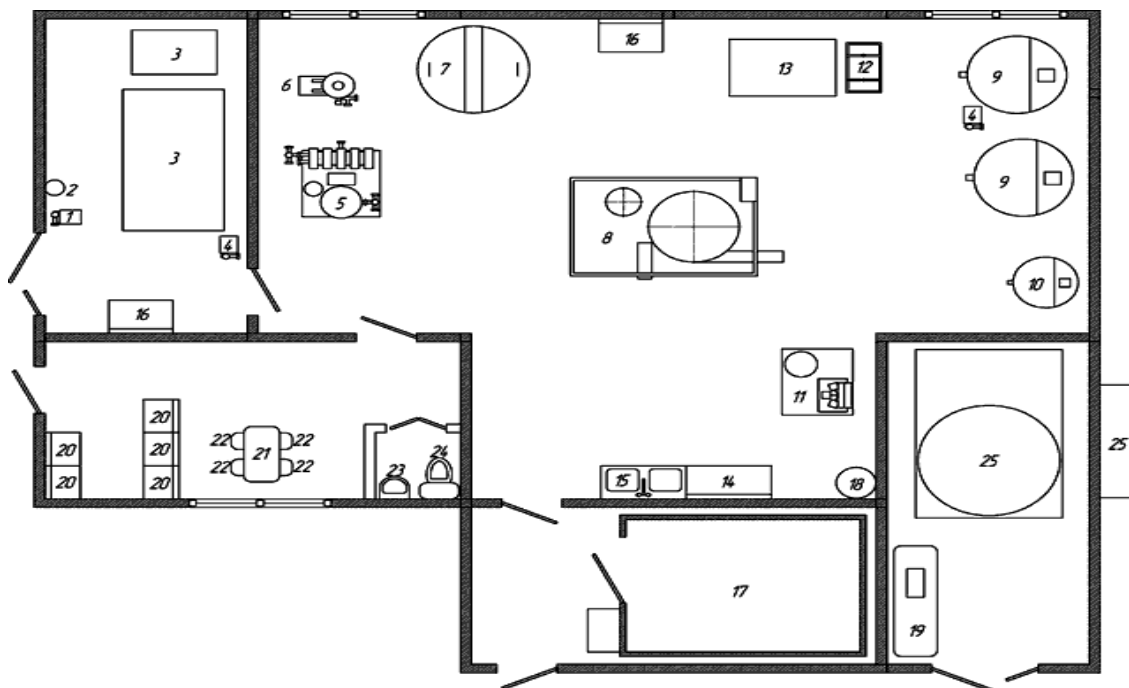


Рисунок 1- Организация работы кондитерского цеха

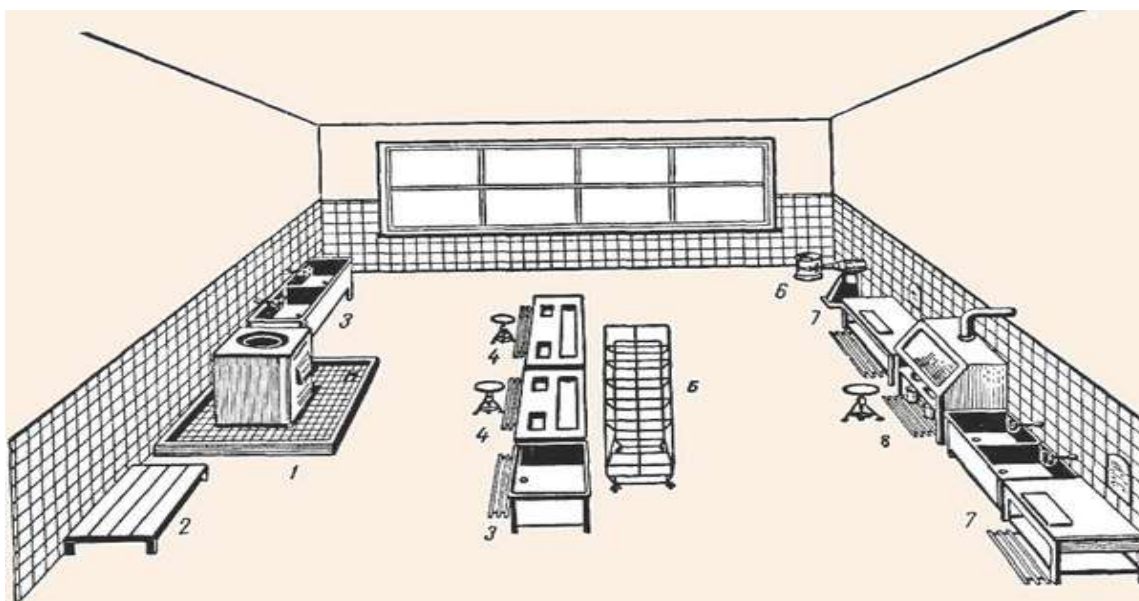


Рисунок 2- Организация работы кондитерского цеха

Форма и содержание отчета:

1. На листе формата А4 оформить работу в соответствии со структурой ИТК.
2. Сделать вывод по приобретенным умениям, формируемым компетенциям.
3. Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение технологического оборудования для кондитерского цеха
2. Перечислить помещения для кондитерского цеха
3. Перечислите требования предъявляемые к кондитеру

4. Что относится к кухонной посуде и ее обработка
5. Какие отделочные п/ф готовят в кондитерском цехе

Домашнее задание: Оформить отчёт по практическому занятию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Наименование темы: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Цель: научиться производить расчёт взаимозаменяемости сырья, продуктов.

Вопросы для повторения:

1. Перечислите виды основного сырья для хлебопекарного производства.
2. Назовите сорта пшеничной муки.
3. Дайте понятие меланжу.

Используемые средства: тетрадь, ручка, калькулятор, нормы технологического проектирования.

Ход работы

В хлебопекарном, кондитерском производствах допускается замена видов дополнительного сырья другими со сходным химическим составом и равнозначной пищевой ценностью. При этом не должно ухудшаться качество изделий и снижаться их выход.

Задание 1: Взаимозаменяемость сырья

Пример Произвести взаимозаменяемость сахара-песка у сдобы обыкновенной на сахарную пудру.

По рецептуре из сборника на 100 шт. готовых изделий необходимо 370,0 кг сахара-песка. Нам известно, что **1000 кг сахара-песка можно заменить 1003 кг сахарной пудры.**

Тогда: 1000 кг сах. песка – 1003 кг сах. пудры

370 кг – x кг

$$x = \frac{370,0 \cdot 1003}{1000} = 371,11 \text{ кг требуется сахарной пудры}$$

Задачи : заменить молоко натуральное на сгущенное, заменить дрожжи пресованные на сухие, масло сливочное на маргарин, желатин на агар, яйцо на яичный порошок

Задание 2 Расчет количества муки

При расчете рецептуры на мучные изделия, необходимо обращать внимание на то, что в рецептурах указаны нормы расхода пшеничной муки с базисной влажностью 14,5%, поэтому:

А) При использовании муки с влажностью ниже 14,5% нормы расхода муки понижаются в размере 1% за каждый процент снижения влаги в муке (% откл. влажности), при этом производится перерасчет количества муки (М по рецептуре) на (Мфакт.) по формуле:

Мфакт. = М по рецептуре - (М по рецептуре · % откл. влажности / 100), кг

Б) При использовании муки с влажностью выше 14,5%, расход её соответственно увеличивается и определяется по формуле:

Мфакт. = М по рецептуре + (М по рецептуре · % откл. влажности / 100), кг

Пример. Для приготовления 100шт булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г.

Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.:

$$6755 - \frac{6755 \cdot 2}{100} = 6620 \text{ г.}$$

Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135г (6755г – 6620г).

Если мука поступила с влажностью 16,5%, то для приготовления указанного количества булочек ванильных ее должно быть взято

$$6755 + \frac{6755 \cdot 2}{100} = 6890 \text{ г.}$$

Задачи

1. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г. Сколько потребуется муки влажностью 12,5% для замеса этого теста?

2. Рассчитайте необходимое количество муки для замеса 200шт булочек ванильных массой 100г, если мука имеет влажность 16%

3. Определите необходимое количество муки для приготовления 150шт булочек ванильных если поступила 2 партии муки с влажностью 13 и 15,5 %

4. При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек?

5. Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%.

6. Рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

Форма и содержание отчета:

1. Оформить работу в соответствии со структурой ИТК.
2. Сделать вывод по приобретенным умениям, формируемым компетенциям.
3. Письменно ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Назовите виды молочных продуктов применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Каково назначение пищевых добавок?
3. Определите правила взаимозаменяемости сырья

Домашнее задание: Оформить отчёт по практическому занятию

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Наименование темы: Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель: научиться производить расчет массы сырья, составлять технологические карты отделочных полуфабрикатов; научиться производить расчет энергетической ценности, составлять технологические карты отделочных полуфабрикатов

1. Расчет массы сырья, составление технологических карт отделочные полуфабрикаты. Проведение расчетов сырья по формулам, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.

Вопросы для повторения:

1. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений.
2. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба

Используемые средства: тетрадь, ручка, калькулятор, сборник рецептур

Ход работы

- 1) Произвести расчёт массы сырья на отделочный полуфабрикат крем сливочный основной, используя сборник рецептур. Расход сырья рассчитать на **1 кг и на СВОЕ ЧИСЛО кг** полуфабриката и в сухих веществах.

Наименование сырья	Массовая доля сухих	Расход сырья на 10 кг	
		в натуре	в сухих
Пудра рафинадная	99,85	2786,0	2781,8
Масло сливочное	84,00	5223,0	4387,3
Молоко цельное сгущенное с	74,00	2089,0	1545,9
Пудра ванильная	99,85	51,5	51,4
Коньяк или вино десертное	0,00	17,2	0,0
Итого	-	10166,7	8766,4
Выход	86,00	10000,0	8600,0
Влажность 14,00±2,0%			

2) Составит технико-технологическую карту на отделочный полуфабрикат, используя правила составления.

Правила составления технико-технологических карт.

Технико-технологические карты являются нормативными документами. Они разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта состоит из разделов.

1. Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

5. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03 <19>.

7. Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов"), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания). Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель.

Форма и содержание отчета:

1. Оформить работу в соответствии со структурой ИТК.
2. Сделать вывод по приобретенным умениям, формируемым компетенциям.
3. Письменно ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Дайте характеристику отделочному полуфабрикату - помада.
2. Технология приготовления мастики.

II. Расчет энергетической ценности отделочных полуфабрикатов

Вопросы для повторения:

1. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений.
2. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба

Используемые средства: тетрадь, ручка, калькулятор, сборник рецептов

Ход работы

Расчет энергетической ценности блюд (изделий)

Задание: Рассчитать энергетическую ценность отделочного полуфабриката из практической работы №1

Пищевая и энергетическая ценность рассчитывается с помощью данных, взятых из справочника «Химический состав продуктов» [14].

Содержание белков, жиров и углеводов в рецептурном количестве определяют для каждого вида сырья по формуле:

$$B = \frac{(H \cdot C)}{100}$$

где Б- содержание белка,

Н- расход сырья на 100 г готовой продукции(изделия),

С- процентное содержание белков в 100 г изделия (из справочника «Химический состав продуктов»)

Аналогично определяется содержание углеводов и жиров.

Данные заносятся в таблицу

Таблица 1 – Расчет энергетической ценности

Наименование сырья	Массовая доля СВ, %	Общий расход сырья, на 100 г		Количество					
		в натуре	в сухих в-вах	белка		жира		углеводов	
				%	в рец	%	в рец	%	в рец
Итого									
Выход									

Энергетическая ценность определяется по формуле:

$$ЭЦ = 4Б + 9Ж + 4У$$

Форма и содержание отчета:

1. Оформить работу в соответствии со структурой ИТК.
2. Сделать вывод по приобретенным умениям, формируемым компетенциям.

Контрольные вопросы

1. Что такое пищевая ценность
2. От чего зависит пищевая ценность
3. Что значит биологическая ценность

Домашнее задание: Оформить отчёт по практическому занятию

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Наименование темы: Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Цель: научиться выполнять элементы оформления тортов и пирожных при помощи кондитерского мешка и корнетика; научиться выполнять объемные украшения из мастики и марципана

Вопросы для повторения:

1. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений.
2. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
3. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба

Используемые средства: тетрадь, ручка, калькулятор, сборник рецептов

Ход работы

Задание:

1. Определите инструменты для оформления тортов и пирожных
2. Определите основные способы украшений из кондитерского мешка
2. Оформите торт из корнетика и кондитерского мешка
3. Оформите пирожные из кондитерского мешка и корнетика

Одним из классических украшений для десертов является кайма из взбитых сливок. Добавив во взбитые сливки пару капель пищевого красителя, можно сделать кайму в тон десерту.

На поверхности торта, покрытого кремом, проще всего нанести рисунок кондитерской гребенкой. Слегка прижимая тонкую гребенку к крему, ею проводят ровные или волнистые линии.

Самые разнообразные узоры можно получить, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в кондитерский мешок, или из бумажного корнетика. Из прямо срезанного корнетика можно отсаживать печенье и пирожное. При помощи корнетика с узким отверстием наносят кремом надписи, цифры и делают рисунки. Корнетик с прямым срезом дает возможность проводить линии, ставить точки, делать конусики, шишечки, иглы на ежике, сделанном из бисквита. Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки и нанести по краям торта красивые бордюры. Из клинообразно срезанного корнетика отсаживают кремы в виде листиков различной величины и формы. Наиболее популярен корнетик с зубчиками. При разной величине зубчиков можно сделать из крема разнообразные рисунки. Из корнетика с крупными зубчиками отсаживают тесто для фигурного печенья.

Задания

1. Приготовить рисовальную массу (сырцовая глазурь или смесь сырцовой и заварной глазури). Выполнить изделия толщиной до 1 мм, (декор для торта - миниатюрные цветы, листики, веточки и т. п.)

2. Закрепить теоретические знания с помощью просмотра видео – урока на сайте: yandex.ru –

Кондитерский мешок

<https://yandex.ru/video/preview/?text=Декор%20торта%20при%20помощи%20кондитерског>

[o%20мешка&path=wizard&parent-reqid=1615824202698894-879707458478915576100152-production-app-host-man-web-yp-49&wiz_type=vital&filmId=604754134602636707](https://yandex.ru/video/preview/?text=Декор%20торта%20при%20помощи%20кондитерского%20мешка&path=wizard&parent-reqid=1615824202698894-879707458478915576100152-production-app-host-man-web-yp-49&wiz_type=vital&filmId=604754134602636707)

Декор торта при помощи кондитерского мешка

https://yandex.ru/video/preview/?text=Декор%20торта%20при%20помощи%20кондитерского%20мешка&path=wizard&parent-reqid=1615824202698894-879707458478915576100152-production-app-host-man-web-yp-49&wiz_type=vital&filmId=10034676482725504154

Насадки для крема: какие бывают и как ими пользоваться?

<https://vplate.ru/kuhonnye-aksessuary/nasadki-dlya-krema/>

3. Приготовить крем сливочный, или белковый, или заварной, (один по вашему желанию). При помощи кондитерского мешка и корнетика выполнить различные украшения.

Контрольные вопросы

1. Расскажите приготовление крема сливочного.
2. Какие вы знаете украшения из рисовальной массы
3. Как правильно растопить шоколад
4. Способ украшения пирожных кремом
5. Какие вы знаете украшения из фруктов и ягод

Форма и содержание отчета:

1. Оформить работу в соответствии со структурой ИТК.
2. Сделать вывод по приобретенным умениям, формируемым компетенциям.

2. Приготовление объемных украшений из мастики и марципана

Вопросы для повторения:

1. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений.
2. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
3. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба

Используемые средства: тетрадь, ручка, калькулятор, сборник рецептов

Ход работы:

Задание:

1. определите, что важно при оформлении кондитерского изделия
2. определите, что должен знать кондитер при оформлении изделия
3. определите какую роль играет цвет и цветовое сочетание
4. оформите правила по оформлению в таблицу

Наименование изделия	Оформление изделия	Сочетание по цвету	Сочетание по форме

ЦВЕТЫ ИЗ МАСТИКИ

Самый главный совет: прежде чем приступить к лепке цветов, необходимо обратить внимание на то, как эти цветы выглядят в природе. Нужный цветок необходимо «разобрать» на элементы — это и будет «выкройка» цветка.

Раскрашивайте цветы, используя для примера только натуральные образцы. В этом случае цветы из мастики будут выглядеть натурально.

Многие цветы готовят по английской технике, т.е. с использованием несъедобных деталей (проволока, тычинки, специальные ленты для обтягивания стебельков).

Тигровая лилия

Для приготовления тигровой лилии специальные выемки не обязательны — у лепестков форма несложная.

Небольшое количество мастики надевают на тонкую проволоку и раскатывают на подпыленном сахарной пудрой столе в небольшие лепешки, придавая им форму лепестков лилии. Если раскатать лепестки, не надетые на проволоку, а затем присоединить их к проволоке, то изделие будет выглядеть неаккуратно. Лепестки сушат на скалке, придавая им объемную форму. Высушенные лепестки расписывают. Пестик подкрашивают шоколадом, вокруг него располагают тычинки и закрепляют проволокой. Собирают лилию по три лепестка: вторую тройку располагают в шахматном порядке. Все проволоочные концы прячут под зеленой лентой.

Мелкие цветы

Для этих цветов необходимы выемки. Небольшое количество мастики надевают на проволоку, придают форму бутона и немного подрезают ножницами. Другой бутон расплющивают и формочкой вырубляют заготовку. Придают цветку живой вид, слегка расплющив края, в центр втыкают три тычинки. Цветы собирают в букет и обматывают стебли тонко раскатанной зеленой лентой из мастики.

Розы

Мастику следует тонко раскатать (толсто раскатанная мастика даст грубые, жесткие украшения), при помощи круглой выемки наштамповать по 5 кружков для каждой розы. Один край лепестка расплющить вручную, чтобы получить ровную поверхность, лучше это сделать, поместив кружок между двумя полиэтиленовыми пищевыми пленками. Водой слегка смазать более толстый край лепестка и обернуть его вокруг широкой части конуса, это будет центром розы. Затем с помощью воды прикрепить к розе остальные лепестки. Края лепестков отогнуть, придав им естественный вид. Розы могут быть сделаны

любых размеров. Готовые розы слегка подсушить. Розы устанавливают на торт с помощью крема или мягкой помадки.

Хризантемы

Для изготовления «Хризантемы» массу раскатывают на полосы шириной 5—7 см, которые нарезают по ширине на тонкие полосы толщиной 1—2 мм. Кладут на скалку и дают им подсохнуть.

Для того чтобы собрать хризантему, на поверхность торта необходимо отсадить свежую зефирную массу или белковый крем, которые будут сердцевиной цветка. Затем в отсаженную массу вставляют подготовленные тонкие полосы, располагая их в соответствии с нахождением настоящего цветка

МАРЦИПАНОВЫЕ ФИГУРКИ

Из марципана можно приготовить самые разные фигурки.

Динозаврики

Втереть порошок какао в белый марципан до образования ровного цвета. Кусок шоколадного марципана раскатать в форме колбаски. Один конец вытянуть и изогнуть в форме хвоста, на другом конце вылепить шею и голову. Обозначить глаза и рот. Кончиком чайной ложки прочертить «чешую». Вдоль спины сделать маленькие горбики, защипнув раскатанную «колбаску» двумя пальцами по хребту фигурки.

Кролики

Из куска белого марципана вылепить грушевидную основу. Заглазировать ее в белом шоколаде и оставить остывать на пергаменте. Из кусочка шоколадного марципана сделать носики, глаза, хвост, закрепить их на основе при помощи белого шоколада. Для ушек раскатать шоколадный марципан и вырезать овальные заостренные уши.

Ежики

Из небольших кусочков шоколадного марципана сделать грушевидные основы с плоским доньшком. Тонкие выпеченные палочки из заварного теста глазируют в шоколаде и вдавливают их в основу наподобие иголок. Глаза сделать из белого марципана.

Божья коровка

Из шоколадного марципана вылепить небольшие шарики, а из белого марципана — шарики поменьше. Соединить их между собой, при этом маленький шарик будет головкой. Из белого шоколада или крема нанести полоску посередине туловища и белые пятнышки. Из шоколадного крема или шоколада сделать глаза.

Фигурки из марципана хранятся до 15 суток.

Пример: Изготовление роз из мастики и марципана



Контрольные вопросы

1. Расскажите приготoвление глазури
2. Какие вы знаете украшения из рисовальной массы
3. Как правильно растопить шоколад
4. Какие вы знаете украшения из фруктов и ягод

Домашнее задание: Оформить отчёт по практическому занятию

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Наименование темы: Приготoвление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Цель занятия:

- сформировать у обучающихся навыки по приготoвлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него;
- выработать навыки по приготoвлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени;

- научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, ван. сахар

Общие сведения

Очень удачный рецепт сдобных и ароматных булочек. Приготовить булочки как в детском саду можно не только на полдник, такая выпечка станет прекрасным дополнением и к утреннему чаю, какао или кофе. Можно придать им любую форму или добавить изюм, получится несомненно еще вкуснее.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: булочка «Детская» № рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций
1	Тесто					
	яйцо	4шт	100			
	сахар	125	125			
	ван. сахар	25	25			
	соль	10	10			
	молоко	300	300			
	мука	750	750			
	дрожжи сух.	10	10			
	слив. масло	200	200	1520		
2	Льезон					
	яйцо	1шт	48			
	молоко	20	20			
	сахар	10	10	78		
	Выход					

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении булочки
«Детская»

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно -

технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а продукты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов.

Операция №3 В миску всыпьте большую часть муки, добавьте сахар (оставьте немного для посыпки булочек сверху), дрожжи, соль и теплую воду.

Операция №4 Перемешайте и влейте растопленное и чуть охлажденное сливочное масло.

Операция №5 перемешайте и частями подсыпая оставшуюся муку, замесите мягкое тесто.

Операция №6 Соберите тесто в шар, накройте миску полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-1,5 часа для расстойки. Тесто должно увеличиться примерно в 2 раза.

Операция №7 Достаньте тесто из миски и на припыленном остатками муки столе, разделите на равные части. Сформируйте из теста шарики и выложите их в смазанную маслом форму для выпечки. Накройте булочки чистым полотенцем и дайте им расстояться 15-20 минут

Операция №8 Затем каждый шарик-заготовку смажьте взбитым яйцом и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов около 20 минут.

Операция №9 Булочки как в детском саду готовы. Остудите их на решетке и подавайте к столу. Приятного аппетита

Требования к качеству: Требования к качеству: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено. Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6- 20° С в лотках, укладывая их так, чтобы они не потеряли форму. Срок реализации 16 ч.

Контрольные вопросы:

- 1 Способы приготовления дрожжевого теста?
- 2 Что такое отсдобка?
- 3 Какова роль дрожжей в тестообразовании?
- 4 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Приготовление, оформление праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

Цель лабораторной работы:

- сформировать у обучающихся навыки по приготовлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него;
- выработать навыки по приготовлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени;
- научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, ван. сахар.

Общие сведения «Каравай»

Караваем называют сладкий круглый дрожжевой хлеб, который является частым «участником» восточнославянских ритуалов, главным образом свадебных обрядов. Считается, что обычай одаривать молодоженов этим праздничным хлебом зародился еще в древнеегипетской цивилизации. Позже эти знания перекочевали в Древнюю Элладу и Рим, а с наступлением христианства стали достоянием всего мира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: Каравай № рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ___ порций	Вес нетто на ___ порций
1	Тесто					
	яйцо	4шт	100			
	сахар	125	125			
	ван. сахар	25	25			
	соль	10	10			
	молоко	300	300			
	мука	750	750			
	дрожжи сух.	10	10			
	слив. масло	200	200			
2	Льезон					
	яйцо	1шт	48			
	молоко	20	20			
	сахар	10	10			
	Выход					

Директор _____
 Калькулятор _____
 Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении праздничного хлеба «Каравай»

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция №2 подготовим продукты для праздничного хлеба: пшеничную муку, сахар, молоко, сливочное масло, куриные яйца, соль и сухие дрожжи (можно заменить свежими - 30 граммов).

Операция №3 возьмем 150 миллилитров молока, пару столовых ложек сахарного песка, дрожжи и 4 столовые ложки пшеничной муки. В теплое (не более 38 градусов) молоко добавляем дрожжи и сахар, перемешиваем и подсыпаем просеянную муку. Должна получиться масса, по консистенции как сметана — это называется опара. Оставляем в тепле на 40-45 минут.

Операция №4 одну столовую ложечку молока оставим для смазывания домашнего каравая, а оставшееся соединяем со сливочным маслом, солью и сахарным песком (3 столовые ложки). Все подогреем на водяной бане или в микроволновой печи, чтобы масло растаяло.

Операция №5 Получается молочно-масляная жидкая смесь. Остужаем ее до теплого состояния, то есть градусов до 37.

Операция №6 Готовая опара — она хорошо выросла и запенилась. Это заработали дрожжи - пора приступить к замесу дрожжевого теста.

Операция №7 Перекладываем готовую опару в подходящую по размерам миску. Взбиваем куриные яйца, добавляем в опару.

Операция №8 Подсыпаем часть просеянной пшеничной муки — примерно два стакана. Перемешиваем все.

Операция №10 добавляем в тесто молочно-масляную смесь

Операция №11 Перемешиваем и всыпаем остальную пшеничную муку.

Операция №12 После перемешивания у вас получится вот такое очень липкое, жидковатое и неоднородное тесто, которое и тестом назвать сложно. Переходим к очень важному этапу - вымешиванию теста для каравая.

Операция №13 Замес этого теста нужно продолжать не менее 20 минут. Постепенно тесто будет становиться все более однородным, приобретая гладкость и упругость. Сначала начнет отходить от стенок миски, а затем и вовсе превратится в нежнейший, но в то же время упругий колобок. Прикрываем миску полотенцем из натуральной ткани (так тесто сможет дышать и при этом не заветрится). Оставляем тесто отдыхать на 1.5 часа. Спустя 40 минут (от общего времени) обминаем тесто и снова в теплое место.

Операция №14 Вот так вырос наш колобок - он стал больше раза в три.

Операция №15 формование каравая. Для этого разделим тесто на 2 части - примерно 2 к 3.

Операция №16 Берем большую часть и делаем из нее гладкий круглый колобок. Перекладываем его на противень, который застилаем пергаментом и присыпаем мукой.

Операция №17 Из второго (меньшего) колобка делаем украшения. Делим его на 2 части. Из одной плетем косу и укладываем ее не очень плотно к колобку-основанию.

Операция №18 делаем маленькую косичку и кладем ее в форме кольца на вершину каравай. Это место для солонки - вставим в него шарик из пищевой фольги, чтобы углубление в процессе выпечки не выросло.

Операция №19 Из остатков теста делаем различные украшения - колоски и цветочки. Прикрепляем их к караваю. Но это все по желанию и как позволяет ваша фантазия.

Операция №20 Смазываем каравай смесью из желтка и молока. Даем заготовке немного отдохнуть - около полчаса. Тем временем прогреваем духовку до 200 градусов. Первые 20 минут выпекаем каравай при этой температуре, затем делаем 170°C и допекаем его еще 40 минут. Если у вас духовка сильно румянит, можете в конце накрыть каравай пищевой фольгой.

Требования к качеству

Внешний вид - правильной формы - круглый формовой или подовый хлеб. Состояние мякиша - мякиш изделий быть полностью пропеченным, по консистенции - эластичный равномерно пористый, без пустот; корочка - тонкая, хрустящая. Цвет корки изделия - должен быть от соломенного до светло-золотистого. Органолептические показатели изделия - с приятным запахом, соответствуют виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, запах кислотности, излишняя кислотность изделия (кислый привкус), соленость.

Художественное оформление – сравнить рисунок с заранее разработанными эскизом. Равномерное художественное оформление изделия, не допуская сползания, разрывов целых деталей оформления. Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки: - не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;

Контрольные вопросы:

- 1 Какие процессы происходят в дрожжевом тесте при замесе и брожении?
- 2 Разделка дрожжевого теста складывается из следующих операций?
- 3 Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба формового?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Цель работы:

- сформировать у обучающихся навыки по приготовлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него;

- выработать навыки по приготовлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени;
- научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, творог, ван. сахар.

Общие сведения

Ватрушки - это особая разновидность открытых плоских булочек с разнообразными начинками. В качестве начинки можно использовать ягоды, цукаты, фрукты, сухофрукты и даже некоторые овощи. Традиционно выпекают сладкие изделия, а так же закусочный вариант с овощами, грибами или мясом. Чаще всего для приготовления пышной сдобы в домашних условиях используют дрожжевое тесто.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: Ватрушка с творогом № рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ____ порций	Вес нетто на ____ порций
1	Тесто					
2	яйцо	1 шт	48			
3	сахар	50	50			
4	ван. сахар	25	25			
5	соль	5	5			
6	молоко	250	250			
7	мука	550	550			
8	дрожжи сух.	10	10			
9	слив. масло	80	80	1018		
10	Начинка					
11	творог	500	500			
12	сахар	75	75			
13	яйцо	1 шт	48			
14	ван.сах	25	25	648		
15	Льезон					
16	яйцо	1 шт	48			
17	молоко	20	20			
18	сахар	10	10	78		
	Выход			16шт по 90гр		

Директор _____
Калькулятор _____

Последовательность технологических операций при приготовлении «Ватрушки с творогом»

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Взбить яйцо с сахаром, ванильным сахаром и солью. Влить теплое молоко, перемешать.

Операция №4 Муку смешать с сухими дрожжами и, добавляя постепенно, в яично-молочную смесь замешивать тесто сначала венчиком, потом руками.

Операция №5 В последнюю очередь добавить растопленное сливочное масло и вмешать его в тесто. Тесто должно получиться однородным и мягким. Накрыть миску с тестом пищевой пленкой или полотенцем и убрать в теплое место для подъема на 1-1,5 часа. Готовое тесто значительно увеличится в объеме.

Операция №6 Для приготовления начинки растереть творог с яйцами, сахаром и ванильным сахаром.

Операция №7 Из теста сформовать небольшие одинаковые шарики и выложить их на смазанный маслом противень на расстоянии друг от друга. Оставить на 20 минут для подъема.

Операция №8 продавить середину каждого шарика теста почти до основания. В получившиеся углубления выложить творожную начинку.

Операция №9 Смазать все домашние ватрушки с творогом смесью яйца с молоком и оставить еще на 10 минут. Затем поставить в разогретую до 190 градусов духовку и выпекать до золотистого цвета, примерно 25 минут

Операция №10 Готовые творожные ватрушки переложить с противня на решетку и остудить.

Требования к качеству

Внешний вид – изделие должно иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин. Консистенция – мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, не крошливый, плотно прилегает к корочке. Цвет – на поверхности золотистый или светло-коричневого цвета Вкус и запах – выпеченного теста и фарша, без привкуса перекишенного теста, солоноватости и горечи. Срок реализации 24 часа. Срок годности ватрушки с творогом» согласно СанПин 42-123-4117-86 - 36 ч при температуре от +2° до +6 °С.

Общие сведения

«Булочка-полумесяц» появилась давным-давно – в 17 веке, но... не во Франции! Родиной круассана принято считать Австрию. История создания связана с особенным событием в жизни австрийцев. В 1683 году Вена была осаждена войсками Османской империи. Великий Визирь решил проникнуть в город через окоп. Его цель – завершить долгую и дорогостоящую осаду. Путь данного окопа проходил недалеко от пекарни, работники которой слышали необычные звуки землеройных работ. Это немного испугало и заинтриговало трудяг, о чем они сообщали охране. Те, в свою очередь, объявили тревогу. После провала своего плана турки сняли осаду и покинули Вену. Разумеется, для жителей столицы Австрии это была большая радость, поэтому было принято решение отпраздновать событие созданием нового блюда. Круассан! Это мучное кондитерское изделие в виде полумесяца на турецком флаге. Вначале сдоба выпекалась из самого обычного сдобного теста и стала иметь большую популярность среди жителей Вены. История французского круассана начинается в 1839 году. Слышали что-нибудь об Августе Цанге? Это австриец, который намеревался стать успешным бизнесменом, открыв булочную в «городе любви». После прибытия в Париж мужчина открыл свою лавку под названием «Венская пекарня». Именно здесь пекли уже известные круассаны, только по рецепту, схожим с французским. По истечении 10 лет офицер-пекарь 51 вернулся на родину. Его пекарня проработала еще некоторое время, после чего сдобы начали готовиться в обычных булочных. С приходом к власти Наполеона III, а вместе с ним и его супруги Евгении, последней императрицы Франции, круассан меняет свой статус. Из сдобной булочки он превращается в изысканное кондитерское угощение. Теперь его пекут из слоеного теста и добиваются именно тех характеристик, за которые он ценится даже сегодня. Хрустящий снаружи, мягкий и тающий внутри, с утонченным сливочным вкусом — такой круассан выходит на гастрономическую арену

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда: «Круассан с вареным сгущённым молоком» №
рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Тесто:					
2	мука	500				
3	соль	12				
4	дрожжи	12				
5	сахар	40				
6	вода	150				
7	молоко	100				
8	Сливочное масло для слоения	350				
9	Начинка					
10	Вареное сгущенное молоко	400				

Директор _____

Калькулятор _____

Последовательность технологических операций для приготовления «Круассан с вареным сгущенным молоком»

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция № 3 Приготовление дрожжевого слоеного теста: В теплом молоке развести дрожжи, сахар и 1 ст л муки от общего количества. Оставить в теплом месте.

Операция № 4 В миску добавить сахара, соль, оставшееся молоко. Взбить венчиком. Операция № 5 В большую миску просеиваем муку. В середине делаем углубление и наливаем полученную смесь. Перемешиваем. Затем добавляем дрожжевую смесь, замешиваем тесто. Тесто не должно быть мягким, иначе оно будет рваться при работе с ним. Его хорошо надо вымесить, подпыляя мукой, чтоб оно не было липким. Кладем тесто в смазанную растительным маслом миску, накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час.

Операция № 6 Раскатываем тесто в прямоугольник размером 50*30. Делим его мысленно на 3 части.

Операция № 7 На среднюю часть выкладываем подготовленное охлажденное сливочное масло. Накрываем пищевой пленкой и скалкой равномерно распределяем масло по всей средней части теста.

Операция № 8 Накрываем второй частью теста. Защипнуть края теста. Опять выкладываем вторую половину сливочного масла и так же с помощью плёнки и скалки распределяем масло по тесту.

Операция № 9 Накрываем третьей частью теста. Защипываем края. Присыпать с двух сторон мукой. Раскатываем снова в прямоугольник 50*30 см

Операция № 10 Раскатанное тесто сложить книжечкой. Затем сложить пополам.

Операция № 11 Присыпать мукой и раскатать в третий раз в прямоугольник 50*30 см. Сложить книжкой, затем пополам. Замотать в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 30 минут или в морозилку на хранение до нужного момента. Через 30 минут с тестом можно работать. Раскатать подпылив мукой.

Операция № 12 Приготовление круассанов с вареным сгущенным молоком: Тесто раскатываем в прямоугольник толщиной 3-5 мм. Разрезаем тесто на треугольники с основанием 5-6 см. На каждый треугольник кладем чайную ложку вареной сгущенки.

Операция №13 Сворачиваем рогалики из слоеного теста со сгущенкой, начиная с широкой стороны треугольника.

Операция №14 Включить духовку и разогреть до 200 градусов. Противень застелить пергаментной бумагой и смазать пергамент растительным маслом. Выкладывают рогалики на противень. Дать постоять 30-35 минут при комнатной температуре. Смазывают льезоном.

Операция №15 Выпекаем круассаны из слоеного дрожжевого теста в духовке при 180 градусах примерно 20 минут, до румяности. Круассаны готовы.

Требования к качеству: Слойка имеет форму подковы с заостренными краями, слоистость хорошо выражена, поверхность блестящая, цвет светло-коричневый; мякиш пышный, при надавливании пружинит. Условия и сроки хранения: Не упакованный – 36 ч, упакованный – 72 часа при t не выше +20 С.

Контрольные вопросы:

- 1 Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку?
- 2 Перечислите выполняемые операции при разделке дрожжевого теста?
- 3 Перечислите внешние признаки готовности опары?
- 4 Как подготавливают сливочное масло при приготовлении дрожжевого слоеного теста ?
- 5 Какие особенности при разделке и формировании изделий из слоеного теста вы знаете?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Наименование темы: Приготовление, оформление пирожных в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Цель работы:

- сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи.
- выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента
- научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплита, духовой шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки, ситечко, сито.

Сырье: яйцо, сахар, мука, сметана, жирностью от 20%, масло сливочное, мед, маргарин, сгущенное молоко.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Корзиночки из песочного теста с белково-заварным кремом». № рец. Электронный сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций
1	Тесто:					
	мука	300				
	сахар	50				
	слив. масло	200				
	Яичные желтки	3 шт				
	соль	2				
	ванилин	1				
2	Белковый крем:					
	яичные белки	3 шт				
	сахар	250				
	сок лимона	10				
	вода	60				
3	Начинка:					
	джем клубничный	100				

Основные сведения

Песочное печенье обычно ассоциируется с Шотландией и происходит из него, но из-за своей популярности оно также производится в остальной части Соединенного Королевства, и подобное печенье также производится в Дании, Ирландии и Швеции. Шотландская версия является самой известной и широко экспортируется. Песочное печенье было выбрано представителем Великобритании в Café Europe во время председательства Австрии в Европейском союзе в 2006 году. Шотландский повар Джон Куигли из Red Onion в Глазго описывает песочное печенье как «жемчужину в короне» шотландской выпечки. Ранний сорт песочного печенья с использованием имбиря, как сообщается, ели во время заседаний парламента Шотландии, и поэтому в XIX веке этот сорт иногда называли «парламентским пирогом» или «тортами». Печенье было продано в таверне и магазине миссис Flockhart в Бристо - стрит в Эдинбурге «s Potterrow. Хозяйка, известная как Лаки Фики, считалась источником вдохновения для миссис Флокхарт в « Уэверли» Вальтера Скотта. Памятные всем пирожные-корзиночки относились к категории песочных. Интересной с кулинарной и эстетической точки зрения были и любительская корзиночка - в качестве наполнителя использовалась обжаренная (иногда и "сырая") бисквитная крошка, смешанная со сливочным кремом - масляный, глянсе или шарлот, а также с коньяком и ромовой эссенцией. Поверхность такой корзиночки украшали кремом и цукатами.

Последовательность технологических операций при приготовлении

Корзиночки с белково –заварным кремом

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают

посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 В тару с мукой добавляют: соль, ванилин и сахарную пудру. Перемешивают ручным венчиком. Добавляют холодное сливочное масло. Перетирают муку и масло в песочную крошку.

Операция №4 добавляют желтки, продолжают вымешивать песочную основу. Для удобства выкладывают песочную основу на стол и продолжают быстро вымешивать до песочного теста. Очень важно долго не месить песочное тесто, чтобы не образовалась клейковина. Достаточно собрать тесто в единый шар и оно готово. Накрываю тесто пакетом и убираю в холодильник, минимум на 1 час.

Операция №5 для формирования пирожных используют гофрированные, металлические формочки Стол присыпают мукой, выкладывают холодное тесто. Раскатывают песочное тесто скалкой в пласт, толщиной примерно 1 сантиметр.

Операция №6 Круглой формой для печенья, вырезают круги равные, диаметру корзиночек у основания. Закладывают заготовку в корзиночку и с помощью пальцев рук, начинают распределять песочное тесто по всей площади корзиночки, быстро надавливая на тесто, начина с центра, постепенно переходя к бортам, поднимая тесто вверх. Излишки сглаживают, чтобы края были ровные. Если тесто сильно выходит за борта корзиночки, срезают излишек острым ножом.

Операция №7 Накалывают песочное тесто в корзиночках, обычной вилкой, чтобы избежать возможного поднятия теста, под действием высокой температуры. Убирают корзиночки с тестом в морозильник на 30 минут, либо в холодильник на 1 час.

Операция №8 После охлаждения, противень с корзиночками ставят в разогретый духовой шкаф до 210 градусов на 15- 20 минут. Готовность песочных корзиночек определяют по румянному цвету. Операция №9 Для приготовления белково-заварного крема в сотейник всыпают сахар. Из сотейника 2 чайные ложки сахара добавляют в яичный белок.

Операция №10 В сотейник вливают воду и включают плиту на сильный огонь. В белок добавляют сок лимона

Операция №11 взбиваем белок миксером на средних оборотах, до пышной массы. Как только белок взбит до лёгких пиков, вливаем тонкой струйкой сахарный сироп. Готовность сиропа определяйте на тонкую ниточку, либо мягкий шарик

Операция №12 по мере взбивания крем становится очень плотным, приобретая явную текстуру и плотность. Крем настолько плотный и текстурный, что стал наматываться сгустками на лопасти миксера, это говорит о том, что он приготовлен правильно и будет стабильно держать форму. После выпекания даю корзиночкам остыть при комнатной температуре и извлекаю, просто перевернув форму на ладонь. Для начинки в

каждую песочную корзиночку добавляем джем. Из кондитерского мешка с помощью насадки закрытая звезда, отсаживаем кремовые шапочки, окончательно формируя кондитерское изделие.

Требования к качеству: Органолептические показатели кондитерского изделия пирожное песочное «Корзиночка» с белковым кремом: Внешний вид: корзиночка в форме – усеченного конуса, оформленная кремом и цукатами; Цвет: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета; Консистенция: песочный полуфабрикат равномерно пропечен, консистенция мягкая, рассыпчатая; Вкус и запах: продуктов, входящих в состав кондитерского изделия. Готовые пирожные песочные «Корзиночка» оформляют и отпускают в пергаментных розеточках. Срок хранения и реализации - 36 часов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Пирожное Наполеон № рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Тесто:					
	мука	750	750			
	масло сливочное	400	400			
	яйца	2 шт	80			
	вода	150	150			
	водка	150	150			
	уксус 9%	50	50			
	соль	2	2			
2	Крем:					
	молоко	1000	1000			
	яйца	4 шт	160			
	мука	100	100			
	сахар	300	300			
	ванильный сахар	20	20			
	масло сливочное	300	300			

Общие сведения

Наполеон — пирожное (торт) с масляным или заварным кремом. Рецепты пирожных из слоёного теста с названием mille-feuille (тысяча листов) впервые появляются в Западной Европе в 1733 году и регулярно после этого, однако во всех этих рецептах тесто прослаивается вареньем, а не заварным кремом, вплоть до рецепта 1876 года, опубликованного Урбенем Дюбуа. Название «Тысяча листов» характерно для Франции и Италии. В России и других странах бывшего СССР, а также скандинавских странах используется название «наполеон», происхождение которого неясно. Одна из версий — искажение французского слова napolitain («неаполитанский»). Существуют и другие версии. Согласно одной из них, в 1912 году, когда на территории России шла подготовка к празднованию к грандиозным

торжествам в честь столетия победы над Наполеоном Бонапартом, именитым поварам удалось придумать новое пирожное, необычное, нежное и тающее во рту. Готовился «Наполеон» достаточно просто: несколько небольших коржей треугольной формы из слоёного теста обильно прослаивались заварным кремом на молоке и масле и затем настаивались в течение суток в холодном помещении. Венгерская версия «Наполеона» примечательна тем, что при подаче на стол торт обязательно разрезается на кубики относительно большого размера. Связано это с происхождением «Кремеша»: знаменитый французский кондитер, изобретатель пирожного «Миньон» Жак Миньон обнаружил, что склонность к небольшим по размеру десертам питают только светские дамы, прочая публика предпочитает крупные порции. Из муки, сливочного масла, соли и воды замешивают тесто. Формируют кирпичик, кладут его на присыпанный мукой стол, посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Складывают вчетверо и снова раскатывают, ещё раз складывают и раскатывают толщиной 4—5 мм. Пласт перемещают на противень, накалывают в нескольких местах вилкой или ножом и выпекают 25—30 минут при 210—220 °С. Корж намазывают масляным или заварным кремом, накрывают вторым коржем и намазывают тонким слоем крема. Поверхность отделывают крошками из обрезков коржей и присыпают сахарной пудрой[2]. Оставляют пропитаться минимум на 1—2 часа.

Последовательность технологических операций при приготовлении «Пирожное Наполеон»

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция № 3 Замес теста. В отдельной емкости смешивают холодную воду, водку и укус. В другой взбивают яйца, с солью и смешивают с жидкой частью, тщательно перемешивая. Просеянную муку смешивают с размягченным сливочным маслом и делают углубление в центре горки, в это углубление вливают яичную смесь и быстро замешивают слоеное тесто. Далее тесто делят на 12 равных частей и скатывают в шарики, убирают в холодильник на 1-1,5 часа

Операция №4 Приготовление крема. Муку, сахар и ванильный сахар растирают в кастрюле, вливают понемногу молоко и смешивают в однородную массу. Кастрюлю ставят на небольшой огонь и непрерывно помешивают, чтобы избежать появления комочков. как только крем загустеет и начнет закипать его снимают с огня и вводят сливочное масло, размешивают до полного растворения масла. И ставят остывать.

Операция № 5 Выпечка коржей. Когда тесто хорошо охладится, его достают из холодильника и каждый шарик раскатывают в круг. Сверху

кладут тарелку или форму диаметром 22-24 см и вырезают круг и выпекают в разогретой духовке при температуре 200-220°C 5-7 мин.

Операция №6 сборка пирожного. На блюдо выкладывают первый корж и смазывают подготовленным кремом, накрываем следующим коржом и повторяем процедуру так собирают весь торт. Поверхность и бока готового пирожного обмазывают этим же кремом.

Операция № 7 Пирожное украшают крошкой из обрезков.

Требования к качеству

Торт должен иметь правильную форму без вмятин. Верхняя и боковые поверхности должны быть равномерно покрыты и отделаны кремом и другими полуфабрикатами. Изделие не должно иметь неприятных запахов и привкусов не свежего сырья. Торт должен храниться при температуре от +2 до + 6С, а рекомендуемый срок хранения - не более 36 часов.

Контрольные вопросы:

- 1 На основе какого п/ф готовится торт Наполеон?
- 2 Какой крем лучше всего подходит для торта Наполеон?
- 1 Как продолжительность замеса влияет на песочное тесто?
- 2 Если в песочном тесте много сахара, каким оно будет?
- 3 Температура и время выпекания песочных изделий?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Наименование темы: Приготовление, оформление тортов в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Цель работы:

- сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи;
- выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;
- научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки, сотейник, сито.

Сырье: яйца, сахар, мука, разрыхлитель, масло растительное, масло сливочное, сметана жирностью от 20%, яйца, сахар, масло сливочное, мука, ванилин, кокосовая стружка, вода, сок лимонный, сгущенное молоко, агар-агар, шоколад темный.

Общие сведения

Бисквитный торт - это легкий торт из яичных белков, муки и сахара, иногда из дрожжевого теста с разрыхлителем. бисквитные коржи, из дрожжевого теста со взбитыми яйцами, зародившийся в эпоху Возрождения, возможно, в Испании. бисквит считается одним из первых не-дрожжевом торты, и самое

раннее свидетельство бисквит рецепт на английском языке встречается в книге английского поэта Жервеза Маркхэм, английский Huswife, содержащий внутренние и внешние добродетели, которые должны быть в полноценной женщиной (1615). все-таки, торт был гораздо больше похоже на крекер: тонкий и хрустящий. Бисквитные торты стали признанным сегодня тортом, когда пекари начали использовать взбитые яйца в качестве восходящего агента в середине 18 века. Викторианское создание разрыхлителя английским производителем пищевых продуктов Альфредом Бердом в 1843 году позволило добавить масло в традиционный рецепт губки, что привело к созданию губки Виктории. Бискв́и т (фр. biscuit от итал. biscotto — «печённый дважды») — кондитерское тесто и кондитерский «хлеб», приготовленный из муки, сахара и яиц. В англоязычных странах термин «бисквит» употребляется для других продуктов. Торт «Птичье молоко» изобретён в 1978 году коллективом кондитерского цеха московского ресторана «Прага» под руководством шеф-кондитера Владимира Гуральника (по другим источникам, торт создал лично В. М. Гуральник в 1974 году). Торт изготавливали из кексового теста, прослоённого кремом на основе сливочного масла, сгущённого молока, сахарно-агарового сиропа и взбитых яичных белков, и покрывали шоколадной глазурью. На способ приготовления торта по заявке Московского треста ресторанов, ресторана «Прага» и Комбината кондитерских изделий Мосресторантреста в 1982 году выдано авторское свидетельство № 925285. «Птичье молоко» является первым тортом, на который за время существования СССР был выдан патент. Для производства «Птичьего молока» оборудовали специальный цех, производивший две тысячи изделий в сутки, но торт оставался дефицитом. По свидетельству В. Гуральника, 15-килограммовый торт «Птичье молоко» был специально изготовлен для празднования 70-летия Л. И. Брежнева. Торт «Птичье молоко» популярен среди русских эмигрантов в США, где его готовят на основе взбитых сливок с использованием желатина.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Торт бисквитный № рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Для бисквита:					
	Яйцо	6 шт	240			
	Сахар	150	150			
	Мука	200	200			
	Разрыхлитель	20	20			
	Масло сливочное	10	10			
2	Для крема:					
	Сметана	700	700			
	Яйцо	2 шт	80			
	Сахар	240	240			

	Масло сливочное	260	260			
	Мука	300	300			
	Ванилин	1	1			
3	Для пропитки					
	Сахар	50	50			
	Вода	100	100			
	Сок лимонный	50	50			
	Кокосовая стружка	20	20			

Директор_____

Калькулятор_____

Зав. производством_____

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Торт бисквитный»

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Операция № 2 Подготовка продуктов. Муку просеивают, яйца промывают в теплой воде.

Операция № 3 Яйца взбивают с сахаром, до получения пышной массы. Всыпают просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и перемешивают лопаткой, снизу-вверх.

Операция № 5 Тесто выкладывают в форму и выпекают при температуре 160-180°C 20-30 мин. Вынимают из духовки и охлаждают

Операция № 6 Приготовление крема: Яйца, сахар и ванильный сахар смешивают до однородности, добавляют сметану и хорошо размешивают, всыпают муку небольшими порциями и перемешивают до тех пор, пока не уйдут комочки. Емкость с кремом ставят на водяную баню и заваривают до загустения. Снимают с огня и оставляют остужаться. Пока сметанный крем остывает, взбивают размягченное сливочное масло до пышной пены. Затем к маслу постепенно не прекращая взбивать вливают сметанный крем. Убирают на 30 минут в холодильник.

Операция № 7 полностью остывший бисквит нарезают на 3 коржа. Подготавливают пропитку. Воду, сахар и лимонный сок соединяют в кастрюле и разогревают на огне до полного растворения сахара. Дают сиропу остыть.

Операция № 8. Сборка торта: укладывают первый корж хорошо пропитывают его сиропом и смазывают кремом. Так выкладывают остальные коржи смазывая их кремом. После сборки края и поверхность торта выравнивают сливочным тортом.

Операция № 9 Украшают торт фигурками из крема, сделанными при помощи кондитерского мешка и фигурной насадки и посыпают кокосовой стружкой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Требования к качеству

Требования к качеству бисквитного теста и готового бисквита

1. Бисквитное тесто должно быть пышной консистенции, светлого кремового оттенка, с полным растворением сахара.

2. Хорошо выпеченный бисквит имеет тонкую гладкую (местами бугорчатую) верхнюю корочку золотисто-желтого цвета. Структура мякиша — пышная, пористая, эластичная. При надавливании легко сжимается, а затем восстанавливает прежнюю форму.

3. Крем нежно белый не отслаивается от коржей и не растекается.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование блюда: Торт птичье молоко № рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Бисквит					
	масло сливочное	100	100			
	яйца	2 шт	80			
	сахар	100	100			
	ванильный сахар	10	10			
	мука	140	140			
	разрыхлитель	15	15			
2	Суфле					
	масло сливочное	200	200			
	сгущенное молоко	100	100			
	белки яичные	6 шт	150			
	агар-агар	10	10			
	вода	150	150			
	сахар	400	400			
	лимонная кислота	0,5	0,5			
3	глазурь					
	шоколад темный	100	100			
	сливки 30-33 %	80	80			
	масло сливочное	40	40			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Торт птичье молоко»

Операция № 1 Подготовка рабочего места. Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов. Агар-агар заливают холодной водой и оставляют набухать. Муку просеивают, яйца промывают теплой водой.

Операция № 3 Приготовление теста. Смешивают муку и разрыхлитель. Отдельно соединяют сливочное масло, сахар, ванилин и взбивают до однородной массы. Добавляют по одному яйцу и хорошо взбивают. Постепенно порциями всыпают сухую часть и продолжают взбивать

Операция № 4 Выпечка коржей. Тесто делят на 2 равные части и каждую часть выкладывают на пергамент. Затем равномерно распределяют по форме круга диаметром 22 см. Выпекают при температуре 170-180°C 8-10 мин до легкого румяного цвета. После выпечки готовые еще теплые коржи обрезают по диаметру формы 20 см. И оставляют до полного остывания.

Операция № 5 Приготовление масляного крема. В небольшую миску выкладывают масло комнатной температуры и взбивают до пышной массы. Постепенно порциями добавляют сгущенное молоко и взбивают до однородной массы.

Операция № 6 Приготовление суфле. Предварительно замоченный агар-агар ставят на огонь и доводят до кипения, кипятят 1 минуту. Когда агар-агар полностью растворится всыпают сахар и помешивая доводят до кипения. Варят сироп на среднем огне 8-12 мин, пока сироп не загустеет и на поверхности не образуется белая пена. Сироп снимают с огня и дают ему остыть. Яичные белки с лимонной кислотой взбивают до крепких пиков, и вливают тонкой струйкой сироп не прекращая взбивать. Следом вливают масляный крем и вбивают в массу

Операция № 7 Сборка торта. На заранее подготовленный корж выкладывают половину суфле и равномерно распределяют по всей поверхности. Накладывают вторым коржом и выкладывают остальную часть суфле. Убирают в холодильник на несколько часов до полного застывания.

Операция № 8 Приготовление шоколадной глазури. Сливки доводят до кипения, но не кипятят. Темный шоколад заливают горячими сливками и перемешивают. Добавляют сливочное масло и смешивают до однородной массы.

Операция № 9 Подача. Торт достают из холодильника и украшают узорами из шоколадной глазури.

Требования к качеству

Торт имеет круглую форму, поверхность и боковые стороны блестящие, ровные. Рисунок четкий законченного характера. На разрезе видны два коржа золотисто-коричневого цвета, пышной, эластичной структуры, желтый цвет мякиша. Крем-суфле однородный по массе, упругий, студнеобразная масса, хорошо сохраняет форму. торт «Птичье молоко» — хранится до 72 часов при комнатной температуре, имеет срок годности до 30 суток в холодильнике.

Контрольные вопросы:

- 1 Какое сырье используют для приготовления бисквитного теста?
- 2 Как замешивают бисквитное тесто?
- 3 Как узнать испёкся ли бисквит? 4 Какие виды бисквита вы знаете?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Корзиночки из песочного теста с белково-заварным кремом».

2 Подготовка рабочего места.

3 Приготовление изделия «Корзиночки из песочного теста с белково-заварным кремом».

4 Составление отчета по ЛПЗ.

5 Уборка рабочего места