

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или
нескольким
профессиям рабочих, должностям
служащих**

**для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело**

Методические указания к выполнению лабораторно-
практических занятий для студентов специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

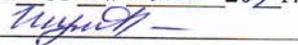
Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

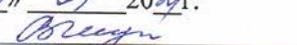
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Методические указания к выполнению лабораторно-
практических занятий для студентов специальности 43.02.15
специализация «Поварское и кондитерское дело»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3
Протокол № 1 от 14 июля 2021 г.



Утверждено методическим советом
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»
Протокол № 1 от 14 июля 2021 г.



Автор:

Н.Ю.Пыхалова - мастер производственного обучения

Рецензенты:

О.А. Лаптева - заместитель директора по УПР ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Методические указания к выполнению лабораторно-практических занятий для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» В работе содержатся указания студентам по выполнению лабораторно-практических занятий по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким

профессиям рабочих, должностям служащих. Алгоритм выполнения работы, вопросы и задания для самостоятельной работы, источники информации, критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий.

Предназначаются для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1 Методические указания по организации и проведению лабораторно-практических занятий.	8
2 Тематический план лабораторно-практических занятий.	9
3 Нормативно-технологическая документация	10
3.1 Сборники рецептур блюд. Методика расчетов при приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий.	10
3.2 Технологическая карта	12
3.3 Технологическая схема	12
4 Инструкции по технике безопасности для работников предприятий общественного питания.	13
5 Практические занятия	
ПЗ № 1 Приготовление дрожжевого теста без опарным, опарным способом и изделий из него	16
ПЗ № 2 Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	21
ПЗ № 3 Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него.	26
ПЗ № 4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.	34
ПЗ № 5 Приготовление классических тортов и пирожных.	41
6 Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий	47
Список использованных источников	48
Приложения	50

Пояснительная записка

Рекомендации для выполнения практических занятий по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических занятий.

Основной целью практических занятий является подготовка обучающихся к выполнению практических занятий. В ходе практических занятий обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

Практическое занятие проводится аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Оценки за выполнение являются показателями текущей успеваемости обучающихся по рабочей программе ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

На каждое лабораторно-практическое занятие обучающимся предоставляются методические указания по его проведению. Указания содержат информацию о теме, цели занятия; необходимом сырье, оборудовании и инвентаре, порядке выполнения работы; оформления результатов и выводов, контрольные вопросы; список литературы.

Перед началом выполнения заданий лабораторно-практического занятия, обучающиеся должны изучить (закрепить) правила техники безопасности и выполнять их в процессе работы. Преподавателем или мастером производственного обучения проводится оценка готовности обучающихся, показ, объяснение приемов, способов работы, сообщение норм времени и критериев оценки.

Задания по выполнению лабораторно-практического занятия обучающиеся выполняют самостоятельно, при этом у них формируются новые трудовые приемы, умения, способы работы.

Прежде, чем приступить к выполнению заданий, обучающимся необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения, повторить теоретический материал.

В процессе лабораторно-практического занятия обучающиеся проводят самоконтроль технологического процесса, технических требований, техники безопасности, обращая внимание на точность соблюдения всех параметров.

Результаты выполнения лабораторно - практического занятия обучающиеся записывают в тетрадь по лабораторно-практическим занятиям, и оформляют отчет по выполненному лабораторно практическому занятию (Приложение 2).

Лабораторно-практическое занятие считается выполненным, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, обучающийся выполнил задания для самостоятельной работы. В ходе занятия обучающийся показал знания правил безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдал последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, сумел сделать анализ проделанной работы.

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Тема программы	Тема лабораторно-практического занятия	Кол-во часов
1	Тема 2.1 Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	ПЗ № 1 Приготовление дрожжевого теста без опарным, опарным способом и изделий из него	6
2	Тема 2.2 Технологические процессы приготовления основных мучных кондитерских изделий	ПЗ№2 Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	6
3	Тема 2.3 Технологические процессы приготовления печенья, пряников, коврижек	ПЗ№3 Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него.	6
4	Тема 2.4 Технологические процессы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов	ПЗ№4 Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.	5
5	Тема 2.5 Технологические процессы приготовления классических тортов и пирожных	ПЗ№5 Приготовление классических тортов и пирожных.	6
Итого			29

3 НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

3.1 Сборник рецептур блюд

Построение и порядок пользования

Сборник рецептур блюд является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

В настоящее время действуют несколько сборников рецептур для предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей для ресторанов и открытия столовых, для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях, диетического питания, питания школьников.

В действующих Сборниках рецептур приведены рецептуры на:

1. Мучные изделия:

- мучные блюда – пельмени, вареники, блины, блинчики и др.;
- мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки и др.;
- мучные гарниры – клецки, лапша домашняя, профитроли, корзиночки и др.;
- фарши для мучных изделий.

2. Кондитерские изделия:

- отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных – сиропы, помадка, кремы, желе и др.;
- выпеченные полуфабрикаты – бисквитные полуфабрикаты, песочные полуфабрикаты, слоеные полуфабрикаты, заварные полуфабрикаты и др.;
- торты;
- пирожные;
- кексы и рулеты;
- печенье;
- пряники, коржики и коврижки;
- сдобные булочные изделия – сдоба обыкновенная, булочка ванильная, булочка домашняя и др.;
- изделия пониженной калорийности – булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «Осенняя» и др.

Построение рецептурной части Сборников для мучных и кондитерских изделий имеет ряд особенностей, на которые необходимо обращать внимание, от этого зависит методика расчета:

1. Рецептуры на мучные блюда составлены из расчета выхода одной порции.

2. Рецептуры на штучные изделия (пирожки, пончики, ватрушки, расстегаи) составлены из расчета 100 штук изделий, а на весовые (кулебяки и пироги) - из расчета выхода 10 кг готовых изделий. В этих рецептурах норма продуктов для фарша не указана, а указано только количество готового фарша. Поэтому необходимо найти соответствующую раскладку и рассчитать потребность в сырье.

3. Рецептуры на пирожные составлены на 100 штук изделий, а на торты из расчета выхода 10 кг готовых изделий. Определения закладки сырья в них производить нет необходимости, т.к. в раскладках приведены уже готовые закладки сырья на все виды полуфабрикатов.

4. В рецептурах указаны нормы расхода муки с базисной влажностью в 14,5% (исключения мучные блюда, где нормы расхода муки даются без учета ее влажности).

Методика расчетов при приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий

1 При использовании пшеничной муки с влажностью ниже 14,5% расход ее уменьшается на 1% на каждый процент снижения влажности. При этом, соответственно, увеличивается расход жидких компонентов (воды, молока). Перерасчет количества муки с пониженной влажностью производится по формуле:

$$M_{\text{по рецептуре}} - \frac{(M_{\text{по рецептуре}} \cdot \% \text{ откл. влажности})}{100} \text{ (кг)},$$

где $M_{\text{по рецептуре}}$ – масса муки по рецептуре;

$\% \text{ откл. влажности}$ – процент отклонения влажности муки от базисной.

При использовании муки влажностью выше 14,5% расход ее увеличивается, а количество жидких компонентов, предусмотренных рецептурой, соответственно уменьшается. Перерасчет количества муки в таких случаях производится по формуле:

$$M_{\text{по рецептуре}} + \frac{(M_{\text{по рецептуре}} \cdot \% \text{ откл. влажности})}{100} \text{ (кг)}$$

2 Количество воды для замеса всех видов теста заданной влажности рассчитывают по формуле:

$$x = \frac{100 \cdot C}{100 - A} - B, \text{ где}$$

X – необходимое количество воды (г);

A – заданная влажность теста, %;

B – масса закладываемого сырья в натуре (г);

C – масса сырья в сухих веществах (г).

3 Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком. Выражают его в процентах:

$$\text{Упек (\%)} = \frac{M_{\text{изд. до выпекания}} - M_{\text{изд. после выпекания}}}{M_{\text{изд. до выпекания}}} \cdot 100$$

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделия и чем дольше тепловая обработка, чем ниже тесто, тем выше процент упека.

4 Масса готового изделия всегда больше массы использованной для изготовления изделия муки. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют припеком. Выражают его в процентах:

$$\text{Припек (\%)} = \frac{M_{\text{выпеченного изделия}} - M_{\text{муки}}}{\text{Масса муки}} \cdot 100$$

5 Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется выходом изделия. Выход зависит от многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста и т.д.

Чем больше влажность муки, тем меньше выход. Мука с сильной клейковиной имеет большую водопоглотительную способность и дает больший выход. При выпечке крупных изделий выход больше, чем при выпечке мелких (к мелким изделиям больше испаряемости влаги).

В процессе дрожжевого брожения расходуется 2-3% сухих веществ, поэтому при излишнем брожении выход будет меньше. Изделия, смазанные яйцом, дают больший выход, чем изделия не смазанные, т.к. смазка уменьшает испарение влаги.

Выход готовых изделий можно выразить в процентах:

$$\text{Выход гот. изд. (\%)} = \frac{M_{\text{изд. до выпекания}} - \text{Потери в массе при выпекании}}{M_{\text{изд. до выпекания}}} \cdot 100$$

3.2 Технологическая карта

Технологическая карта – является ведомственным техническим документом, составленным для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчетов количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления продукции.

В рецептуре указывают наименование продуктов, нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более килограммов, выход (массу нетто) п\ф и продукции общественного питания (кулинарных п\ф, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий). Приложение 1

Технологические карты оформляют вручную, а также с помощью компьютера.

В ресторанах разрабатывают технико-технологические карты – ТТК на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые в данном предприятии. Утверждаются ТТК руководителем предприятия или его заместителем.

3.3 Технологическая схема

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий. Приложение 2

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.

2. Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.

3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.

4. Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.

5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме, присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.

8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).

10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).

Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

4 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие положения

1 Перед началом работы:

1.1 Застегните спецодежду на все пуговицы. Уберите волосы под головной убор. Не допускайте свисающих концов одежды. Не закалывайте одежду булавками. Не держите в карманах бьющихся и острых предметов.

1.2 Проверьте внешним осмотром наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины, электродвигателя и заземляющим проводом). Не приступайте к работе при отсутствии заземления.

1.3 Проверьте прочность крепления оборудования к фундаментам, подставкам.

1.4 Проверьте внешним осмотром состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов (наличие пломбы или клейма, соблюдение сроков поверки, нахождение стрелки на нулевой отметке, целостность стекла и отсутствие других повреждений), защитных средств, а также наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования.

1.5 Убедитесь в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг оборудования.

1.6 Проверьте наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

1.7 Проверьте исправность необходимых для работы инструментов и приспособлений. Деревянные ручки инвентаря должны быть чисто обработаны и не иметь отщепав, трещин.

1.7 Сообщите при обнаружении неисправностей оборудования, инвентаря и электропроводки своему непосредственному руководителю. Приступайте к работе только после устранения неисправностей.

2 Во время работы.

2.1 Выполняйте только порученную вам работу.

2.2 Не допускайте к работе посторонних лиц.

2.3 Не отвлекайтесь от своих прямых обязанностей.

Не облакачивайтесь и не садитесь на оборудование.

2.4 Сообщите при наличии напряжения (бьет током) на корпусах машин, аппаратов администрации учебного заведения. Не прикасайтесь к открытым и неогражденным токоведущим частям (ножам рубильника, токоведущим частям оборудования), а также к оголенным и плохо изолированным проводам. Не пользуйтесь разбитыми выключателями, розетками, патронами и другой неисправной арматурой.

2.5 Снимайте и устанавливайте сменные части машин осторожно, без больших усилий и рывков при выключенном и остановленном электродвигателе. Берегите руки от ушибов и порезов.

2.6 Надежно закрепляйте сменные механизмы на электроприводе.

2.7 Не снимайте и не устанавливайте сменные механизмы при вращающемся электродвигателе привода.

2.8 Не снимайте и не устанавливайте ограждения, не поправляйте ремни, цепи привода во время работы оборудования.

2.9 Не оставляйте без надзора работающее оборудование.

2.10 Предупреждайте о предстоящем пуске оборудования обучающихся, находящихся рядом.

2.11 Включайте оборудование в сеть сухими руками. Включайте и выключайте электродвигатель оборудования при помощи кнопок: «пуск» и «стоп».

2.12 Не используйте машины для тех работ, которые не предусмотрены инструкциями по их эксплуатации.

2.13 Перед загрузкой механического оборудования продуктом убедитесь, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины.

2.14 При любой неисправности оборудования (несрабатывании кнопок «пуск» и «стоп», появлении посторонних шумов, запаха гари, дыма, при внезапном перерыве подачи электроэнергии) немедленно отключите оборудование от сети и сообщите об этом своему непосредственному руководителю.

2.15 Не кладите на оборудование или на транспортирующие устройства инструменты, инвентарь, не вешайте посуду на кран кипятильника.

2.16 Открывайте вентили, краны на трубопроводах медленно, без рывков и больших усилий; не применяйте при этом молотки, гаечные ключи и другие предметы.

2.17 Не загружайте рабочие камеры машин продуктами выше установленных норм. Не превышайте допустимые скорости работы машин.

2.18 Не загромождайте рабочее место пустой тарой, грязной кухонной посудой, инвентарем и т.п.

2.19 Не пользуйтесь на плитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно, непрочные прикрепленные ручки. Не пользуйтесь посудой без ручек.

2.20 Следите, чтобы ножи имели гладкие, удобные, прочно насаженные ручки. Не работайте с ножом, имеющим качающийся клинок. Не оставляйте нож в обрабатываемом сырье. При перерывах в работе вкладывайте нож в ножны. Не ходите с ножом в руках; не переносите ножи, вилки острием вперед.

2.21 Осмотр и чистку производите только при обесточенном оборудовании и с вывешенным на пусковом устройстве плакате: «Не включать - работают люди».

2.22 Содержите свое рабочее место в чистоте, своевременно удаляйте с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы. Не допускайте излишних запасов продукта на рабочем месте.

2.23 Не загромождайте проходы между стеллажами, штабелями, транспортные пути, подходы к оборудованию, пультам управления тарой и другими предметами.

2.24 Следите за достаточной освещенностью рабочего места, исправностью и чистотой светильников.

2.25 Работайте в выданной вам санитарной или специальной одежде, обуви.

2.26 Работайте на столах с закругленными углами, с ровными, без выбоин, трещин, плотно прилегающими к основе рабочими поверхностями.

2.27 Не пользуйтесь инструментом (ножи, совки, лопатки) с неудобными ручками, с заусеницами.

2.28 Пользуйтесь для открывания консервных банок - консервными ножами. Не производите эти работы поварским ножом, случайными предметами.

2.29 Не пользуйтесь посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

2.30 Не переносите груз весом выше установленных норм: для женщин - 20 кг (вдвоем - 50 кг, включая вес носилок), для мужчин - 80 кг.

2.31 Не переносите продукты, сырье в неисправной таре.

2.32 При получении травмы немедленно обратитесь в медицинский пункт и сообщите администрации предприятия.

2.33 Передвигайте тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

2.34 При несчастном случае с вами или вашим товарищем немедленно окажите первую помощь пострадавшему и поставьте в известность о случившемся администрацию предприятия.

3 По окончании работы:

3.1 Надежно обесточьте оборудование.

3.2 Производите разборку, очистку, мойку после надежного отключения оборудования от электрической сети при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. Не допускайте попадания воды на токоведущие части оборудования.

3.3 Уберите инвентарь на специально отведенные места для хранения.

3.4 Не производите уборку мусора, отходов непосредственно руками; пользуйтесь щеткой, совком и т.п.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тема: Приготовление дрожжевого теста без опарным, опарным способом и изделий из него «Булочка сдобная».

Общие сведения

Дрожжевое тесто независимо от его консистенции можно приготовить безопарным или опарным способом. Первый способ применяют преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, жира, яиц) второй – для изделий с большим количеством сдобы. К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие технологические требования:- прессованные дрожжи перед использованием разводят в теплой воде с температурой 30 – 350С, замороженные – подвергают постепенному размораживанию при температуре 4 – 60С и процеживают. Сухих дрожжей (в виде порошка, крупок или таблеток) берут по массе в 3 раза

меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят тепловой водой и дают 1 час постоять, а затем процеживают. Для приготовления опары рекомендуется смешать сухие дрожжи с мукой и развести в тепловой воде (на 100 г дрожжей и 1 кг муки 3 л воды), а через 1 час процедить; - жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито, а используемые в твердом состоянии предварительно нарезают на куски и размягчают; - молоко цельное процеживают через сито, сухое – предварительно растворяют в воде, используемой для замеса; - яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания; - яйца для смазывания изделий взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 1:3.

Цель: 1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Задачи:

Оборудование и инвентарь: миски, противни, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, 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.

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда «Булочка сдобная»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. Изделия	Вес нетто на 5порций	Вес нетто на 15порций

1	Мука пш-я в/с		576		2880	8640
2	Сахар-песок		55		275	825
3	Маргарин с.		70		350	1050
4	Соль		10		50	150
5	Дрожжи (сухие)		28		140	420
6	Вода питьевая		190		950	2850
7	Меланж		96		480	1440
	Выход			1000		

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении изделия из дрожжевого теста «Булочка сдобная».



ОПЕРАЦИЯ №1 Организация

рабочего места: Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы, продукты кладут слева от доски, а инструменты ставят справа от себя.



ОПЕРАЦИЯ №2 Подготовка продуктов

Муку просеивают. Яйца промывают теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, затем 0,5% раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами. Затем яйца ополаскивают холодной проточной водой.



ОПЕРАЦИЯ №3 Замес теста. В посуду вливают подогретую до 35 - 40⁰С воду, предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7–8 минут, вводят растопленный маргарин и замешивают тесто ,

оставляют для брожения.



ОПЕРАЦИЯ №4 Формование изделий.

Дрожжевое тесто делят на тестовые заготовки массы 50г, подкатывают в шарики и дают им

расстояться 5 – 6 минут. Каждый шарик раскатать в продолговатый пласт. Свернуть пласт вдоль. И свернуть рулетом.



ОПЕРАЦИЯ № 5 Расстойка .Подготовленные булочки выложить в форму для выпечки и дать расстояться . Булочки смазать взбитым яйцом.



ОПЕРАЦИЯ №6 Выпечка изделий. Выпекать булочки в разогретой духовке при 180 градусов 25-30 минут до зарумянивания.

Требования к качеству

Булочки должны быть круглыми от золотисто-желтого цвета до светло-коричневого цвета; поверхность –блестящая, тесто хорошо пропечено.

Контрольные вопросы:

- 1 Какими способами можно приготовить дрожжевое тесто?
- 2 Что такое отсдобка?
- 3 Ассортимент изделий из дрожжевого теста?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное изделие «Эчпочмак».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия изделие «Эчпочмак».
- 4 Составление отчета по лпз.
- 5 Уборка рабочего места.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Тема: Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него. Эчпочмак с курицей и картофелем.

Общие сведения.

Эчпочмак, имеет нестандартную для нас, однако привычную для татар форму треугольника, в переводе с татарского означает «Эч»-три, а «почмак»-угол. Посередине треугольника непременно должно быть изготовлено небольшое отверстие, в которое в процессе выпечки согласно технологии следует вливать бульон. Это делает начинку невероятно сочной и ароматной.

Татарской кухне вообще присущи мясные блюда и разнообразная выпечка. Этот обычай связан с историей кочующего народа, который имел в изобилии скотину и занимался земледелием. Эчпочмаки в почете у татар и по сей день, особенно с начинкой в классическом варианте: из мяса, картофеля и лука. Одна из особенностей эчпочмака, рецепт которого так распространен в татарской кухне, кроме оригинальной формы, это начинка из сырых ингредиентов. Сами треугольники конечно можно делать и закрытыми, но эчпочмак по-татарски - это все-таки с отверстием сверху. Именно этот вариант придает пирожкам особую сочность, за счет добавления в эти отверстия бульона при выпечке. Тесто для эчпочмак можно использовать любое: пресное, слоеное, дрожжевое. Очень вкусным получается также эчпочмак на кефире. Для начинки лучше брать более жирное мясо. Но и тут возможны варианты. Кто-то готовит эчпочмаки с мясом, кто-то - эчпочмак с картошкой и без мяса. Однако, если мы решили готовить классический эчпочмак по-татарски, рецепт нужно брать соответствующий: эчпочмак с мясом и картошкой, а также с луком, зеленью, специями. Мясо для начинки рубится на грубой мясорубке, либо нарезается маленькими кусочками. Такими же кусочками нарезается и картофель. Сочности фаршу придаст лук, а также бульон в процессе выпекания. Из специй достаточно добавить перец и соль. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Цель: 1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению изделий из бездрожжевого теста, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Задачи:

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

Сырье: яйцо, сахар, соль, кефир, мука, разрыхлитель; маргарин, филе курицы, лук, перец черный молотый, раст. масло, картофель.

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда «Эчпочмак»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. Изделия	Вес нетто на 15 порций	Вес нетто на 15 порций
1	Тесто:					
	Мука в/с	33	33		500	500
	Маргарин с.	5	5		80	80
	Соль	0,03	0,03		5	5
	Раст. масло	5	5		70	70
	Разрыхлитель	0,06	0,06		10	10
2	Начинка					
	Картофель	33	27		500	400
	Филе куриное	17	17		250	250

Лук репчатый	5	3		70	50
Соль	0,03	0,03		4	4
Перец черный молотый	0,01	0,01		2	2
Меланж		50			
Выход	15шт по 90гр				

Директор _____
Калькулятор _____
Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении изделия из бездрожжевого теста «Эчпочмак».

Операция 1 Подготовка рабочего места

Операция 2 Подготовка сырья

Операция 3 Приготовление начинки



Куриную грудку нарезать мелкими кубиками, смешать с мелко нарезанным луком. Картофель очистить и нарезать мелким кубиком, смешать с курицей и луком.

Операция 4 Замес теста

Маргарин растопить. В миску влить кефир, добавить муку с разрыхлителем и солью. Перемешать.



Поверхность стола присыпьте мукой и выложите туда тесто. Вымешивайте тесто руками в течение 4-х минут, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Заверните тесто в пакет и уберите в холодильник на 30 минут. Отдохнувшее тесто разделите на 10 частей и скатайте в шарики.



Операция 5 Формование изделий

Раскатайте каждый шарик теста в лепёшку. На середину лепёшки выложите порцию начинки. Соберите края теста так, чтобы получился треугольный пирожок с отверстием в центре.



Противень смажьте растительным маслом и выложите туда пирожки на небольшом расстоянии друг от друга.

Смажьте верх пирожков растопленным сливочным маслом.

Операция 6 Выпекание

Выпекать пирожки в течение 20-30 минут при температуре 180 градусов.

Готовые пирожки достаньте из духовки и остудите до тёплого состояния.



Переложите треугольные пирожки с курицей и картофелем в корзинку или на блюдо и подайте к столу.

Приятного аппетита!

Требования к качеству

Изделия в форме треугольника с отверстием посередине. Консистенция: Мягкая, сочная. Цвет: Золотистый. Вкус и запах: свойственный свежеспеченным изделиям с мясным фаршем, картофелем и луком.

Условия хранения и сроки годности: 3 часа при температуре не выше +20°C; 24 часа при температуре от +2°C до +6°C.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие особенности приготовления песочного теста вы знаете?
- 2 Что называют «Сухой букет» и где его применяют?
- 3 Какие отделочные п/ф используют для оформления имбирных пряников?
- 4 Требования к качеству изделий из песочного теста?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на Изделие из песочного теста печенье «Шахматное», изделие из пряничного теста «пряник Имбирный».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия печенье «Шахматное», «пряник имбирный».
- 4 Составление отчета по лпз.
- 5 Уборка рабочего места.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3

Тема: Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него. «Печенье Шахматное», «Пряник имбирный».

Общие сведения

История песочного теста отсчитывается с 12 века. Впервые оно появилось в Британии и Шотландии. Его прародителем считается обычный хлеб, после выпечки, которого оставалось немного теста. Эти остатки и использовали для печенья. Песочное тесто (фр. бризе) — плотное тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла или маргарина. Печенье "Шахматы" - это изобретение французских кондитеров.

Цель: 1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению песочного, пряничного теста и изделий из него.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению изделий из песочного, пряничного теста, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Задачи:

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

Сырье: Маргарин, яйцо, сахар, соль, какао, разрыхлитель, мука.

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда «Печенье шахматы»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. Изделия	Вес нетто на порций	Вес нетто на порций
1	Тесто:					
	Мука в/с		424			

	Маргарин с.		250			
	Соль		3			
	Какао		10			
	Разрыхлитель		2			
	Яйцо	2шт	80			
	Сахар		166			
	Меланж		50			
	Выход					

Директор _____
Калькулятор _____
Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Печенье Шахматное».

операция №1 Организация рабочего места:



операция № 2 Подготовка продуктов



Для начала подготовим все необходимые ингредиенты. Масло должно быть комнатной температуры.

операция № 3 Замешивание теста



Готовим ванильное белое тесто. Для этого при помощи комбайна или миксера смешайте сливочное масло с сахаром и небольшой щепоткой соли. Добавьте яйцо и экстракт ванили.



Добавить муку и разрыхлитель. Перемешать. Собрать тесто в шар, з придать форму прямоугольника , завернуть в пищевую пленку, убрать в морозильную камеру на 30 минут.

операция № 4 Замешивание шоколадного теста



Готовим шоколадное тесто. Смешайте сливочное масло, сахар и щепотку соли. Добавить яйцо и перемешать до полного растворения сахара. Добавить муку, какао и разрыхлитель.



Из теста соберите шар, придайте ему форму прямоугольника и также уберите в морозильную камеру на 30 минут.

операция № 5 Сборка печенья



Когда тесто достаточно охладится, раскатайте оба пласта толщиной в 1 см. Оба пласта должны быть примерно одинаковой формы. Белый пласт смажьте яйцом. На белое тесто положить пласт шоколадного, и прижать.



Острым ножом подравняйте края теста. Переложите тесто на доску и отправьте в морозильную камеру на 15 минут. Охлажденное тесто разрежьте пополам. Одну половину смажьте яйцом. Накройте смазанное тесто второй половиной. Чтобы тесто в дальнейшем было легко нарезать на более тонкие полоски, поместите его в морозилку ещё на 10 минут.



Теперь нарежьте тесто на полоски толщиной в один сантиметр. Полученные полоски снова промажьте яйцом и, чередуя стороны со светлым и шоколадным

тестом, соберите брусок из четырех пластов. Полученные брусочки снова ненадолго поместите в морозилку. Затем нарежьте на кусочки толщиной в 1 см.

операция № 6 Выпекание изделий



Выпекайте печенье в разогретом до 190 градусов духовом шкафу не более 15 минут. Готовое печенье остудите.

Требования к качеству:

Песочные изделия должны иметь светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, быть рассыпчатым с приятным сливочным вкусом и ароматом.

Приготовление изделия из пряничного теста «Пряники Имбирные»

Общие сведения

Имбирные пряники на Руси появились в 13 веке, когда купцы, возвращавшиеся из путешествий по Востоку, привозили разные пряности. Изначально выпечка носила название «медовый хлеб». Для приготовления пряников наши предки использовали ржаную муку, мед и ягодный сок. Позже к тесту стали добавлять пряности. Вследствие этого появилось оригинальное название. Изначально вместо глазури использовали хорошо проваренный мед.

Сырье : Мука, мед, корица, имбирь, сахар, яйцо, соль, мускатный орех, цедра апельсина, гвоздика, сода, масло сливочное.

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда «Пряники имбирные»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто	Масса п/ф или гот.	Вес нетто на	Вес нетто на

		(г)	(г)	Изделия	порций	порций
1	Тесто:					
	Мука в/с		720			
	Масло сливочное		200			
	Соль		2			
	Гвоздика		1 ч/л			
	Сода		1 ч/л			
	Яйцо	3шт	144			
	Сахар		300			
	Мед		200			
	Цедра апельсина		1 ч/л			
	Мускатный орех		½ ч/л			
	Корица		2 ч/л			

Директор _____
 Калькулятор _____
 Зав. производством _____

Технология приготовления изделия из пряничного теста «Пряники имбирные»

Операция 1 Подготовка рабочего места

Операция 2 Подготовка сырья

Операция 3 Замес теста

Нагреть мёд в небольшой кастрюльке (до кипения не доводить!), добавить специи, соль и апельсиновую цедру. Перемешать и добавить сливочное масло. Вернуть кастрюльку на огонь и нагревать до полного растворения масла. Снять с огня, добавить соду и интенсивно перемешивать. Масса хорошо увеличится в объёме. Остудить до комнатной температуры.





Снять с огня, добавить соду и интенсивно перемешивать. Масса хорошо увеличится в объёме. Остудить до комнатной температуры.

Взбить яйца с сахаром до пышной пены, влить остывшую медовую смесь и хорошо перемешать (можно миксером).



Постепенно ввести муку, замешивая тесто. Тесто получается мягкое и липкое, но больше муки лучше не добавлять. Отправляем тесто в холодильник минимум на сутки. После этого с ним будет удобно работать.

Операция 4 Формование изделий



Раскатываем тесто толщиной 3-5 мм, вырезаем пряники.

выпекаем при 180 градусах 7-10 минут.

Операция 5 Выпекание



Выпекать при 180 градусах 7-10 минут. Имбирные пряники готовы. Приятного аппетита!

Требования к качеству пряников.

Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, вкус и запах.
Консистенция: пряники должны быть мягкими, хорошо пропеченными, не

липкими, без закала, без следов непромеса. Пористость должна быть равномерной, без пустот;

Контрольные вопросы:

- 1 Какие способы приготовления белкового крема вы знаете??
- 2 Назовите ассортимент отделочных п/ф?
- 3 Как и где можно использовать бисквитную крошку?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на «Белковый заварной крем», «Бисквитную крошку».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия «Белковый заварной крем», «Бисквитная крошка».
- 4 Составление отчета по лпз.
- 5 Уборка рабочего места.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4

Тема : Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов. «Белковый заварной крем», «Бисквитная крошка».

Общие сведения

Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий Для приготовления и оформления кондитерских изделий используют различные виды (простые, основные и сложные) отделочных полуфабрикатов. Отделочный полуфабрикат — кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката. Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки мучных кондитерских изделий, придания изделиям аромата, определенного вкуса, характерного только для определенного вида изделий. Отделочные полуфабрикаты — это сироп, помада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель и др.

Цель: 1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению простых и сложных отделочных полуфабрикатов.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению изделий простыми и сложными отделочными полуфабрикатами, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Задачи:

Оборудование и инвентарь: миксер ручной или планетарный, чашки, весы, кондитерские мешки, насадки кондитерские, ложки, венчики, лопатки, палетки.

Сырье: Белок куриный, сахар, лимонная кислота (лимон), сахар, красители пищевые.

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование блюда «Белковый заварной крем»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. Изделия	Вес нетто на порций	Вес нетто на порций
	Белок куриный	4шт	128			
	Сахар	370	370			
	вода	120	120			
	Лимонная кислота (или сок лимона)	5	5			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав.

производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Белковый заварной крем»

операция №1 Организация рабочего места:



операция № 2 Подготовка продуктов



Все продукты должны быть комнатной температуры. Масло не должно быть замороженным.

операция № 3 Отделение белков от желтков



Очень аккуратно отделите белки от желтков и поместите их в глубокую чашу. Помните, что желток – это жир, поэтому его попадание в белки недопустимо. Добавьте к белкам соль, и лимонный сок.

операция № 4 Подготовка сахарного сиропа



В сотейнике смешать сахар и воду, поставить смесь на средний огонь. Как только сироп достигнет 110°C, начинайте взбивать белки до образования

«пивной пены» и продолжайте варить сироп. Начинать взбивание следует с низкой скорости, постепенно её увеличивая



операция № 5 Взбивание белковой массы



Когда сироп достигнет 118°C, влейте его тонкой струйкой во взбивающиеся белки. Продолжайте взбивать всю массу на высокой скорости до того момента, когда масса не станет плотной и глянцевой (при переворачивании чаши белки должны остаться неподвижными) Заварной белковый крем готов, его можно уже использовать.



Требования к качеству: устойчивая, пышная белая масса, слегка тягучая;

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда «Бисквитная крошка»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. Изделия	Вес нетто на порций	Вес нетто на порций
	Яйцо	5шт	250			
	Сахар	125	125			
	Мука	150	150			
	Ванилин	1	1			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления отделочного п/ф «Бисквитная крошка».

Операция 1 Подготовка рабочего места

Операция 2 Подготовка сырья



Операция 3 Приготовление бисквитного теста яйца взбивать на медленной скорости миксера. Как только желтки смешаются с белками, увеличьте скорость миксера до максимума, добавьте сахар и ванилин. Продолжайте взбивать около 5-7 минут до увеличения и побеления массы.



Добавляйте муку в 3 приема, каждый раз перемешивая тесто с помощью spatulas методом складывания снизу-вверх. Так у вас получится воздушный бисквит.



Операция 4 Выпекание бисквита.

Разогрейте духовку до 180 градусов. Тесто выложить в силиконовую форму . Накрывать форму фольгой, что поможет бисквиту равномерно подняться и пропечься. Выпекать бисквит 35-40 минут до сухой шпажки. Первые 30 минут не открывайте духовку, чтобы бисквит не опал. Готовый бисквит выньте из духовки, остудите немного в формочке, а затем аккуратно выньте из нее и оставьте бисквит на решетке.

операция № 5 Разрезание бисквита



Разрезать на небольшие кусочки.



Выложить на сухой противень — в один слой, сушить при 120 градусах в течение 30-60 минут. Бисквит должен высохнуть полностью, превратиться в сухарики — они должны легко крошиться в руках при небольшом усилии.

операция № 6 Измельчение сухарей



Нужное количество бисквитных сухарей превратите в крошку с помощью блендера с насадкой нож. Храните их в плотно закрытой посуде. Бисквитные сухарики можно подать к чаю, а крошку использовать для декора и приготовления десертов.

Контрольные вопросы:

- 1 Сроки хранения изделий с кремом?
- 2 Виды бисквитов?
- 3 Для чего необходимо выдерживать бисквит на отлежке ?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту изделие торт «Бисквитный с клубникой и сливочно-творожным кремом», пирожное «Персики».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия торт «Бисквитный с клубникой и сливочно-творожным кремом», пирожное «Персики».
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5

Тема : Приготовление классических тортов и пирожных.

Торт «Бисквитный с клубникой и сливочно-творожным кремом», пирожное «Персики».

Основные сведения.

Бисквитный торт с клубникой и творожно-сливочным кремом – это идеальное сочетание нежных коржей, в меру сладкого крема и сочности свежих ягод клубники.

Цель: 1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению «бисквитного торта с клубникой и сливочно-творожным кремом».

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению изделий простыми и сложными отделочными полуфабрикатами, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Задачи:

Оборудование и инвентарь: миксер ручной или планетарный, чашки, весы, кондитерские мешки, насадки кондитерские, ложки, венчики, лопатки, палетки.

Сырье: яйцо, сахар, лимонная кислота (лимон), клубника свежая, творог, сливки 33%, сахарная пудра, шоколад, мука, ванилин.

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование блюда «Бисквитный торт с клубникой и сливочно-творожным кремом»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. Изделия	Вес нетто на порций	Вес нетто на порций
1	Бисквит					
	Яйцо	5шт	250			

	Сахар	125	125			
	Мука	150	150			
	Ванилин	1	1			
2	Крем					
	Сливки 33%	100	100			
	Творог 9%	400	400			
	Сахарная пудра	150	150			
	Клубника	450	400			
	Шоколад	100	100			

Директор _____
 Калькулятор _____
 Зав. _____

производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления изделия торт «Бисквитный торт с клубникой и сливочно-творожным кремом».

Операция 1 Подготовка рабочего места

Операция 2 Подготовка сырья

Операция 3 Приготовление бисквита классического.(см. ПЗ №4)



Операция 4 Приготовление крема ,соединяем творог и сливки, сахарную пудру и взбиваем.



Вымываем клубнику, обсушиваем, удаляем хвостики. Нарезаем клубнику тонкими пластинками.



Операция 5 Сборка торта

На блюдо выкладываем корж и сверху равномерно распределяем треть крема.



Выкладываем на крем слой клубники.



Собираем торт. Верх и бока торта смазываем кремом. Украшаем по желанию. Можно использовать для украшения ягоды клубники, тёртый шоколад и сахарную пудру. Отправляем торт в холодильник на 1 час. Бисквитный торт с клубникой и творожно-сливочным кремом готов. Приятного аппетита!

Пирожное «Персики»

Общие сведения

В 80-х домашнее лакомство в виде персиков было очень популярно. Ещё бы, вкусный песочный коржик, сладкая начинка ! А уж как впечатляюще выглядит! Слово настоящие персики.

Цель: 1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению пирожные «Персики».

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению изделий простыми и сложными отделочными полуфабрикатами, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Задачи:

Оборудование и инвентарь: миксер ручной или планетарный, чашки, весы, кондитерские мешки, насадки кондитерские, ложки, венчики, лопатки, палетки.

Сырье: яйцо, сахар, свекла, морковь, вареное сгущенное молоко, сахарная пудра, мука, ванилин, сметана, масло сливочное, разрыхлитель, миндаль.

Организация «Забайкальский государственный колледж»

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование блюда пирожное «Персики»

№ рец Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. Изделия	Вес нетто на порций	Вес нетто на порций
1	Тесто					
	Яйцо	2шт	96			
	Сахар	180	180			
	Мука	500	500			
	Ванильный сахар	25	25			
	Разрыхлитель	10	10			
	Сметана	40	40			
	Масло сливочное	60	60			
2	Начинка					
	Вареное сгущенное молоко	400	400			
	Миндаль	50	50			
	Сок свеклы	200	50			
	Сок моркови	200	50			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления изделия пирожное «Персики»

Операция 1 Подготовка рабочего места

Операция 2 подготовка сырья

Операция 3 приготовление сока



Подготавливаем свекольный и морковный сок, пропустив овощи через соковыжималку. (Если у вас нет соковыжималки, то морковный сок можно купить в магазине. Чтобы получить сок из свеклы, натираем ее на мелкой терке и отжимаем сок через марлю или сито.)

Операция 4 Приготовление теста



Взбиваем яйца снизу вверх, наклонив миску. Добавляем ванильный и обычный сахар. Продолжаем взбивать, стараясь максимально растворить сахар. Добавляем лимонную кислоту, мягкое сливочное масло и сметану. Перемешиваем.



Муку соединяем с разрыхлителем. Просеиваем муку в яичную массу и перемешиваем ложкой. Выкладываем всю массу на стол и замешиваем однородное тесто. Заворачиваем в пищевую пленку и отправляем на 30 минут в холодильник.

Операция 5 Деление теста



Делим тесто на 4 части. Каждую часть скатываем в колбаску и разрезаем на 5 частей.

Операция 6 Формование изделий

Из каждого кусочка формируем шарики и разрезаем их пополам. Выкладываем плоской стороной на противень, застеленный пергаментом. Оставляем расстояние между заготовками для пирожных, потому что они в процессе выпекания увеличатся в размере.

Операция 7 Выпекание



Выпекаем в заранее разогретой до 160-170 градусов духовке в течение 15-25 минут. Они должны подрумяниться только снизу, а сверху остаться светлыми.

Операция 8 Сборка пирожных



Слегка остужаем. Ставим печенье на ладонку вверх дном и вырезаем серединку. Всю полученную крошку отправляем в блендер и измельчаем. Смешиваем со сгущенкой. Берем одну половинку и свободную серединку заполняем сгущенкой. Помещаем туда орешек. Вторую половинку совсем немного смазываем сгущенкой и соединить обе части. Немного придавливаем и убираем излишки сгущенки, формируем все пирожные и убираем на 15-20 минут в холодильник.



Берем шумовку и выкладываем на нее пирожное. Опускаем его в свекольный сок, чтобы окрасился бочок. Затем опускаем в морковный сок. Выкладываем на бумажную салфетку, чтобы убрать лишнюю жидкость. Обваливаем в сахаре. Пирожные "Персики" со сгущенкой и орехами готовы. Отправляем в холодильник. Украшаем листочками мяты. Приятного аппетита!

Требования к качеству: Половинки выпеченного полуфабриката или штучный выпечной полуфабрикат заполнен отделочным полуфабрикатам джема, повидла, варенья или сгущенного вареного молока в соответствии с наименованием. Мякиш пропеченный, пористый. Вкус соответствует продуктам, входящим в состав изделия.

Контрольные вопросы:

- 1 Виды и причины брака изделий из сдобно-песочного теста.
- 2 Какие виды отделочных п/ф используются при приготовлении пирожных?
- 3 Правила взаимозаменяемости сырья?

6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ.

Отметка «5» ставится, если:

- работа выполнена полностью; в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится, если:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

- допущена одна существенная ошибка или два-три несущественных ошибки.

Отметка «3» ставится, если:

- допущены более одной существенной ошибки или более двух-трех несущественных ошибок, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме; при этом правильно выполнено менее половины работы.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.

Список литературы:

Печатные издания:

1. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — Москва : Высшая школа , Мастерство, 2019. — 320 с. — Текст : непосредственный.
2. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие / Н. Э. Харченко. — 9-е изд. — Москва : Академия, 2018. — 512 с. — Текст : непосредственный.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента / И. Ю. Бурчакова. — 2-е изд. — Москва : Академия, 2018. — 240 с. — Текст : непосредственный.
4. Анфимова, Н. А. Кулинария "Повари кондитер" / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. — 3-е изд. — Москва : Экономика, 2018. — 366 с. — Текст : непосредственный.
5. Барановский, В. А. Кондитер : Учеб.пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / В. А. Барановский, Т. И. Перетятко. — 2-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2019. — 380 с. — Текст : непосредственный.
6. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. — Киев : Арий, 2017. — 680 с. — Текст : непосредственный.
7. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2019. - 191 с.
8. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для СПО ТОП50/С.В. Ермилова - М: Академия 2018-336с
9. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО / О.Г. Чижикова. - М.: Юрайт, 2018. - 521 с. 3. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий / А.С. Романов. - М.: Лань, 2017. - 339 с.
- 10.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник.— СПб.: Троицкий мост, 2018 — 194

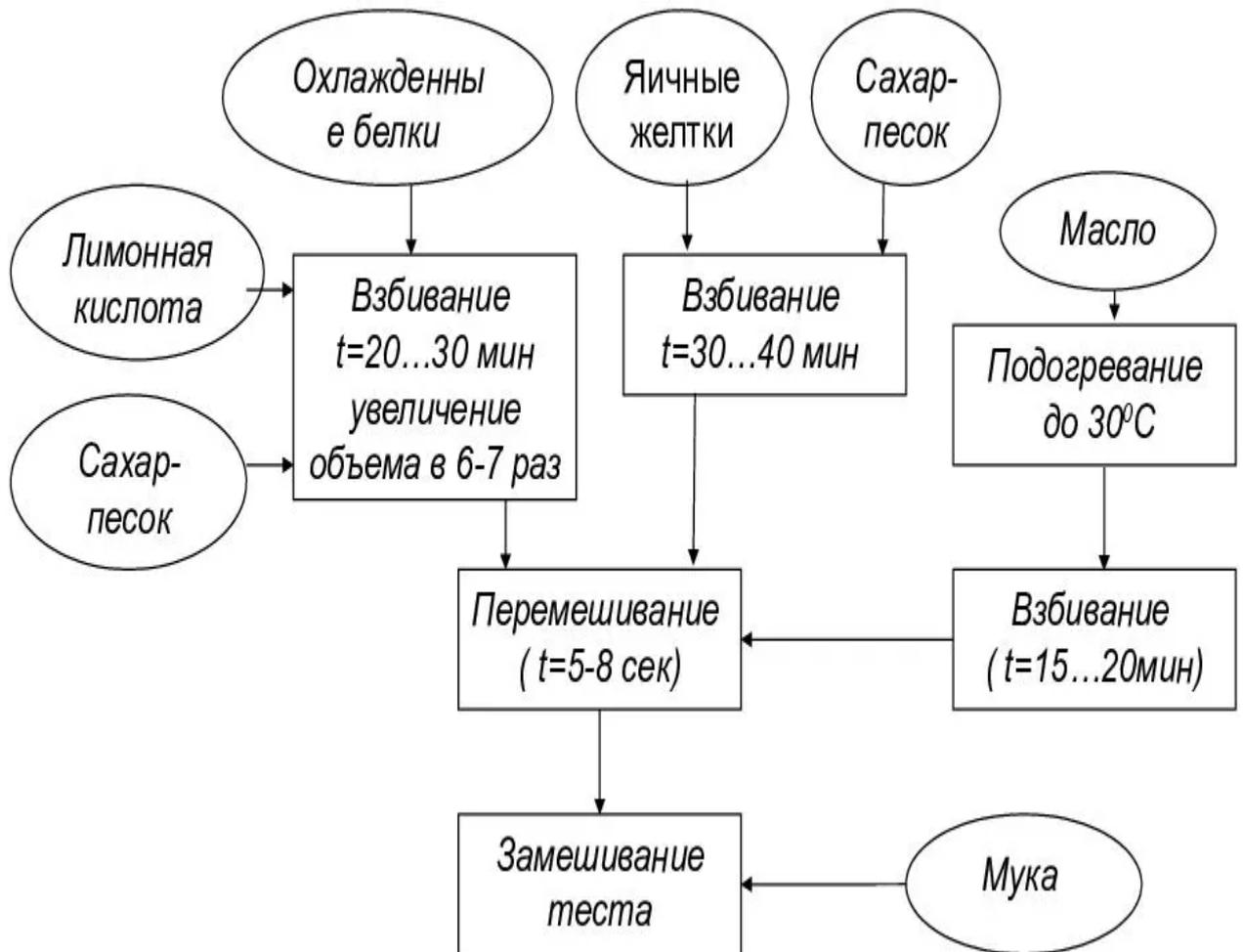
Электронные издания (ресурсы):

1. Ермилова, С. В. Мучные и кондитерские изделия из бездрожжевого теста / С. В. Ермилова. — Москва : Академия , 2018. — 77 с. с. — Текст : непосредственный.
2. Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. — Москва : Академия , 2018. — 63 с. — Текст : непосредственный.
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. — 5-е. — Москва : Академия , 2019. — 509 с. — Текст : непосредственный.
4. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + Приложение : учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6.
5. Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08237-9.

Дополнительные источники:

1. Аносова, М.М. Организация производства на предприятиях общественного питания / Аносова, М. М. — 5-е. — Москва : Академия , 2019. — 509 с. — Текст : непосредственный.
2. Васильева, В.И. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / Васильева, В. И. — Москва : Юрайт, 2019. — 414 с. — Текст : непосредственный.
3. Калинина, М.В. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании / Калинина, М. В. — Москва : Академия, 2017. — 432 с. — Текст: непосредственный.
4. Мрыхина , Б.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Мрыхина, Б. Е. — Москва : Форум, 2019. — 176 с. — Текст : непосредственный.
5. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. Т. Никуленкова. — Москва : КолосС, 2018. — 247 с. — Текст : непосредственный.
6. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. — Москва : Лада, 2019. — 680 с. — Текст : непосредственный.
7. Скурихина, И. М. Химический состав пищевых продуктов / И. М. Скурихина. — Москва : Академия, 2018. — 244 с. — Текст : непосредственный.

Схема приготовления масляного бисквита



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №__

1 Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____, производимое в кафе _____

2 Используемое сырьё. Для приготовления блюда _____ используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия (или декларацию о соответствии), ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3 Рецепттура

№п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья (г)	
		Брутто	Нетто

4 Технологический процесс.

Подготовка сырья к производству блюда _____ производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

5 Оформление, подача, реализация и хранение _____

6 Органолептические показатели блюда:

внешний вид _____

цвет _____

вкус _____

запах _____

7 Физико-химические показатели определяются по ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Микробиологические показатели определяются СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36.

8 Пищевая и энергетическая ценность на 100 г готового блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, к/кал

Ответственный разработчик _____

Технолог _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____ «__» _____ 20__ года

ОТЧЕТ

по выполненному лабораторно-практическому занятию

Ф.И.О _____

Дата _____

Тема: _____

Цель: _____

Оборудование и инвентарь: _____

Сырье: _____

Наименование изделий	Дефекты	Причина возникновения	Способ устранения

Вывод: _____

