|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН** | | | | | | | | |
| **Курс:** | | **1** | **Группа:** | **К-252** | | **Номер урока** |  | |
| **Специальность-квалификация:** | | **0508000 «Организация питания»,**  **050802 2 - Кондитер** | | | | | | |
| **Наименование**  **модуля:** | | **«Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»** | | | | | | |
| **Тема урока:** | | Приготовление слоеного пресного теста. «Языки слоеные», торт «Наполеон» | | | | | | |
| **Дата:** | | « \_ » \_\_\_\_\_\_ 2017 г. | | | **Продолжительность:** | | 6 часов | |
| **Место проведения:** | | лаборатория, оснащенная электрооборудованием и производственным оборудованием и инвентарем | | | | | | |
| **Цель урока:** | | Формирование профессиональных компетенций студентов по приготовлению слоеного пресного теста и изделий из него. | | | | | | |
| **Задачи урока:** | | **Образовательная**: Изучить технологический процесс приготовления слоеного пресного теста и отработать приемы и навыки по замесу теста и формованию полуфабрикатов из него; научиться своевременно предвидеть и предупреждать возникновение дефектов и брака изделий.  **Развивающая**: Развить у студентов чувство ответственности за выполненную работу.  **Воспитательная**: Воспитать у студентов самостоятельность при выполнении работ. | | | | | | |
| **Виды работ:** | | •Организация рабочего места, МКО сырья  •Приготовление пресного теста, выдержка его для набухания белков клейковины;  • Подготовка масла или маргарина; раскатка и слоение  •Формование изделий  •Выпечка  • Уборка рабочего места | | | | | | |
| **Тип урока:** | | Урок по изучению трудовых приёмов и операций. | | | | | | |
| **Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:** | | | | | | | | |
| Метод проведения урока: | | 1) Рассказ мастера производственного обучения с практическим показом.  2) Самостоятельная работа студентов. | | | | | | |
| Activity 1 | | Организационный момент | | | | | | |
| Activity 2 | | Вводный инструктаж | | | | | | |
| Activity 3 | | Текущий инструктаж | | | | | | |
| Activity 4 | | Заключительный инструктаж | | | | | | |
| **Необходимое оборудование и приборы:** | | Пароконвектомат, моечная ванна, тестораскаточная машина, просеиватель, производственный стеллаж и столы, электрическая плита.  Приспособления и инвентарь: электронные весы, кастрюли, лопатки, ложки, кисточка, миски, кондитерские листы, скребок, нож средний поварской, мерный стакан, скалка, зубчатая выемка, тарелка для подачи, венчик, сито, пекарские перчатки. | | | | | | |
| **Дополнительные**  **источники (литература):** | | 1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: Академия, 2013 г.   Учебное пособие «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».   1. И.Григорьева, изд. «Фолиант», Астана-2010, «Технология произ-водства мучных кондитерских изделий» (ЛПР). 2. М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер», изд. Феникс, 2012 г | | | | | | |
| **Время (минуты)** | **Ход урока**  **Действия мастера** | | | | **Действия студентов** | | | **Учебные ресурсы и материалы** |
| **5** | **Организационный момент** | | | | | | | Типовая учебная программа |
| а) рапорт бригадира о подготовке группы;  б) проверить внешний вид сту-дентов, наличия дневников п/о, выполнения дом задания;  в) назначить дежурных | | | | Доклад бригадира.  Проверка готовности к заня-тию (личная гигиена конди-тера, правила безопасности при выполнении работы: инструкция по охране труда при работе с пароконвек-томатом; с электроплитой.). | | |
| **45**  5  25  5  5    5 | **Вводный инструктаж** | | | | | | | Календарно-тематический план |
| а) сообщение темы и цели урока  б) актуализация знаний (фронтальный опрос по ранее изученному материалу)  в) объяснение нового материала  г) закрепление нового материала  д) характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях  е) организация рабочего места | | | | Слушают информацию и обсуждают;  Отвечают на на поставленные вопросы.  Работают с технологическими картами, схемами, карточками-заданиями, наблюдают за выполнением трудовых приемов. | | |
| **240**  15 | **Текущий инструктаж** | | | | | | | Поурочный план |
| Этап усвоения новых знаний  Целевые обходы рабочих мест:  I- проверить содержание рабочих мест, их организацию. Особое внимание обратить на слабых студентов.  II- обратить внимание на пра-вильность выполнения задания, согласно ИТК.  III- проверить правильность ведения самоконтроля соблюде-ния студентами правил ТБ, ука-зать недостатки.  IV- провести приёмку и оценку выполненной работы. | | | | Подготавливают свое рабо-чее место;  МКО сырья;  Творческая работа студентов; Выполняют операции в соответствии с технологическим процессом:  Подготавливают изделия для дегустации.  Дают органолептическую оценку готовому изделию.  Защита производственных работ. | | |
| **30** | **Заключительный инструктаж** | | | | | | |  |
| 15 | а) анализ выполненных работ. Разобрать наиболее характерные ошибки и недочеты при выпол-нении трудовых приемов. | | | | Анализируют ошибки и недочёты, допущенные студентами во время работы. Оценивают свои работы и работы других . | | | Нормативно-техническая документация; учебные пособия, ручки, тетради и т.д |
| 15 | б) критерии оценивания студентов. | | | | Запись выполненной работы в дневники п/обучения. | | |
|  | в) домашнее задание. | | | | Воздушный п/ф | | |

***Приложение 1***

**Технологическая карта**

Наименование п/ф: **Слоеное тесто**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья, грамм** | |
| **на кг** | **на 0,5кг** |
| Мука пш. в/с | 658 | 329 |
| В том числе на подпыл | 67 | 33,5 |
| Масло сливочное | 438 | 219 |
| Меланж | 33 | 16,5 |
| Coль | 5 | 2,5 |
| Кислота лимонная | 0,8 | 0,4 |
| Вода | 237 | 118,5 |
| Выход | 1000 | 500 |

**Технология приготовления**

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

Готовят из муки с высоким содержанием клейковины путем замеса теста, подготовки масла и слоеобразования. Замешивают тесто в тестомесе или вручную. В холодную воду с солью и лимонной кислотой, добавляют яйца, муку и замешивают тесто до получения однородной массы. Готовое тесто оставляют для набухания клейковины на 20-30 мин. W=40%, t не выше 20˚С.

Масло или маргарин нарезают на куски, добавляют муку (10% массы масла), размешивают, формуют пластами толщиной до 2 см и охлаждают до 13-14°С.

Подготовленное тесто формуют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и раскатывают до толщины 20-25 мм в средней части и 17-20 мм - по краям, при этом получается пласт крестообразный формы, с четырьмя овальными концами. С пласта сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают свободными концами теста. Края теста защипывают, получается конверт, внутри которого находится слой маргарина. Подпиливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не на середине, а ближе к одному краю, а затем складывают еще раз вдвое и помещают в холодильник с температурой 2-4°С на 30-40 мин. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

Тесто периодически охлаждают для укрепления структуры и для того, чтобы масло отвердело и не проникло в слои теста. Если это произойдет, слои теста при выпечке слипнутся и слоистости не получится. слоеное тесто выпекают целым пластом или поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт и вырезают изделия при помощи металлических выемок с острыми краями, укладывают на сухие листы и выпекают при температуре 240-250°С. Готовность определяют по светло-коричневому цвету. Из слоеного теста приготавливают разнообразные изделия: пирожки, кулебяки, курник, волованы, языки, торты, пирожные, в нем также запекают яблоки.

**Требования к качеству:** слоеный полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой. W= 7,5%.

**Технологическая схема приготовления слоеного пресного теста**

**Мука пшен. (85-90% общего** **кол-ва)**

**Вода**

**Р-р лимонной к-ты**

**Меланж**

**Соль**

**Замес теста**

**Отлежка 30 мин**

**Деление теста**

**Раскатка теста на пласты (толщина 20-25 мм) **

**Подготовка масла(смешивание с мукой 6-10% к весу масла; формование прямоугольных пластов; охлаждение до t=12-14˚С**

**Закладка масла в пласт теста, завертывание в виде конверта**

**Охлаждение**

**1 раскатка ( толщиной 18-20 мм)**

**4 раскатка (толщиной 5-6 мм) и свертывание в 3-4 слоя**

**2 раскатка (толщиной 10-11 мм)**

**Охлаждение (выдерживание 30-40 мин при t=2-4˚С**

**Охлаждение**

**Формование и выпечка, охлаждение, реализация**

**3 раскатка (толщиной 6-10 мм) и свертывание в 3-4 слоя**

*Приложение 2*

**Технологическая карта**

Наименование изделия: **Языки слоеные**

Вид обработки: запечение.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Количество сырья, полуфабрикатов, гр.** | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1 | Мука пш. в/с | 3953,0 | 3953,0 | 395,3 | 395,3 |
| 2 | Масло сливочное | 2637,0 | 2637,0 | 263,7 | 263,7 |
| 3 | Меланж | 201,0 | 201,0 | 20,1 | 20,1 |
| 4 | Кислота лимонная | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| 5 | Coль | 30,0 | 30,0 | 3,0 | 3,0 |
| 6 | Вода | 1398,0 | 1398,0 | 139,8 | 139,8 |
| 7 | Сахар-песок для посыпки | 650,0 | 650,0 | 65,0 | 65,0 |
|  | Выход п/ф | 5900,0 | 5900,0 | 590,0 | 590,0 |
|  | Выход гот. изделий в гр | 5000,0 | 100 шт | 500,0 | 10 шт |

**Технология приготовления**

1. Холодную воду, меланж, соль, лимонную кислоту перемешиваем.

2. Просеянную муку всыпаем в подготовленную смесь и замешиваем тесто в течении 15-20 мин. до однородной массы. Замешенное тесто укладываем на 30 мин. для отлежки.

3. Маргарин сливочный перемешиваем с мукой в соотношении 10:1 для связывания влаги в маргарине. Из маргарина формуем пласт толщиной 3-4 см. Подготовленный маргарин охлаждаем до температуры 12-14˚С в течении 35-40 мин.

4. Тесто раскатываем в пласт с утолщенной серединой. На середину пласта кладем охлажденное масло и заворачиваем тесто конвертом.

5. Подготовленный п/ф раскатываем до толщины 10 см в прямоугольный пласт. Полученный пласт складываем в четыре слоя: соединяем два противоположных конца, но не по середине, а затем накладываем один пласт на другой. Тесто ставим в холодильник на 35-40 мин. для охлаждения теста и масла до 12-14˚С.

6. После охлаждения теста его еще два раза раскатываем и складываем в четыре слоя.Завернутое тесто ставим в холодильник для охлаждения и расслабления клейковины на 30 мин.

7. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7х11 см вырезают ку­сочки овальной формы. Стол посыпают сахарным песком и раска­тывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, прида­вая им форму языка. Готовые изделия укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль изделий проводят линию зубчатым резцом для предохранения их поверхности от вздутия. Выпекают языки при 220-250˚С до тех пор, пока сахар-песок иа поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.

**Требования к качеству**: изделия удлиненной овальной формы, поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на разрезе имеет слоистое строение, цвет светло-желтый, тесто сухое, хрупкое, легко расслаивается. m=50гр.

**Причины недостатков, возникающих при приготовлении слоеного теста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Виды брака** | **Причины вохникновения** |
| 1 | Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, с толстыми слипшимися слоями | Мука с небольшим содержанием клей-ковины; недостаток или отсутствие кис-лоты, высокая температура помещения, где готовилось тесто; недостаточное ох-лаждение тсста; излишнее количество раскаток; низкая температура выпечки |
| 2 | Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, имеет вздутие | Тупые выемки; края смазаны яйцами; пласт недостаточно прокололи перед выпечкой |
| 3 | Слоеный полуфабрикат  деформирован (сжат) | Излишек кислоты и соли; тесто мало выстаивалось перед выпечкой; листы не смачивались водой |
| 4 | Слоеный полуфабрикат сухой и жесткий | Недостаточно раскатан, низкая температура выпечки (масло при этом вытекло); уменьшено количество жира; масло при охлаждении имело низкую температуру |
| 5 | Слоеный полуфабрикат имеет плотный мякиш с «закалом» | Высокая температура выпечки; во время выпечки кондитерский лист подвергался механическому воздействию; недостаточное время выпечки. |
| 6 | Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком | Низкая температура выпечки |
| 7 | Поверхность слоеного полуфабриката темная | Высокая температура выпечки |

**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**



Наименование: **Торт «Наполеон»** (быстрое слоеное тесто)

Оборудование: производственные столы, моечные ванны, весы, электроплита, тестомесильная машина, пекарский шкаф

Инвентарь и инструменты: гастроемкости, миски, ножи, сковороды, кастрюли, лопатки

Посуда для отпуска: блюда круглые

**Технологичееская карта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1000г** | |
|  | |
|  | брутто | нетто |
| Масло сливочное | 200 | 200 |
| Яйца | 1 шт. | 40 |
| Мука | 350 | 350 |
| Мука (на подпыл) | 50 | 50 |
| Вода очищенная | 75 | 75 |
| Уксус 9% | 10 | 10 |
| Соль | 2 | 2 |
| Для крема: |  |  |
| Молоко 3,2% жирности | 130 | 130 |
| Яйца (желток) | 2 шт. | 60 |
| Сахар | 180 | 180 |
| Масло сливочное | 200 | 200 |
| Ванилин | 0,1 | 0,1 |
| Коньяк | 30 | 30 |
| **Выход** |  | **1000** |

**Технология приготовления:**

1. Организовать рабочее место.

2. Произвести МКО сырья.

3. В глубокую миску влить холодную воду, добавить в уксус и перемешать ингредиенты до однородности.

4. Затем в чистую сухую миску вбить яйца, добавить соль и слегка взбить их до полного растворения кристалликов соли.

5. Перелить уксусную воду в миску со взбитыми яйцами.

6. Тщательно взбить 2 жидкости вилкой в течение 2 – 3 минут до образования на поверхности смешанных ингредиентов легкой пенки.

7. На кухонный стол через мелкое сито просеять муку, уложить на нее кусочки сливочного масла и порубить ингредиенты ножом в крошку.

8. Сформировать из масляной муки горку, сделать в ней углубление и постепенно вливая в нее яично–уксусную смесь замешивать тесто. Вмешивать муку в тесто, пока оно не станет более плотным, но достаточно мягким и пластичным. Качественное тесто должно быть нежным, маслянистым и слегка липнуть к рукам.

9. Разделить готовое тесто на 16 равных частей. Скатать из них шарики и поочередно завернуть в пищевую полиэтиленовую пленку. Положить тесто в морозильную камеру на 40 – 50 минут.

10. Приготовить крем. В глубокую миску вбить яйца, добавить молоко, слегка взбить миксером в течение 1-2 мин.

11. Добавить сахар, ванилин и взбивать ингредиенты еще 2 – 3 минуты на средней скорости.

12. На водяной бане уваривать молочно-сахарную смесь до загустения, постоянно помешивая.

13. Сироп оставить остывать, накрыв пленкой до комнатной температуры.

14. Масло нарезать кусочками и взбивать до тех пор, пока оно не посветлеет и станет пышным.

15. Продолжая взбивать масло, постепенно добавлять тонкой струйкой сироп, остывший до комнатной температуры, пока не получится белый пышный крем.

16. Добавить в крем 1 столовую ложку коньяка и взбить.

17. Разогреть жарочный шкаф до 175 – 1800С.

18. Достать из холодильника 2 порции теста и поочередно раскатывать тесто в пласты толщиной до 2–3 мм с помощью скалки.

19. Вырезать из раскатанного теста круглые заготовки диаметром 20см.

20. Кондитерский лист посыпать небольшим количеством муки, переложить на него раскатанные заготовки, сделать проколы вилкой и выпекать в течение 8-10 мин. до подрумянивания.

21. Выпечь оставшиеся заготовки из теста. Обрезки выпечь отдельно.

22. Выпеченные коржи остудить, затем приступить к сборке торта.

23. Промазывать коржи кремом, прижимая каждый последующий корж. При необходимости выровнять бока торта, срезав ножом излишки.

24. Поверхность и бока торта так же смазать кремом.

25. Выпеченные обрезки измельчить в крошку, обсыпать поверхность и бока торта.

26. Готовый торт оставить для пропитки на 12ч.

Правила отпуска: Торт подают на круглом блюде или в вазе-плато.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: торт круглой формы равномерно обсыпан крошкой.

Вкус и запах: сладко-сливочный.

Цвет: коржа – кремовый, крема – белый.

Консистенция: мягкая, нежная.

*Приложение 4*

**Техника безопасности при приготовлении изделий из слоеного теста**.

Общие требования безопасности

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний кондитер обязан: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой. При приготовлении мучных кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

Требования безопасности перед началом работы:

Кондитер обязан во время работы носить чистую, выглаженную санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками сан.одежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Перед началом работы обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасности работы и проверить:

-исправность и холостой ход оборудования;

-наличие и исправность заземления;

-исправность другого применяемого оборудования;

-убедиться, что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении

-исправность и работу местной вытяжной вентиляции.

— не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

- кондитерские листы и формы укладывать на стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа.

При работе на пароконвектомате не допускается:

— использовать для выпечки формы и листы с нагаром;

— включать оборудование при отсутствии нижних подовых листов;

— производить очистку включенного шкафа.

По окончании работы:

— выключить шкаф;

— после полного остывания шкафа произвести уборку;

— наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью;

— хромированные детали протереть мягкой тканью.

Техника безопасности при работе с электрической плитой:

Перед началом работы с электрической плитой следует проверить санитарное состояние жарочной поверхности плиты, поддона и камеры жарочного шкафа, надежность заземления, исправность пакетных переключателей, техническое состояние поверхности плит. Использовать наплитную посуду не более, чем 80%; вначале включать общее пусковое устройство, затем конфорки плит пакетными переключателями на полную мощность.

Во время работы после разогрева пакетные переключатели установить на средний нагрев; не следует ставить холодную наплитную посуду на разогретую конфорку; нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание растрескивания конфорок и короткого замыкания; не оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева во избежание быстрого перегрева.

После окончания работы выключить конфорки и отключить плиту от сети; поверхность очистить и протереть, поддон вымыть и просушить.

**Закрепление изученного материала.**

1.Перечислите продукты, используемые для приготовления теста пресного слоеного.

2.Что служит разрыхлителем при его приготовлении?.

3.Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления слоеного пресного теста.

4.Какие виды сложения используют для приготовления теста пресного слоеного, какой вид предпочтительней, почему.

5.Назовите оптимальное количество раскаток, обоснуйте свой ответ.

6.С какой целью слоеное тесто периодически охлаждают.

7.Назовите время (мин) необходимое для охлаждения теста и температуру.

8.Если тесто не охладить, какие получатся выпеченные изделия по качеству.

9.Какие изделия можно приготовить из пресного слоеного теста.





|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН** | | | | | | | | |
| **Курс:** | | **1** | **Группа:** | **К-252** | | **Номер урока** |  | |
| **Специальность-квалификация:** | | **0508000 «Организация питания»,**  **050802 2 - Кондитер** | | | | | | |
| **Наименование**  **модуля:** | | **«Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»** | | | | | | |
| **Тема урока:** | | Приготовление крошкового п/ф, «Картошка обсыпная» . | | | | | | |
| **Дата:** | | « \_ » \_\_\_\_\_\_ 2017 г. | | | **Продолжительность:** | | 6 часов | |
| **Место проведения:** | | лаборатория, оснащенная электрооборудованием и производственным оборудованием и инвентарем | | | | | | |
| **Цель урока:** | | Формирование профессиональных компетенций студентов по приготовлению крошкового п/ф и изделий из него. | | | | | | |
| **Задачи урока:** | | **Образовательная**: Изучить технологический процесс приготовления крошкового теста, отработать приемы и навыки по замесу теста и формованию полуфабрикатов из него; научиться своевременно предвидеть и предупреждать возникновение дефектов и брака изделий.  **Развивающая**: Научиться рационально организовывать и планировать свой труд; развивать технологическое мышление и профессиональную интуицию; уметь применять теоретические знания на практике; формировать умения быстро и точно реагировать на новую непредсказуемую производственную ситуацию и находить правильное решение; формировать поисковый стиль мышления и работы.  **Воспитательная**: Формировать нравственные, поведенческие и другие качества личности студента, ответственного отношения к труду; формировать стремление к развитию профессиональных способностей и мастерства; воспитание стремления устанавливать истинную причину нарушений технологического процесса изготовления изделий. | | | | | | |
| **Виды работ:** | | •Организация рабочего места, МКО сырья  •Приготовление миндального полуфабриката  •Формование изделий  •Выпечка, подготовка крема  • Уборка рабочего места | | | | | | |
| **Тип урока:** | | Урок по изучению трудовых приёмов и операций. | | | | | | |
| **Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:** | | | | | | | | |
| Метод проведения урока: | | 1) Рассказ мастера производственного обучения с практическим показом.  2) Самостоятельная работа студентов. | | | | | | |
| Activity 1 | | Организационный момент | | | | | | |
| Activity 2 | | Вводный инструктаж | | | | | | |
| Activity 3 | | Текущий инструктаж | | | | | | |
| Activity 4 | | Заключительный инструктаж | | | | | | |
| **Необходимое оборудование и приборы:** | | Пароконвектомат, моечная ванна, миксер, просеиватель, производст-венный стеллаж и столы, электрическая плита.  Приспособления и инвентарь: электронные весы, кастрюли, кондитерский мешок, насадки, лопатка, ложки, кисточка, миски, кондитерские листы, скребок, нож средний поварской, мерный стакан, тарелка для подачи, венчик, сито, пекарские перчатки. | | | | | | |
| **Дополнительные**  **источники (литература):** | | 1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: Академия, 2013 г.   Учебное пособие «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».   1. М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер», изд. Феникс, 2012 г | | | | | | |
| **Время (минуты)** | **Ход урока**  **Действия мастера** | | | | **Действия студентов** | | | **Учебные ресурсы и материалы** |
| **5** | **Организационный момент** | | | | | | | Типовая учебная программа |
| а) рапорт бригадира о подготовке группы;  б) проверить внешний вид сту-дентов, наличия дневников п/о, выполнения дом задания;  в) назначить дежурных | | | | Доклад бригадира.  Проверка готовности к заня-тию (личная гигиена конди-тера, правила безопасности при выполнении работы: инструкция по охране труда при работе с пароконвек-томатом; с электроплитой.). | | |
| **45**  5  25  5  5    5 | **Вводный инструктаж** | | | | | | | Календарно-тематический план |
| а) сообщение темы и цели урока  б) актуализация знаний (фронтальный опрос по ранее изученному материалу)  в) объяснение нового материала  г) закрепление нового материала  д) характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях  е) организация рабочего места | | | | Слушают информацию и обсуждают;  Отвечают на на поставленные вопросы.  Работают с технологическими картами, схемами, карточками-заданиями, наблюдают за выполнением трудовых приемов. | | |
| **240**  15 | **Текущий инструктаж** | | | | | | | Поурочный план |
| Этап усвоения новых знаний  Целевые обходы рабочих мест:  I- проверить содержание рабочих мест, их организацию. Особое внимание обратить на слабых студентов.  II- обратить внимание на пра-вильность выполнения задания, согласно ИТК.  III- проверить правильность ведения самоконтроля соблюде-ния студентами правил ТБ, ука-зать недостатки.  IV- провести приёмку и оценку выполненной работы. | | | | Подготавливают свое рабо-чее место;  МКО сырья;  Творческая работа студентов;  Выполняют операции в соответствии с технологическим процессом:  Подготавливают изделия для дегустации.  Дают органолептическую оценку готовому изделию.  Защита производственных работ. | | |
| **30** | **Заключительный инструктаж** | | | | | | |  |
| 15 | а) анализ выполненных работ. Разобрать наиболее характерные ошибки и недочеты при выпол-нении трудовых приемов. | | | | Анализируют ошибки и недочёты, допущенные студентами во время работы. Оценивают свои работы и работы других . | | | Нормативно-техническая документация; учебные пособия, ручки, тетради и т.д |
| 15 | б) критерии оценивания студентов. | | | | Запись выполненной работы в дневники п/обучения. | | |
|  | в) домашнее задание. | | | | Приготовление изделий из творога | | |

*Приложение 1*

**Технологическая карта**

Наименование п/ф: **Пирожное «Картошка обсыпная»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья, грамм** | | |
| **брутто** | | **нетто** |
| Крошка бисквитного п/ф | 264,1 | 264,1 | |
| Крем сливочный | 239,2 | 239,2 | |
| Сахарная пудра | 16,7 | 16,7 | |
| Какао-порошок | 5,9 | 5,9 | |
| Коньяк | 12,9 | 12,9 | |
| Эссенция ромовая | 7,7 | 7,7 | |
| Выход (54 гр) | 540,0 | | |

**Технология приготовления**

Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы. Формуют в виде клубня картофеля и обсыпают какао-порошком, смешанным с сахарной пудрой. Сформованные пирожные укладывают в гофрированные бумажные капсулы. На поверхности делают несколько углублений в виде «глазков» специальной металлической шпилькой. В них отсаживают белый крем из узкой гладкой трубочки наподобие ростков картофеля. Готовят пирожное также с кремом «Шарлотт» и «Гляссе».

**Требование к качеству**: Бисквит имеет пористую и пышную структуру. Крем сливочный: пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму клубня картофеля. Пирожные должны хорошо сохранять свою форму, иметь вкус продуктов входящих в состав. Срок хранения: 16 часов.

*Приложение 2*

**Технологическая карта**

Наименование п/ф:пирожное **««Картошка глазированная»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья, грамм** | | |
| **брутто** | | **нетто** |
| Крошка бисквитная | 510 | 510 | |
| Крем масляный | 465,5 | 465,5 | |
| Помада | 122 | 122 | |
| Ромовая эссенция | 2,0 | 2,0 | |
| Выход (110 гр) | 1100,0 | | |

Это пирожное можно приготовить разных видов: «Картошка», «Яблоко», «Бочонок».

Для приготовления пирожного «Картошка» формуют пирожное в виде клубня картофеля, ставят в холодильник. После охлаждения поверхность пирожного глазируют помадой, а когда помада застынет, украшают кремом.

Для пирожного «Яблоко» формуют шарики из подготовленной массы, сверху делают небольшое углубление, охлаждают и, надев на вилку, глазируют подкрашенной помадой, имитируя яблоко. После застывания помады в углубление вставляют черешок, выпеченный заранее из песочного теста, и отсаживают крем в виде листика.

Для пирожного «Бочонок» из приготовленной массы раскатывают круглый жгут диаметром 40-50 мм, разрезают его и, слегка подкатывая, придают форму бочонка. После охлаждения всю поверхность глазируют помадой, подкрашенной жженкой. Когда помада застынет, в корнетик наливают помалу более темного цвета и наносят «обруч» и «пробку».

Все эти пирожные укладывают в бумажные гофрированные капсулы. Масса маленького пирожного 66 гр. Влажность готовых пирожных – 18%.

**Требование к качеству**: поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков.. Обсыпка равномерная, с сохранением четко выраженных граней изделия.

*Приложение 3*

**Технологическая карта**

Наименование п/ф: **Крем сливочный (основной)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья, грамм** | | |
| **брутто** | | **нетто** |
| Масло сливочное | 522 | 522 | |
| Сахарная пудра | 279 | 279 | |
| Молоко сгущенное с сахаром | 209 | 209 | |
| Коньяк | 1,7 | 1,7 | |
| Ванильная пудра | 5 | 5 | |
| Выход | 1000 | | |

**Технология приготовления**

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 5—7 мин.

Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк пли десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами.

**Требования к качеству:** пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность 14%.

*Приложение 4*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование: **Бисквит основной (с подогревом)**

Вид обработки: Запечение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья, гр. (нетто)** | **Требование к качеству:** |
| 1 | Мука пшеничная в/с | 281 | бисквитный п/ф должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность (25 ± 3) %. |
| 2 | Сахар-песок | 347 |
| 3 | Эссенция | 3,4 |
| 4 | Яйца | 578,5 |
| 5 | Крахмал | 69,4 |
|  | Выход | 1000 |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50°С. Во время подогрева смесь беспрерывно взбивают металлическим венчиком. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, сбивая, охлаждают массу до 18—20°С. При этом объем массы должен увеличиться в 2—3 раза, до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы.

В охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородного теста. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210°С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин, в тортовых формах 35-40 мин, на листах 10-15 мин. В первые 10 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает (лопаются неокрепшие стенки пузырьков воздуха). Окончание процесса выпечки устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов.

В процессе выпечки при высокой температуре образуется темная утолщенная корочка, а при низкой бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Если время выпечки недостаточно, образуются уплотненные участки мякиша («закал»).

Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин. Затем освобождают от капсул и форм, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывая бисквитный полуфабрикат на стол.. Выдерживать бисквит нужно при температуре около 20ºС. После этого бумагу снимают, бисквитный полуфабрикат зачищают и разламывают на кусочки, которые перетирают руками до состояния крошки.

**Технологическая схема приготовления пирожного «Картошка обсыпная»**

**Сахарная пудра**

**Какао-порошок**

**Эссенция ромовая**

**Коньяк**

**Крем сливочный**

**Бисквитная крошка**

**Образуем смесь**

**Перемешиваем до образования пластичной массы**

**Обсыпаем смесью**

**Формуем в виде клубней картофеля**

**Украшение кремом**

**Алгоритм приготовления сырья для производства**

Яйца промыть

Сахар-песок и пудру рафинадную просеять



Масло зачистить



Молоко сгущенное процедить



Белок яйца охладить



Оформить отчет и сдать работу



Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.



Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

*Приложение 3*

**Характеристика основного и вспомогательного сырья**

Для приготовления пирожного картошка используем: бисквитную крошку, масло сливочное, какао-порошок, сахарная пудра

Бисквитная крошка (толченые сухари) - толченый сухой бисквит, используется как изолирующая прослойка между тестом и фруктовой начинкой или как вкусовая добавка в начинку и в тесто.

Масло сливочное - пищевой продукт, изготавливаемый сепарированием или сбиванием сливок, полученных из коровьего молока (реже из молока овец, коз, буйволиц, яков и зебу). Имеет высокое содержание молочного жира (50--82,5 %, в топлёном масле -- около 99 %). Сливочное масло почти не используется как самостоятельный продукт питания, как отдельное блюдо. Обычно его используют в комбинации с другими продуктами (бутерброды, добавка в кашу) или как составную часть при изготовлении более сложных блюд (в тесто, кремы, супы). Сливочное масло может служить средой для обжаривания других продуктов.

Какао-порошок получают путем измельчения в порошкообразное состояние какао-жмыха, остающегося после отпрессования какао-масла из какао-массы.

Какао-порошок должен иметь цвет от светло-коричневого до темно-коричневого без тусклого серого оттенка, вкус и аромат, свойственные какао-бобам, без посторонних привкусов и запахов.

Сахарная пудра - сахарный песок, размолотый до пылеобразного состояния. Используется преимущественно в приготовлении кондитерских изделий, например, сахарной глазури. Сахарной пудрой часто посыпают выпечку. В продаже имеется готовая сахарная пудра, её также легко изготовить самостоятельно из сахарного песка измельчив в кофемолке или руками в ступке.

**Описание подготовки сырья к производству**

Для приготовления пирожного «Картошка обсыпная» сырьё и продукты подготавливаем так:

Бисквитная крошка: Выпекают бисквитное тесто. Измельчают оставшиеся от теста обрезки до состояния крошки

Масло сливочное: Зачищают

Какао-порошок: Просеивают

Сахарная пудра: Просеивают

**Описание технологии приготовления полуфабрикатов**

Обрезки от бисквитного теста измельчают в крошку. Масло сливочное оставляют до размягчения при комнатной температуре для последующего взбивания ,для этого необходимо разрезать его острым ножом на квадратики небольшого размера - так процесс оттаивания пойдет быстрее. Взбивают масло в течение нескольких минут, до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Бисквитную крошку, взбитое сливочное масло, какао-порошок смешивают до образования однородной массы.

**Описание технологии приготовления отделочных полуфабрикатов**

Какао-порошок освобождают от упаковочного материала.

Сахарную пудру просеивают

Сливочный крем: масло зачищают и нарезают на куски.

-Взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5 - 7 мин до получения однородной массы.

-Затем в подготовленную массу при большом числе оборотов постепенно добавляют сахарную пудру, сгущённое молоко и взбивают еще 7 - 10 мин.

-В конце взбивания добавляем ванильную пудру, коньяк или вино десертное

**Описание комплектации и художественной отделки**

Полученную массу вручную раскатывают в удлиненный батон, который делят на куски и придают им форму клубня картошки, а затем охлаждают в холодильной камере. После охлаждения полуфабрикат обкатывают в смеси какао порошка. Поверхность украшают сливочным кремом в виде ростков картофеля.

*Приложение 4*

**Тест**

Выбери один правильный ответ:

1. Какой крем используют для приготовления «картошки-обсыпной»?

a. сливочный

b. масляный

c. сливочно-кофейный

d. белковый

2. Как называется эссенция, которая входит в состав «картошки обсыпной»?

a. уксусная

b. ромовая

c. ванильная

d. апельсиновая

3. С чем смешивают какао-порошок при обсыпке пирожного «картошки-обсыпной»?

a. ванильной пудрой

b. сахаром

c. мукой

d. все варианты правильны

4. Для чего используют грецкий орех в кондитерском производстве?

a. начинок

b. посыпок

c. украшений

d. все варианты ответов

5. К какому виду сырья относиться какао-порошок?

a. пищевые кислоты

b. вкусовые продукты

c. пищевые красители

d. нет правильных ответов.

6. По виду теста пирожные подразделяются на какие виды?

a. бисквитные, песочные, слоеные

b. заварные, сбивные, миндальные и крошочные.

c. А и б

d. а

7. Какого цвета должна быть «картошка-обсыпная»?

a. светло-кремового

b. коричневого

c. желтого

d. нет правильных ответов

8. С какими кремами по кроме масленого можно ещё приготовить пирожное «картошка-обсыпная»?

a. «Шарлот» и «Гляссе»

b. Сливочный «новый» и «сливочно-кофейный»

c. «Белковый на агаре» и «белковый с вареньем»

d. «Новый» шоколадный и из «сливок»

9. К какому виду пирожного, относиться пирожное картошка?

a. крошковое

b. бисквитное

c. заварное

d. слоеное

Продолжи предложение:

10. Для пирожного «картошка» обсыпная используют обрезки от………..

11. Готовят пирожное так же с кремом «Шарлотт» и ………………

12. Сформированные пирожные укладывают в ……… бумажные капсулы.

13. Их протирают, добавляют к ним крем, ……., эссенцию и хорошо перемешивают до образования ………. массы.

14. ……….- это вещества, улучшающие цвет, вкус, запах, консистенцию и внешний вид.

Соотнеси ответы:

15. Какао-порошок содержит:

a. жира 1. 7,5%

b. влажность 2. 14%

16. Для улучшения аромата и вкуса в изделия добавляют натуральные и синтетические вещ-вам. Укажи, к каким веществам, что относится:

a. натуральные 1. Полученные химическим способом

b. синтетические 2. Бобов, какао, кофе, вина, фр. ягодные, и др.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН** | | | | | | | | |
| **Курс:** | | **1** | **Группа:** | **К-252** | | **Номер урока** |  | |
| **Специальность-квалификация:** | | **0508000 «Организация питания»,**  **050802 2 - Кондитер** | | | | | | |
| **Наименование**  **модуля:** | | **«Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»** | | | | | | |
| **Тема урока:** | | Приготовление миндального п/ф, «Миндальное печенье» . | | | | | | |
| **Дата:** | | « \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_ 2017 г. | | | **Продолжительность:** | | 6 часов | |
| **Место проведения:** | | лаборатория, оснащенная электрооборудованием и производственным оборудованием и инвентарем | | | | | | |
| **Цель урока:** | | Формирование профессиональных компетенций студентов по приготовлению миндального теста и изделий из него. | | | | | | |
| **Задачи урока:** | | **Образовательная**: Изучить технологический процесс приготовления миндального теста, отработать приемы и навыки по замесу теста и формованию полуфабрикатов из него; научиться своевременно предвидеть и предупреждать возникновение дефектов и брака изделий.  **Развивающая**: Научиться рационально организовывать и планировать свой труд; развивать технологическое мышление и профессиональную интуицию; уметь применять теоретические знания на практике; формировать умения быстро и точно реагировать на новую непредсказуемую производственную ситуацию и находить правильное решение; формировать поисковый стиль мышления и работы.  **Воспитательная**: Формировать нравственные, поведенческие и другие качества личности студента, ответственного отношения к труду; формировать стремление к развитию профессиональных способностей и мастерства; воспитание стремления устанавливать истинную причину нарушений технологического процесса изготовления изделий. | | | | | | |
| **Виды работ:** | | •Организация рабочего места, МКО сырья  •Приготовление миндального полуфабриката  •Формование изделий  •Выпечка, подготовка крема  • Уборка рабочего места | | | | | | |
| **Тип урока:** | | Урок по изучению трудовых приёмов и операций. | | | | | | |
| **Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:** | | | | | | | | |
| Метод проведения урока: | | 1) Рассказ мастера производственного обучения с практическим показом.  2) Самостоятельная работа студентов. | | | | | | |
| Activity 1 | | Организационный момент | | | | | | |
| Activity 2 | | Вводный инструктаж | | | | | | |
| Activity 3 | | Текущий инструктаж | | | | | | |
| Activity 4 | | Заключительный инструктаж | | | | | | |
| **Необходимое оборудование и приборы:** | | Пароконвектомат, моечная ванна, миксер, просеиватель, производст-венный стеллаж и столы, электрическая плита.  Приспособления и инвентарь: электронные весы, кастрюли, кондитерский мешок, насадки, лопатка, ложки, кисточка, миски, кондитерские листы, скребок, нож средний поварской, мерный стакан, тарелка для подачи, венчик, сито, пекарские перчатки. | | | | | | |
| **Дополнительные**  **источники (литература):** | | 1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: Академия, 2013 г.   Учебное пособие «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».   1. М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер», изд. Феникс, 2012 г | | | | | | |
| **Время (минуты)** | **Ход урока**  **Действия мастера** | | | | **Действия студентов** | | | **Учебные ресурсы и материалы** |
| **5** | **Организационный момент** | | | | | | | Типовая учебная программа |
| а) рапорт бригадира о подготовке группы;  б) проверить внешний вид сту-дентов, наличия дневников п/о, выполнения дом задания;  в) назначить дежурных | | | | Доклад бригадира.  Проверка готовности к заня-тию (личная гигиена конди-тера, правила безопасности при выполнении работы: инструкция по охране труда при работе с пароконвек-томатом; с электроплитой.). | | |
| **45**  5  25  5  5    5 | **Вводный инструктаж** | | | | | | | Календарно-тематический план |
| а) сообщение темы и цели урока  б) актуализация знаний (фронтальный опрос по ранее изученному материалу)  в) объяснение нового материала  г) закрепление нового материала  д) характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях  е) организация рабочего места | | | | Слушают информацию и обсуждают;  Отвечают на на поставленные вопросы.  Работают с технологическими картами, схемами, карточками-заданиями, наблюдают за выполнением трудовых приемов. | | |
| **240**  15 | **Текущий инструктаж** | | | | | | | Поурочный план |
| Этап усвоения новых знаний  Целевые обходы рабочих мест:  I- проверить содержание рабочих мест, их организацию. Особое внимание обратить на слабых студентов.  II- обратить внимание на пра-вильность выполнения задания, согласно ИТК.  III- проверить правильность ведения самоконтроля соблюде-ния студентами правил ТБ, ука-зать недостатки.  IV- провести приёмку и оценку выполненной работы. | | | | Подготавливают свое рабо-чее место;  МКО сырья;  Творческая работа студентов;  Выполняют операции в соответствии с технологическим процессом:  Подготавливают изделия для дегустации.  Дают органолептическую оценку готовому изделию.  Защита производственных работ. | | |
| **30** | **Заключительный инструктаж** | | | | | | |  |
| 15 | а) анализ выполненных работ. Разобрать наиболее характерные ошибки и недочеты при выпол-нении трудовых приемов. | | | | Анализируют ошибки и недочёты, допущенные студентами во время работы. Оценивают свои работы и работы других . | | | Нормативно-техническая документация; учебные пособия, ручки, тетради и т.д |
| 15 | б) критерии оценивания студентов. | | | | Запись выполненной работы в дневники п/обучения. | | |
|  | в) домашнее задание. | | | | Крошковый п/ф | | |

**Технологическая карта**

Наименование п/ф: **Миндальный полуфабрикат**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья на кг полуфабриката, грамм** | | |
| **брутто** | | **нетто** |
| Мука пш. в/с | 78,7 | 78,7 | |
| Сахар-песок | 590,2 | 590,2 | |
| Ядро миндаля | 295,1 | 295,1 | |
| Яичные белки | 236 | 236 | |
| Выход | 1000,0 | | |

**Технология приготовления миндального полуфабриката**

Ядра миндаля просеивают на грохоте для удаления примесей, соединяют с сахаром-песком и с 3/4 яичного белка по рецептуре, пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Если сразу измельчать на решетке с мелкими отверстиями, то из миндаля будет выделяться жир, который ухудшает качество изделий (они получаются расплывчатыми, без глянца на поверхно­сти). К измельченной массе добавляют оставшиеся яичные белки.

В дальнейшем миндальное тесто можно приготовить двумя спо­собами.Первый способ: приготовленную массу переносят в миксер, слегка взбивают и, перемешивая, добавля­ют постепенно муку.Второй способ: подготовленную массу подо­гревают, помешивая на водяной бане до температуры 35-40˚С, затем охлаждают до 20˚С и перемешивают с мукой.

Готовое тссто может храниться более суток при температуре 5°С. Выпекают его для тортов иа листах при помощи рам или колец, при температуре 150-160˚С 30—35 мин. Для пирожных и печенья тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на листы, смазанные маслом и подпыленные мукой, выпекают при температуре 150—160˚0 в тече­ние 20-25 мин. Для улучшения внешнего вида изделий их перед выпечкой можно посыпать сахарной пудрой для приобретения большего глянца

В процессе выпечки при более высокой температуре образуется толстая корочка с крупными трещинами и не пропекается мякиш. При низкой температуре выпечки изделия получаются сухими и жесткими.

Требования к качеству: Миндальный полуфабрикат имеет пористую структуру светло- коричневого цвета, выпуклую гляневую поверхность с мелкими трещинами, мякиш немного вязкий, характерные запах и вкус миндального ореха. Влажность – 8%.

**Инструкционно-технологическая карта**

Наименование п/ф: **Миндальное печенье**

**Инструменты, инвентарь:** кондитерские листы, весы, сито, кондитерский мешок с насадкой, гастроемкости.

**Оборудование:** пароконвектомат, миксер, производственный стол и стеллаж, мясорубка.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья на кг п/ф в граммах** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Мука пш. в/с | 66 | 66 |
| Сахар-песок | 663 | 663 |
| Ядро миндаля | 265 | 265 |
| Яичные белки | 265 | 265 |
| Выход | 1000,0 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Порядок выполнения** | **Инструкционные указания** |
| 1 | 2 |
| Activity 1  Организация рабочего места | 1. Подготовить инвентарь и инструменты, посуду  2. Проверить оборудование |
| Activity 2  Подготовка сырья | 1. Муку, сахар,сахарную пудру просеять  2. Провести дезинфекцию яиц  3. Отделить белки от желтков  4. Белки охладить  5. Ядра миндаля обжарить, измельчить, просеять. |
| Activity 3  Приготовление теста | 1. Просеянные ядра миндаля соединить с сахаром и с ¾ яичного белка.  2. Пропустить через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая размер решетки.  3. К измельченной массе добавить оставшиеся белки.  4. Массу выкладывают в миксер и слегка взбивают.  5. Постепенно добавить муку и аккуратно перемешать. |
| Activity 4  Формование п\ф | 1. Тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой D=8-10 мм.  2. «Отсадить» на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и посыпанный мукой, заготовки круглой формы m=5 гр |
| Activity 5  Выпечка | 1. П/ф выпекать при t=150-160 ºС (20 мин).  2. Испеченное печенье снять с противней гибким лезвием ножа.Если изделие выпекалось на бумаге, их переворачивают, смачивают бумагу водой, а через 5-7 мин ее легко снимают. |
| Activity 6  Уборка рабочего места | 1. Вымыть инвентарь, посуду, оборудование;  2. Провести дезинфекцию |

**Технологическая схема приготовления миндального теста и изделий**

**из него**

**Укладка и упаковка**

**Выпечка, охлаждение**

**Пропускание через мясорубку 2-3 раза**

**Подогрев на мармите (до 40-45** **ºС)**

**Перекладывание массы в конд. мешок**

**Отсаживание на листы**

**Смешивание (после охл. массы) с оставшимися белками и мукой**

**Мука пшеничная 1/с**

**75 %**

**25 %**

**Яичные белки**

**Сахар-песок**

**Ядра миндаля (орехов)**

**ПРОБЛЕМНЫЕ СИТУАЦИИ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МИНДАЛЬНОГО ТЕСТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Проблема** | **Причины возникновения** | **Способы**  **решения проблемы** |
| Миндальный п/ф имет плохой подъем, без глянца на поверхности | Очень крепкое тесто; повышено содержание муки; сахара меньше нормы. | Необходима мука со слабой или средней клейковиной;  Консистенция теста должна соответствовать нормативу; |
| Миндальный п/ф расплывчатый | Слабая консистенция теста; повышено содержание сахара | Консистенция теста должна быть средней; |
| Поверхность миндального п/ф темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен | Высокая t˚C выпечки | Уменьшить t˚C выпечки |
| Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий | Низкая t˚C выпечки | t˚C выпечки должна соответствовать нормативу |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН** | | | | | | | | | |
| **Курс:** | | **1** | | **Группа:** | **К-252** | | **Номер урока** |  | |
| **Специальность-квалификация:** | | **0508000 «Организация питания»,**  **050802 2 - Кондитер** | | | | | | | |
| **Наименование**  **модуля:** | | **«Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»** | | | | | | | |
| **Тема урока:** | | Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. «Меренги», десерт « Павлова» | | | | | | | |
| **Дата:** | | « \_\_ » \_\_\_\_\_\_ 2017 г. | | | | **Продолжительность:** | | 6 часов | |
| **Место проведения:** | | лаборатория, оснащенная электрооборудованием и производственным оборудованием и инвентарем | | | | | | | |
| **Цель урока:** | | Формирование профессиональных компетенций студентов по приготовлению воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. | | | | | | | |
| **Задачи урока:** | | **Образовательная**: Отработать практические навыки по технологии приготовления воздушного теста и изделий из него, приёмы замеса, формовки, безопасной работы в процессе выпечки изделий.  **Развивающая**: Развить у студентов чувство ответственности за выполненную работу.  **Воспитательная**: Воспитать у студентов самостоятельность при выполнении учебно-производственных работ. | | | | | | | |
| **Виды работ:** | | •Организация рабочего места, МКО сырья  •Приготовление теста;  •Формование изделий  •Выпечка  • Уборка рабочего места | | | | | | | |
| **Тип урока:** | | Урок по изучению трудовых приёмов и операций. | | | | | | | |
| **Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:** | | | | | | | | | |
| Метод проведения урока: | | | 1) Рассказ мастера производственного обучения с практическим показом.  2) Самостоятельная работа студентов. | | | | | | |
| Activity 1 | | | Организационный момент | | | | | | |
| Activity 2 | | | Вводный инструктаж | | | | | | |
| Activity 3 | | | Текущий инструктаж | | | | | | |
| Activity 4 | | | Заключительный инструктаж | | | | | | |
| **Необходимое оборудование и приборы:** | | | Пароконвектомат, моечная ванна, миксер, просеиватель, производственные столы и стеллаж.  Приспособления и инвентарь: электронные весы, кондитерский мешок, насадки, лопатки, ложки, кисточка, миски, кондитерские листы, скребок, нож средний поварской, мерный стакан, тарелка для подачи, венчик, сито, пекарские перчатки, пергамент. | | | | | | |
| **Межпредметная связь:** | | | ТПМКИ, товароведение, ОПП, оборудование, калькуляция | | | | | | |
| **Дополнительные**  **источники (литература):** | | | 1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: Академия, 2013 г.   Учебное пособие «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».   1. И.Григорьева, изд. «Фолиант», Астана-2010, «ТПМКИ» (ЛПР). 2. М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер», изд. Феникс, 2012 г | | | | | | |
| **Время (минуты)** | **Ход урока**  **Действия мастера** | | | | | **Действия студентов** | | | **Учебные ресурсы и материалы** |
| **5** | **Организационный момент** | | | | | | | | Типовая учебная программа |
| а) рапорт бригадира о подготовке группы;  б) проверить внешний вид сту-дентов, наличия дневников п/о, выполнения дом задания;  в) назначить дежурных  г) организация рабочего места | | | | | Доклад бригадира.  Проверка готовности к заня-тию (наличие студентов на уроке; санитарное – гигиени-ческие требования (внешний вид); правила безопасности при выполнении работы (инструкция по ТБ при работе с пароконвектоматом; миксером.); наличие произ-водственных дневников; организация рабочих мест) | | |
| **45**  5  25  5  5    5 | **Вводный инструктаж** | | | | | | | | Календарно-тематический план  Дидактическое  Обеспечение: мультимедийный проектор |
| а) сообщение темы и цели урока  б) актуализация знаний (фронтальный опрос по ранее изученному материалу)  в) объяснение нового материала  г) закрепление нового материала  д) характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях | | | | | Слушают информацию и обсуждают;  Отвечают на на поставленные вопросы.  Работают с технологическими картами, схемами, карточками-заданиями, наблюдают за выполнением трудовых приемов мастера. | | |
| **240**  15 | **Текущий инструктаж** | | | | | | | | Поурочный план  Инструкционнотехнологические карты, технологич-е схемы |
| Этап усвоения новых знаний  Целевые обходы рабочих мест:  I- проверить содержание рабочих мест, их организацию. Особое внимание обратить на слабых студентов.  II- обратить внимание на пра-вильность выполнения задания, согласно ИТК.  III- проверить правильность ведения самоконтроля соблюде-ния студентами правил ТБ, ука-зать недостатки.  IV- провести приёмку и оценку выполненной работы. | | | | | Подготавливают свое рабо-чее место;  МКО сырья;  Творческая работа студентов; Выполняют операции в соответствии с технологическим процессом:  Подготавливают изделия для дегустации.  Дают органолептическую оценку готовому изделию.  Защита производственных работ. | | |
| **30** | **Заключительный инструктаж** | | | | | | | |  |
| 15 | а) Анализ выполненных работ. Разобрать наиболее характерные ошибки и недочеты при выпол-нении трудовых приемов. | | | | | Анализируют ошибки и недочёты, допущенные студентами во время работы. Оценивают свои работы и работы других . | | | Нормативно-техническая документация; учебные пособия, ручки, тетради и т.д |
| 15 | б) критерии оценивания студентов. | | | | | Запись выполненной работы в дневники п/обучения. | | |
|  | в) домашнее задание. | | | | | Миндальный п/ф | | |

**Инструкционно-технологическая карта**  **Наименование п/ф**: Воздушное тесто

**Инструменты и инвентарь**: кондитерские листы, электронные весы,сито,кондитерский мешочек,насадки, кастрюли, пергаментная бумага, лопатки, венчик, тарелка для подачи.

**Оборудование**: пароконвектомат, миксер, холодильник, производственный стол и стеллаж, моечная ванна, просеиватель.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья, гр.** | |
|  |  | На 0,5 кг | На 1 кг |
| 1 | Сахар-песок | 229,1 | 458,2 |
| 2 | Сахарная пудра | 229,1 | 458,2 |
| 3 | Яйца (белки) | 180,3 | 360,5 |
| 4 | Ванильная пудра | 3,6 | 7,2 |
|  | Выход | 1000 | |

**Технология приготовления:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Порядок выполнения** | **Инструкционные указания** |
| Activity1  Организация рабочего места | 1. Подготовить необходимые инвентарь, инструменты  2. Проверить оборудование |
| Activity 2  Подготовка сырья | 1. Произвести дезинфекцию яиц  2. Отделить белки от желтков  3. Белки охладить  4. Сахар, сахарную пудру просеять |
| Activity 3  Приготовление теста | 1. Яичные белки взбить до увеличения объема 5-6 раз и до образования устойчивой пены  2. Не прекращая взбивания, постепенно всыпать  сахарный песок, ванильную пудру и взбивать не  более 1-2 минут |
| Activity 4  Формование п\ф | 1.Тесто выложить на кондитерские листы, застланные бумагой или подпыленные мукой в виде лепешек для тортов круглой или прямоугольной формы (используя железные рамы или кольца);  2. Для пирожных тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой насадкой;  3. Отсадить на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой ,в виде круглых, овальных, фигурных заготовок. |
| Activity 5  Выпечка | Выпекать при t=100-110 ºС (40-60 мин). |
| Activity 6  Уборка раб. места | 1. Вымыть инвентарь, посуду, оборудование;  2. Провести дезинфекцию |

**Требования к качеству:** воздушный п/ф белого цвета, крупнопористая, пенообразная выпеченная масса, консистенция хрупкая, рассыпчатая.

W= 3.5%

**Виды брака воздушного п/ф и при­чины его возникновения**.

|  |  |
| --- | --- |
| **Недостатки** | **Причины возникновения** |
| Масса при «отсадке» расплывается | Нарушен технологический режим взбивания белков; имеются следы жира; излишки сахара в тесте |
| Воздушный п/ф имеет кремовый оттенок | Высокая t˚С выпечки |
| Воздушный п/ф оседает после выпечки | Недостаточное время выпечки |

**Воздушно-ореховый полуфабрикат** готовят по двум рецептурам: без муки и с мукой.



**Технологическая карта №1**

**Наименование п/ф:** Воздушно-ореховое тесто

Вид обработки: запечение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья, кг.** | |
|  |  | На 0,5 кг | На 1 кг |
| 1 | Сахар-песок | 0,34 | 0,689 |
| 2 | Ядра орехов (жареные) | 0,15 | 0,290 |
| 3 | Яйца (белки) | 0,17 | 0,342 |
| 4 | Ванильная пудра | 0,04 | 0,08 |
|  | Выход | 1000 | |

**Технология приготовления:**

Воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков.

Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5 - 6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1 - 2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. В конце взбивания добавляют жареные измельченные орехи. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое тесто сразу выпекают в виде лепешек на листах для тортов круглой или прямоугольной формы, используя для этой цели железные рамы или кольца определенного размера. Кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют тестом слоем 8 - 10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100 - 110 °C около 1 ч.

Для приготовления пирожных воздушно - ореховую массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. Выпекают при температуре 100 - 110 °C около 40 мин. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи тонкого ножа и используют для приготовления пирожных и тортов. Обращаться с ним надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Иногда изделия при отсадке расплываются, это может быть вызвано тем, что неправильно были взбиты белки, на посуде имелись следы жира или было добавлено много сахара.

При недостаточном времени выпечки изделия могут осесть, поэтому после выпечки их необходимо просушить в теплом месте до полного высыхания.

**Требования к качеству: и**зделие правильной формы, равномерная обсыпка пирожного сахарной пудрой, структура хрупкая, крупнопористая, воздушная, кремового цвета. Вес - 45 гр.

**Технологическая карта №2**

**Наименование п/ф**: Воздушно-ореховое тесто

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья, кг.** | |
|  |  | На 0,5 кг | На 1 кг |
| 1 | Сахар-песок | 0,27 | 0,548 |
| 2 | Ядра орехов (жареные) | 0,17 | 0,335 |
| 3 | Яйца (белки) | 0,24 | 0,471 |
| 4 | Ванильная пудра | 0,02 | 0,03 |
| 5 | Мука | 0,05 | 0,104 |
|  | Выход | 1000 | |

**Технология приготовления:**

Орехи поджаривают, измельчают и перемешивают с мукой и 80% сахара по рецептуре. Яичные белки взбивают до устойчивой пены, в конце взбивания добавляют оставшийся сахар, ванильную пудру. Затем эту массу осторожно перемешивают со смесью оре­хов, муки и сахара.

Воздушно-ореховый полуфабрикат используют для приготовле­ния тортов «Полет» (1 рецептура) и «Киевский» (2 рецептура).

Для выпечки лист выстилают бумагой, укладывают раму-трафа­рет, чтобы придать форму — круглую или прямоугольную. Выпека­ют при температуре 150-160˚С около 50-60 мин. Выпеченные заго­товки оставляют на 12-24 ч для укрепления структуры.

**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

 **Наименование изделия**: Десерт «Павлова»

**Оборудование**: производственные столы, моечные ванны, весы, электроплита, миксер, пароконвектомат.

**Инвентарь и инструменты**: гастроемкости, миски, ножи, кондитерские листы, мешки с насалками, кастрюли, лопатки.

**Посуда для отпуска**: блюда круглые

**Правила безопасности при выполнении работы:** инструкция по охране труда при работе с миксером, инструкция по охране труда при работе с пароконвектоматом.

**Технологическая карта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1000гр** | |
|  | |
| Яйца (белки) | 4 шт. | 100 |
| Сахарная пудра | 100 | 100 |
| Ванилин | 0,1 | 0,1 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Крахмал | 15 | 15 |
| Лимонная кислота | 0,1 | 0,1 |
| Для крема: |  |  |
| Сливки для взбивания кондитерские | 250 | 250 |
| Сахарная пудра | 20 | 20 |
| Для украшения: |  |  |
| Киви | 200 | 150 |
| Апельсины | 200 | 100 |
| Бананы | 200 | 100 |
| Лимон (для сока) | 50 | 50 |
| Сахарная пудра | 30 | 30 |
| Выход |  | 1000 |

**Инструкция по приготовлению:**

1. Организовать рабочее место.
2. Произвести МКО сырья.
3. Белки отделить от желтков, охладить.
4. Взбивать белки с лимонной кислотой в миксере до образования пышной густой пены.
5. Постепенно, не прекращая взбивания, небольшими порциями добавлять смешанный с ванилином сахар.
6. Продолжать взбивание, пока белки не образуют плотные устойчивые пики.
7. Сахарную пудру просеять вместе с крахмалом.
8. Добавить сахарную и пудру и крахмал к белкам и аккуратно перемешать лопаткой.
9. На пергаменте нарисовать круг D= 20-22 см (для обозначения основы торта).
10. Лопаткой выложить взбитое воздушное тесто на лист, не выступая за границы нарисованного круга, края будущего коржа должны быть немного выше середины.
11. Выпекать корж в жарочном шкафу при т 1000С в течение 1-1,5 ч.
12. После выпекания оставить корж в выключенном жарочном шкафу (с приоткрытой дверцей) на 1ч для остывания.
13. Достать корж и оставить на 1ч в сухом месте.
14. Приготовить крем из кондитерских сливок и сахарной пудры: взбить сливки и пудру до увеличения в объеме в 3 раза.
15. Для украшения торта подготовить фрукты: очистить киви, бананы и апельсины.
16. Бананы и киви нарезать кружочками. Бананы сбрызнуть лимонным соком во избежание потемнения.
17. Апельсины филетировать.
18. Оформить торт: в центр белкового коржа выложить крем из взбитых сливок, выложить фрукты.
19. Готовый торт посыпать сахарной пудрой.

**Правила отпуска:**

Торт подают на круглом блюде или в вазе-плато.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* торт оформлен фруктами, посыпан сахарной пудрой.

*Вкус и запах:* сладко-сливочный.

*Цвет:* коржа – кремовый, крема – белый.

*Консистенция:* коржа – хрустящая

 

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН** | | | | | | | | |
| **Курс:** | | **1** | **Группа:** | **К-252** | | **Номер урока** |  | |
| **Специальность-квалификация:** | | **0508000 «Организация питания»,**  **050802 2 - Кондитер** | | | | | | |
| **Наименование**  **модуля:** | | **«Приготовление бездрожжевого теста и ихделий из него»** | | | | | | |
| **Тема урока:** | | Приготовление песочного п/ф, пирожное «Корзиночка с кремом». | | | | | | |
| **Дата:** | | « \_\_ » \_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | | | **Продолжительность:** | | 6 часов | |
| **Место проведения:** | | лаборатория, оснащенная электрооборудованием и производственным оборудованием и инвентарем | | | | | | |
| **Цель урока:** | | Формирование профессиональных компетенций студентов по приготовлению песочного теста и изделий из него. | | | | | | |
| **Задачи урока:** | | **Образовательная**: Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления изделий из песочного теста. Уметь пользоваться технологическими картами, схемами; Научить замешивать тесто, выпекать, определять готовность выпеченного полуфабриката.  **Развивающая**: Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы; Развивать художественный вкус, творческие способности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи.  **Воспитательная**: Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций | | | | | | |
| **Виды работ:** | | •Подготовка сырья к производству  •Приготовление песочного полуфабриката  •Приготовление крема (белкового заварного или сливочного (основного)  •Комплектация пирожного «Корзиночка» | | | | | | |
| **Тип урока:** | | Урок по изучению трудовых приёмов и операций. | | | | | | |
| **Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:** | | | | | | | | |
| Метод проведения урока: | | 1) Рассказ мастера производственного обучения с практическим показом.  2) Самостоятельная работа студентов. | | | | | | |
| Activity 1 | | Организационный момент | | | | | | |
| Activity 2 | | Вводный инструктаж | | | | | | |
| Activity 3 | | Текущий инструктаж | | | | | | |
| Activity 4 | | Заключительный инструктаж | | | | | | |
| **Необходимое оборудование и приборы:** | | Пароконвектомат, тестомесильная машина, производственный стеллаж и столы, электрическая плита, электронные весы.  Приспособления и инвентарь: кастрюли, скалки, ложки, лист кондитерский, формочки для тарталеток, нож средний поварской, мерный стакан, тарелка подачи, кондитерский мешок и металлические насадки, сито, пекарские перчатки. | | | | | | |
| **Дополнительные**  **источники (литература):** | | 1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: Академия, 2013 г.   Учебное пособие «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».   1. И.Григорьева, изд.«Фолиант», Астана-2010, «Технология произ-водства мучных кондитерских изделий» (ЛПР). 2. А.Галунова, Специалист предприятий питания (Сб. дидактических материалов), изд.Фолиант, Астана-2008. | | | | | | |
| **Время (минуты)** | **Ход урока**  **Действия мастера** | | | | **Действия студентов** | | | **Учебные ресурсы и материалы** |
| **5** | **Организационный момент** | | | | | | | Типовая учебная программа |
| а) рапорт бригадира о подготовке группы;  б) проверить внешний вид сту-дентов, наличия дневников п/о, выполнения дом задания;  в) назначить дежурных | | | | Доклад бригадира.  Проверка готовности к заня-тию (личная гигиена конди-тера, правила безопасности при выполнении работы: инструкция по охране труда при работе с пароконвек-томатом; с электроплитой.). | | |
| **45**  5  25  5  5    5 | **Вводный инструктаж** | | | | | | | Календарно-тематический план |
| а) сообщение темы и цели урока  б) актуализация знаний (фронтальный опрос по ранее изученному материалу)  в) объяснение нового материала  г) закрепление нового материала  д) характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях  е) организация рабочего места | | | | Слушают мастера;  Отвечают на вопросы.  Работают с технологическими картами, схемами, карточками-заданиями. | | |
| **240**  15 | **Текущий инструктаж** | | | | | | | Поурочный план |
| Этап усвоения новых знаний  Целевые обходы рабочих мест:  I- проверить содержание рабочих мест, их организацию. Особое внимание обратить на слабых студентов.  II- обратить внимание на пра-вильность выполнения задания, согласно ИТК.  III- проверить правильность ведения самоконтроля соблюде-ния студентами правил ТБ, ука-зать недостатки.  IV- провести приёмку и оценку выполненной работы. | | | | Подготавливают свое рабо-чее место;  МКО сырья;  Творческая работа студентов; Выполняют операции в соответствии с технологическим процессом:  Подготавливают изделия для дегустации.  Дают органолептическую оценку готовому изделию.  Защита производственных работ. | | |
| **30** | **Заключительный инструктаж** | | | | | | |  |
| 15 | а) анализ выполненных работ. Разобрать наиболее характерные ошибки и недочеты при выпол-нении трудовых приемов. | | | | Анализируют ошибки и недочёты, допущенные студентами во время работы. Оценивают свои работы и работы других . | | | Нормативно-техническая документация; учебные пособия, ручки, тетради и т.д |
| 15 | б) критерии оценивания студентов. | | | | Запись выполненной работы в дневники п/обучения. | | |
|  | в) домашнее задание. | | | | Пряничный п/ф | | |

*Приложение №1*

**Технологическая карта**

Наименование п/ф: песочное тесто

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья , гр** | |
|  |  | на кг | на 0,5 кг |
| 1 | Мука пшеничная в/с | 519 |  |
| 2 | Мука на подпыл | 41 |  |
| 3 | Сахар-песок | 207 |  |
| 4 | Маргарин | 311 |  |
| 5 | Меланж | 73 |  |
| 6 | Соль пищевая йодированная | 2,1 |  |
| 7 | Сода | 0,5 |  |
| 8 | Эссенция | 2,1 |  |
|  | Итого в натуре: | 1156,2 |  |
|  | Выход | 1000 |  |
|  | W, % | 5,5 |  |

**Технология приготовления**

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсут­ствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста — песочное). Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Готовят тесто в помещении при t не выше 20°С. При более высокой t тесто кро­шится при раскатывании, так как масло в нем находится в размяг­ченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими.

Масло с сахаром растирают в миксере до одно­родного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют ам­моний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Эссенция ре­комендуется ванильная. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 1% ее оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом.

Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть затянутым. Из­делия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщины (от 3 до 8 мм) при помощи металлических или деревянных скалок. Во время раздел­ки и формования изделий стол посыпают мукой во избежание прилипания теста.

Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формуют, пользуясь дисковыми резцами и металлическими выем­ками, а затем выпекают.

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

Полученный пласт заворачивают в трубочку или накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист, выравнивают края, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий от газов, образующихся при химическом способе разрыхления, и выпекают при температуре 260-270\*С 10-15 мин. Готовность пласта определя­ют по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком (рис. 12).

Для выпечки песочного теста поштучно для пирожных пласт рас­катывают толщиной 6—7 мм, при помощи металлических выемок вырубают заготовки (кольца, полумесяцы и т.д.) и укладывают на сухие листы. Выпекают при температуре 260-270˚С 10-12 мин.

**Требования к качеству:** песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%.

Изделии правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.

**Технологическая схема приготовления песочного п/ф**

**Эссенция**

**Сода Аммоний**

**Соль пищевая** йодированная

**Яйца**

**Масло сливочное**

**Сахар-песок**

**Перемешивают до однородной массы**

**Перемешивают до полного растворения**

**Мука**

**Замес теста**

**t не выше 20˚С**

**7% на подпыл**

**Формовка**

**Выпечка**

**t 220-250˚C**

*Приложение №2*

**Технологическая карта**

Наименование п/ф: **белковые крема**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья, гр.** | | |
| Крем белковый сырцовый основной | Крем белковый заварной основной | Крем «Зефир» |
| Сахар-песок | - | 650 | 257 |
| Сахарная пудра | 699 | - | - |
| Белки | 349 | 325 | 257 |
| Ванильная пудра | 26 | 24 | - |
| Кислота лимонная | 0,7 | 0,7 | - |
| Вода |  | 200 |  |
| Начинка фруктовая | - | - | 515 |
| Желатин | - | - | 19,5 |
| Краситель |  |  | 1,3 |
| Итого в натуре: | 1074,7 | 1030,7 | 1034,2 |
| Выход, гр. | 1000 | 1000 | 1000 |
| W, % | 27 | 30 | 36 |

**Технология приготовления**

Во взбиваемые белки вливают тонкой струйкой сахарный сироп, уваренный до «среднего» шарика. Добавляют ванильную пудру, взбивают еще 10 мин.

**Требования к качеству**

Воздушная, устойчивая, снежно-белая масса. W= 27%

**Схема приготовления белкового крема**

яичные белки сахарная пудра ваниль

взбивают до

увеличения

в объеме в 5-6 раз

взбивают 1-2мин

*Приложение №3*

**Пирожное песочное «Корзиночка» с кремом**

Рецептура на 10 шт пирожных песочных «Корзиночки» с белковым кремом

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование п/ф** | **Расход п/ф на 10 шт готовых изделий, гр.** |
| 1 | Песочный п/ф | 138,5 |
| 2 | Крем сливочный (основной) | 74,0 |
| 3 | Начинка фруктовая | 103,0 |
| 4 | Цукаты | 22,0 |
| 5 | Белковый крем заварной | 113,5 |
| 6 | Сахарная пудра | 40,0 |
|  | Выход: | 500,0 (10 шт по 50 гр) |

**Технология приготовления**

1. Выпечь и охладить песочные корзиночки

2. Песочную корзиночку заполнить фруктовой начинкой

3. Приготовить белковый крем заварным способом

4. Кондитерский мешок с зубчатой трубочкой заполнить белковым кремом. На фруктовую начинку отсадить крем в виде пышной круглой шапки.

5.Приготовить сливочный крем, покрасить пищевыми красителями в различные цвета.

6. На поверхность пирожного нанести украшения из сливочного крема с помощью кондитерского мешка с различными металлическими трубочками.

7. На каждую корзиночку уложить дольку фруктов или цукатов.

8. Поверхность пирожных обсыпать сахарной пудрой.

**Требование к качеству:**

Представляет собой круглые или овальные чашечки, выпеченные из песочного теста, заполненные фруктовой начинкой и отделанные кремом. На поверхность пирожного наносят рисунок сливочным или белковым кремом, украшают фруктами, цукатами и обсыпают сахарной пудрой. Вес пирожного 50 гр.

**Схема приготовления пирожного «Корзиночка с белковым кремом»**

Песочная корзиночка фруктовая начинка белковый крем слив. крем

Заполняют

Отсаживают

Украшают отделочными п/ф

*Приложение №4*

**Виды брака и причины, его вызывающие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Недостатки** | **Причины возникновения** |
| Песочный полуфабрикат нерассыпча­тый, плотный, жесткий, тесто при раскатывании не сохраняет форму | Мука с большим содержанием клейко­вины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышено содержание жидкости; много сахара, мало жира; вместо яиц до­бавлены одни янчные белки; жир и жидкость не соединены в однородную массу при замесе. |
| Тесто непластичное. при раскатке кро­шится, выделяется жир. Изделия грубые, крошливые | Тесто «сгорело»;t теста выше 20˚С; тесто за­мешено с сильно разогретым маслом. |
| Полуфабрикат очень рассыпчатый | В тесте увеличено содержание жира; вме­сто яиц добавлены яичные желтки |
| Полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый | Высокаяt выпечки, недостаточ-ное время выпечки, неравномерно раскатан пласт |



**Вопросы для фронтального опроса студентов:**

1. Какой способ разрыхления применяется при приготовлении песочного теста?

2. Какие виды разрыхлителей используются при этом?

3. Принцип действия разрыхлителей?

4. Муку какой силы используют для песочного теста? Почему?

5. Состав сырья для приготовления песочного теста.

6. Почему муку вводят в конце замеса и как быстро замешивают тесто с мукой?

7. В чем заключается принцип формования пирожных «Корзиночка»?

8. Необходимо ли применять смазывание инвентаря жиром, почему?

9. Температура и время выпекания песочных изделий.

10.Требования к качеству готовых пирожных «Корзиночка с белковым кремом».

**Тест**

**1.Рассыпчатости песочных изделий способствует:**

а) отсутствие в тесте воды;

б) отсутствие сахара;

в) отсутствие яиц.

**2. Для разрыхления песочного теста используют:**

а) дрожжи;

б) соду;

в) желатин.

**3. Песочное тесто готовят в помещении с t˚C:**

а) не выше 5˚С;

б) не выше 10˚С;

в) не выше 22˚С;

г) не ниже 25˚С.

**4. При долгом замесе, песочное тесто получается:**

а) рассыпчатым;

б) пышным;

в) затянутым.

**5. Песочный п/ф бледный:**

а) низкая t выпечки;

б) высокая t выпечки;

в) жидкая консистенция теста.

**6. Печенье «Масляное» формуют при помощи:**

а) фигурных выемок;

б) кондитерского мешка;

в) резца.

**7. При помощи выемок формуют печенье:**

а) «Песочное»;

б) «Звездочка;

в) «Масляное».

**8. Около 1 часа выпекают:**

а) кексы штучные;

б) печенье нарезное;

в) кексы весовые.

**9. Кекс «Столичный» штучный готовят:**

а) с изюмом;

б) с орехами;

в) с цукатами.

**10. Песочный п/ф очень рассыпчатый:**

а) в тесто добавили много сахара;

б) в тесто добавили много сливочного масла;

в) в тесто добавили мало ароматизаторов.

КАРТОЧКИ-ЗАДАНИЯ

Блиц- тур «Гонка за лидером»

|  |  |
| --- | --- |
| **Вопрос** | **Ответ** |
| 1. Гвоздика | 1. Пряность |
| 2. Сода | 2. Разрыхлитель |
| 3. Тмин | 3. Пряность |
| 4. Аммоний | 4. Разрыхлитель |
| 5. Дрожжи | 5. Разрыхлитель |
| 6. Молоко | 6. Вспомогательное сырье |
| 7. Сок малины | 7. Краситель |
| 8. Фисташки | 8. Орех |
| 9. Агар | 9. Желирующее в-во |
| 10. Мускат | 10. Ароматизатор |
| 11. Изюм | 11. Вяленый виноград |
| 12. Меланж | 12. Смесь замороженных яиц |
| 13. Мука | 13. Порошкообразный продукт |
| 14. Ванилин | 14. Ароматизатор |
| 15. Яйца | 15. Высококалорийный продукт |
| 16. Кардамон | 16. Пряность |
| 17. Яблоки | 17. Фрукты |
| 18. Апельсин | 18. Цитрусовые |
| 19. Кофе | 19. Ароматизатор, краситель |
| 20. Кешью | 20. Орех |

Определить и поставить цифрами последовательность закладывания сырья при замесе теста бисквитного, песочного, блинчатого

|  |  |
| --- | --- |
| Продукт | Последовательность |
| 1. Маргарин  2. Сахар  3. Жидкость  4. Соль  5. Мука  6. Яйца  7.Ароматизаторы  8. Разрыхлители  9.Крахмал  10. Аммоний  11. Эссенция |  |

**РЕФЛЕКСИЯ**

**1.Я узнал(а) много нового.**

**2.Мне это пригодится в жизни.**

**3.На уроке было над чем подумать.**

**4.На все возникшие у меня в ходе урока вопросы, я получил(а) ответы.**

**5. На уроке я поработал(а) добросовестно и цели урока достиг(ла)**