

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**для проведення лабораторно-практичних робіт
з професії «Кондитер»
для учнів закладів професійної
(професійно-технічної) освіти**

код професії: 7412

кваліфікація: кондитер 3 розряду

кондитер 4 розряду

кондитер 5 розряду

ступінь навчання: II, III

м. Старобільськ-2019

Група авторів: к.т.н., доцент Крамаренко Д.П. та педагогічні працівники з професії «Кондитер» закладів П(ПТ)О Донецької області.

За редакцією: к.т.н. Крамаренка Д.П., доцента кафедри технологій виробництва і професійної освіти Навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.

Збірник матеріалів для проведення лабораторно-практичних робіт з професії «Кондитер» для учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти з дисциплін професійно-теоретичної підготовки професії 7412 «Кондитер»/ Міністерство освіти і науки України, Науково-методична рада Луганського національного університету імені Тараса Шевченка - Старобільськ, 2019. – 464 с.

Рецензенти:

А. С. Меньяйленко, доктор технічних наук, професор проректор з науково-педагогічної роботи ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка» м. Старобільськ;

О.Г. Терешкін, доктор технічних наук, доцент завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі м.Харків.

Група авторів – викладачів, майстрів виробничого навчання з професії «Кондитер», вивчивши новий стандарт, на основі власного досвіду, створили збірник, який містить єдині вимоги до проведення лабораторно-практичних робіт зі спеціальних предметів за всіма професійними компетентностями професії «Кондитер».

Збірник містить у собі необхідні теоретичні відомості, завдання до лабораторно-практичних, практичних робіт з предметів професійно-теоретичної підготовки професії «Кондитер» відповідно СП(ПТ)О на модульно-компетентнісній основі, затвердженого Наказом МОН України від 27 грудня 2017 р. № 1691. Кваліфікація «Кондитер» 3,4,5 розряду, ступінь навчання II, III. У збірнику наведена структура та порядок виконання ЛПР.

Збірник стане в нагоді викладачам спеціальних предметів з професії «Кондитер» при підготовці та проведенні лабораторно-практичних робіт.

Відповідальний за випуск: Ворох А.О.

Розглянуто на засіданні Науково-методичної ради Луганського національного університету імені Тараса Шевченка

Протокол № ____ від _____ 20__ року

ЗМІСТ

Вступ	7
1. Мета проведення ЛПР ЗП(ПТ)О	7
2. Організація проведення ЛПР в ЗП(ПТ)О	8
3. Форми проведення ЛПР в ЗП(ПТ)О	9
4. Структура проведення ЛПР	9
5. Контроль за результатами виконання ЛПР учнями	10
6. Лабораторно-практичні роботи	
6.1. Лабораторно-практичні роботи на кваліфікаційний рівень «кондитер 3 розряду»	13
6.1.1 Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	13
ЛПР 1. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. Виготовлення різних видів начинок та фаршів	13
ЛПР 2. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування сиропів, помади, желе та прикрас з нього, масляних, вершкових, сметанних кремів, посипок	23
ЛПР 3. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Приготування дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього	45
ЛПР 4. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	57
ЛПР 5. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	64
ЛПР 6. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Приготування пісочного тіста та виробів з нього	65
ЛПР 7. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Приготування пряничного тіста сирцевим способом. Приготування пряників.	70
ЛПР 8. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування бісквітного тіста та рулетів з бісквітного тіста.	77
ЛПР 9. Приготування тістечок і тортів масового попиту. Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	82
ЛПР 10. Приготування тістечок і тортів масового попиту. Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	90
ЛПР 11. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. Виготовлення різних видів начинок та фаршів	105
6.1.2 Предмет «Устаткування підприємств харчування»	114
ЛПР 1. Машини та механізми для підготовки сировини. Машини та механізми для подрібнення сухих продуктів.	114

ЛПР2.Холодильне устаткування. Холодильні шафи.	118
ЛПР3.Машини та механізми для підготовки сировини. Машини та механізми для отримання соку: відцентрові та шнекові машини.	121
ЛПР4.Машини для замісу тіста та збивання продуктів.	125
ЛПР5.Теплове устаткування. Електронагрівачі, газові пальники,електричні і газові плити.	129
ЛПР6.Машини для обробки тіста та напівфабрикатів.	135
ЛПР7.Теплове устаткування. Електричні пекарні шафи, фритюрниці,сковороди.	139
ЛПР8. Теплове устаткування. Жарові шафи. Кип'ятильники безперервної дії.	143
6.1.3 Предмет «Малювання та ліплення»	148
ЛПР1.Малювання ліній від руки в різних напрямках, малювати елементи рукописних літер простим олівцем та кольоровими олівцями.	148
ЛПР2.Правила малювання геометричних фігур і тіл (кулі, піраміди, циліндра...)	150
ЛПР3.Техніка та правила малювання орнаментів різного виду.	156
ЛПР4.Малювання предметів з натури. Освітленість. Правила переходу від одного тону до іншого.	160
ЛПР5.Малювання рослин.	162
ЛПР6.Малювання орнаменту кольором.	164
ЛПР7.Малювання ліній від руки в різних напрямках, малювати елементи рукописних літер простим олівцем та кольоровими олівцями.	167
6.1.4 Предмет «Облік, калькуляція і звітність»	167
ЛПР.1Виконання арифметичних дій з використанням калькулятора	167
ЛПР2.Робота зі збірником рецептур борошняних кондитерських та здобних булочних виробів	169
ЛПР3.Робота зізбірником рецептур страв і кулінарних виробів	172
6.1.5 Предмет «Англійська мова з професійним спрямуванням»	176
ЛПР1.Заповнення анкети та складання резюме	176
ЛПР2.Використання професійної лексики, перекладання рецептів	180
6.2 Лабораторно-практичні роботи на кваліфікаційний рівень «кондитер 4 розряду»	184
6.2.1Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	184
ЛПР1.Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.Приготування різних видів кремів	184
ЛПР2.Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї; приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них.	195
ЛПР3.Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; виготовлення оздоблень з шоколаду.	207
ЛПР4.Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування мусів, суфле	216
ЛПР5.Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу (виготовлення різноманітних цукрових мас, виготовлення мармеладу, виготовлення фруктових і желейних мас).	228
ЛПР6.Приготування десертів. Приготування десертів з утворенням драглів, заморожених десертів, десертів з фруктів.	242
ЛПР7.Приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього; приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста.	256

ЛПР8.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування медового тіста та виробів з нього.	266
ЛПР9.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього.	275
ЛПР10.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього (бісквітних рулетів).	284
ЛПР11.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування заварного тіста та виробів з нього.	291
ЛПР12.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього.	297
ЛПР13.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування мигдального тіста та виробів з нього.	307
ЛПР14.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Приготування крихтового тіста та виробів з нього.	314
ЛПР15.Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.Приготування українських національних кондитерських виробів.	318
ЛПР 16.Приготування складних тортів різних видів.Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами.	326
ЛПР 17.Приготування складних тортів різних видів. Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень.	333
ЛПР18.Приготування складних тортів різних видів. Приготування білкових та білково-горіхових тортів.	341
ЛПР19.Приготування складних тортів різних видів. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.	352
ЛПР20.Приготування складних тортів різних видів. Приготування тортів з шарованого тіста.	352
ЛПР21. Приготування складних тортів різних видів.Приготування фігурних тортів, тортів асорті.	359
6.2.2Предмет «Устаткування підприємств харчування»	368
ЛПР 1.Механічне устаткування. Машина для дозування та відсаджування тіста.	368
ЛПР 2.Теплове обладнання. Конвекційні пекарні печі.	371
ЛПР3.Холодильне устаткування. Холодильні камери.	375
6.2.3 Предмет « Малювання та ліплення»	
ЛПР 1.Малювання тварин і птахів. Малювання ескізів птахів.	368
ЛПР 2.Малювання борошняних кондитерських виробів. Композиція малюнка.	372
ЛПР 3.Ліплення. Ліплення квітів.	375
ЛПР 4.Ліплення. Ліплення фруктів, овочів.	379
ЛПР 5.Ліплення.Створення макетів тварин та птахів.	383
ЛПР 6.Ліплення. Виготовлення елементів оздоблення з мастики.	390
ЛПР 7.Ліплення.Виготовлення макетів тістечок та тортів.	394
ЛПР 8.Малювання тварин і птахів. Малювання ескізів птахів.	368
6.3. Лабораторно-практичні роботи на кваліфікаційний рівень «кондитер 5 розряду»	408
6.3.1Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	408
ЛПР1.Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини для борошняних кондитерських виробів.	408
ЛПР2.Приготування шоколадних цукерок та прикрас з шоколаду.	417
ЛПР3.Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок зрізних видів тіста.	422
ЛПР4.Приготування оригінальних високохудожніх тортів, тортів на замовлення,	431

фірмових виробів.	
ЛПР5.Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів. Приготування національних виробів.	439
ЛПР6.Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини.	447
6.3.2 Предмет «Іноземна мова з професійним спрямуванням»	454
ЛПР1.Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням.Використовування професійних термінів під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	454
ЛПР2.Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням. Уміння використовувати професійні терміни під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	456
ЛПР3.Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням. Уміння використовувати професійні терміни під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	460
Висновки	463
Список використаних джерел	464

ВСТУП

Відповідно до Положення про організацію навчально-виховного процесу в професійно-технічних навчальних закладах, затвердженого наказом МОіН України № 419 від 30. 05. 2006 року, до основних видів навчальних занять поряд з уроками професійно-практичної підготовки та загальноосвітніх дисциплін віднесені лабораторно-практичні роботи, які спрямовані на експериментальне підтвердження теоретичних положень і формування навчальних і професійних практичних умінь. Саме ЛПР складають важливу частину теоретичної й професійної практичної підготовки.

Кожен педагог знає, що підготовка до уроку складається з двох тісно і органічно пов'язаних між собою етапів: планування системи уроків з теми і конкретизації цього планування стосовно кожного уроку, його осмислення і вже потім - складання планів уроків.

При проведенні лабораторно-практичних занять навчальна група відповідно до Державних вимог до мінімуму змісту й рівню підготовки випускників може ділитися на підгрупи чисельністю не менше 8 чоловік.

У процесі виконання лабораторно-практичного завдання учні виконують лабораторно-практичну роботу під керівництвом викладача спецдисципліни, відповідно до досліджуваного змісту навчального матеріалу відповідно вимог конкретних тем навчальної програми.

Виконання учнями лабораторно-практичних робіт спрямоване на:

- формування у учнів вмінь застосовувати отримані знання на практиці, реалізацію єдності інтелектуальної й практичної діяльності;
- узагальнення, систематизацію, поглиблення, закріплення отриманих теоретичних знань по конкретних темах дисциплін;
- вироблення при розв'язанні поставлених завдань таких професійно значимих якостей, як самостійність, відповідальність, точність, творча ініціатива;
- розвиток інтелектуальних умінь у майбутніх фахівців: аналітичних, проектувальних, конструктивних і т. ін..

1. Мета проведення лабораторно-практичних робіт в ЗП(ПТ)О

Лабораторно-практична робота є одним із видів обов'язкових самостійних робіт учнів. Вона проводиться під керівництвом викладача із застосуванням спеціальних приладів, матеріалів, обладнання, інструментів та інших засобів навчання.

Саме лабораторно-практична робота сприяє реалізації міжпредметних зв'язків, принципу зв'язку теорії із практикою, розвитку інтелектуально-пізнавальної активності учнів в процесі навчання. Крім того, проведення ЛПР забезпечує реалізацію єдності пізнавальної та практичної діяльності учнів у процесі вивчення основ наук; задіяння низки аналізаторів, які сприяють прискоренню процесу формування наукових знань учнів, умінь використання методів науково-дослідницької діяльності з професії. Вона безпосередньо пов'язана з навчальним експериментом, дослідями, виконанням домашніх експериментальних завдань, розв'язуванням задач з використанням спостережень і дослідів. Одне з головних досягнень, це те, що у процесі такого виду робіт учні набувають навичок

використання інструментів, приладів, лабораторного обладнання, апаратури, технічних засобів, у т. ч. комп'ютерної техніки та оволодівають умінням обробки результатів експерименту та вимірювань; навичками узагальнення та систематизації явищ природи; знайомляться з основами техніки та технології процесів сучасного виробництва.

Лабораторно-практична робота сприяє формуванню в учнів упевненості в можливості пізнання; умінь виявляти причинно-наслідкові зв'язки, функціональні залежності між фактами, явищами та процесами.

2. Організація проведення лабораторно-практичних робіт в ЗП(ПТ)О

Лабораторно-практична робота повинна проводитися в спеціально обладнаних навчальних майстернях або лабораторіях (площадках, полігонах і т.п.). Її тривалість - не менш однієї академічної години. Необхідними структурними елементами лабораторної роботи, крім самостійної діяльності учнів, є інструктаж, проведений викладачем, процес виконання та організація обговорення підсумків виконання лабораторно-практичної роботи.

Виконанню лабораторних робіт і практичних занять передують перевірка знань учнів - їхньої теоретичної готовності до виконання завдання.

Лабораторні роботи й практичні заняття можуть носити репродуктивний, частково-пошуковий і пошуковий характер.

Роботи, що носять репродуктивний характер, відрізняються тим, що при їхньому проведенні учні користуються докладними інструкціями, інструкційно-технологічними схемами (картками), у яких зазначені: ціль роботи, пояснення (теорія, основні характеристики), устаткування, апаратура, матеріали і їхні характеристики, порядок виконання роботи, таблиці, висновки (без формулювання), контрольні питання, навчальна й спеціальна література тощо.

Роботи, що носять частково-пошуковий характер, відрізняються тим, що при їхньому проведенні учні не користуються докладними інструкціями, їм не даний порядок виконання необхідних дій, і вимагають від учнів самостійного підбору устаткування, вибору способів виконання роботи в інструктивній і довідковій літературі й ін.

Роботи, що носять пошуковий характер, характеризуються тим, що учні повинні вирішити нову для них проблему, опираючись на наявні в них теоретичні знання.

При плануванні лабораторно-практичних робіт необхідно знаходити оптимальне співвідношення репродуктивних, частково-пошукових і пошукових робіт, щоб забезпечити високий рівень інтелектуальної діяльності.

Організація проведення лабораторно-практичної роботи включає, перш за все, підготовку викладача та учнів до її виконання. Викладач готує дидактичний роздавальний матеріал, озброює учнів теоретичними знаннями з теми лабораторно-практичної роботи, розробляє (оновлює) інструктивні картки, контролює хід підготовки до лабораторної роботи учнів, розробляє критерії та методику оцінювання лабораторної роботи та її результатів (поетапно, поопераційно, за проміжними та кінцевими результатами). Учні оволодівають у процесі виконання лабораторно-практичної роботи теоретичними та практичними знаннями, самостійно роблять «відкриття», шліфують окремі операційні вміння та навички самостійної експериментально-пошукової діяльності; набувають умінь планувати діяльність, фіксувати її проміжні та кінцеві результати; оцінювати їх вірогідність.

Викладачу важливо також забезпечити чітку організацію проведення лабораторно-практичної роботи (повідомити тему, мету та завдання; провести інструктаж з учнями про хід виконання роботи; нагадати правила поведінки та техніки безпеки; розподілити клас на групи (у разі необхідності); повторити технологію виконання роботи; зорієнтувати учнів на кінцевий результат лабораторно-практичної роботи та ознайомити з критеріями його оцінки.

Лабораторно-практична робота є важливим засобом перетворення знань учнів у переконання, дозволяє побачити дії вивчених законів та явищ в оточуючому житті; формує пізнавальний інтерес і позитивне ставлення до підручника, літератури, інших носіїв інформації; розширює область реалізації принципів свідомості та активності, міцності, єдності конкретного та абстрактного, зв'язку теорії із практикою; виховує кмітливість і винахідливість, вимогливість у досягненні мети, сприяє розвитку конструктивного мислення, формуванню рис творчої особистості. Результативність такої роботи може контролюватися за допомогою щоденників спостережень, розрахунків, малюнків, звітів тощо, за якістю змісту та оформлення результатів лабораторно-практичної роботи.

Викладач повинен розуміти, що треба поставити перед учнями конкретну мету та завдання; впевнитись, що в них є відповідні теоретичні знання та засоби діяльності; ознайомити з вимогами, які відносяться до домашньої лабораторної роботи; психологічно підготувати учнів до її самостійного виконання, відповідальності за якість роботи. Також, учнів необхідно навчити користуватись довідковою літературою, іншими джерелами інформації, які сприяють поглибленню, розширенню їхніх знань, виробленню навичок і вмінь самостійної праці. Успіх лабораторно-практичної роботи залежить від ретельної підготовки учнів до її виконання.

3. Форми проведення лабораторно-практичних робіт в ЗП(ПТ)О

Форми організації лабораторно-практичних робіт бувають:

- фронтальні;
- групові;
- індивідуальні.

Фронтальна форма організації лабораторно-практичної роботи передбачає, що учні групи виконують одну й ту ж роботу за допомогою необхідного обладнання. Переваги фронтальної форми проведення лабораторної роботи полягають в економії часу викладача на розробку змісту та відбір роздавального матеріалу, оперативності отримання зворотної інформації про хід її виконання, можливості корекції та оцінки результатів.

Групова форма організації проведення лабораторно-практичної роботи полягає в тому, що з однієї й тієї ж теми для окремих груп учнів добирають різні завдання, інструктажі, дидактичні картки, обладнання. Її переваги полягають у можливості врахування індивідуальних особливостей учнів, рівні їх навчальних досягнень, інтересів, наданні допомоги та взаємодопомоги, контролю, самоконтролю, взаємоконтролю; більш ефективно використовувати обладнання.

Суть індивідуальної форми організації лабораторно-практичної роботи полягає в розробці індивідуальних завдань, виборі та диференціації дидактичного матеріалу, постановці різних цілей та завдань роботи, різноманітності алгоритму виконання завдань, урахування темпу та ритму навчальної діяльності окремих учнів, рівня сформованості їх

умінь і навичок самостійної роботи, теоретичної підготовленості. Диференційована форма організації лабораторної роботи вимагає більших витрат зусиль і часу викладача на її підготовку. Крім того, значною мірою ускладнюється процес отримання зворотної інформації про хід виконання індивідуальних завдань та їх корекції.

Незалежно від специфіки форм організації лабораторно-практичної роботи, у процесі її виконання використовуються переважно такі методи, як аналіз, синтез, порівняння, діагностування, висновки.

4. Структура (схема) проведення лабораторно-практичних робіт в ЗП(ПТ)О

Досягнення мети ЛПР буде залежати від підготовки викладача до даної роботи, яка складається з аналізу форм і методів проведення і підготовки завдань для учнів.

Підготовка учнів полягає в попередньому повторенні загально професійного та професійно-теоретичного матеріалу і записи в спеціальних зошитах теми, завдання і порядку проведення лабораторно-практичної роботи (технологічної схеми або послідовності приготування виробів). У підготовку майстерні-лабораторії входить перевірка справності теплового і механічного устаткування, підготовка необхідного інвентарю, інструментів, посуду, розвішування та комплектування наборів продуктів тощо.

До початку роботи учні надягають спеціальний одяг, дотримуючись при цьому санітарно-гігієнічних вимог (знімають годинники, прикраси, миють руки і т.і.). Потім викладач проводить вступний інструктаж щодо вимог охорони праці при роботі з обладнанням, інвентарем та інструментами, щодо санітарно-гігієнічних правил і особистої гігієни при роботі в навчальній лабораторії (майстерні).

Учні закріплюються за окремим робочим місцем, отримують завдання і приступають до роботи, в процесі якої викладач звертає увагу учнів на правильність проведення окремих технологічних операцій, організацію та санітарний стан робочого місця і посуду. Деякі прийоми і процеси демонструє сам викладач.

Після закінчення приготування виробів проводиться їх бракераж. Викладач оцінює роботу учнів, враховуючи смак, запах, консистенцію, форму, художнє оформлення, дотримання норм виходу готових виробів, своєчасність закінчення роботи, акуратність в процесі виконання завдання, підтримання чистоти робочих місць; підводить підсумки, відзначаючи позитивні сторони і помилки.

Чергова бригада перевіряє якість прибирання робочих місць і проводить прибирання приміщення.

Оцінка за лабораторну роботу виставляється на підставі результатів роботи і звіту, відповідно до критеріїв оцінювання.

5. Контроль за результатами проведення лабораторно-практичних робіт

У процесі виконання лабораторно-практичних робіт при спостереженні та аналізу роботи слід зосередити увагу на таких параметрах:

- підготовка до виконання даної роботи (виділення найбільш значущих знань, умінь і навичок учнів, які будуть використані при проведенні практичної роботи; відбір змісту дидактичного матеріалу, вибір форм і методів виконання практичної роботи; підготовка посібників, інструментів, приладів для виконання роботи);
- відповідність теми практичної роботи змісту навчальної програми, визначення її місця в системі уроків;

- постановка цілей та завдань практичної роботи, їх відповідність змісту теми, моделювання подальшої навчальної діяльності учнів;
- процес виконання практичної роботи (ознайомлення учнів з метою та завданнями роботи, інструктаж із подальшої діяльності, тобто ознайомлення з прийомами та засобами виконання роботи; забезпечення всіх учнів посібниками, приладами, інструментами для виконання практичної роботи; оформлення результатів роботи; поділ учнів на групи; поетапний контроль і корекція процесу виконання завдання);
- результативність виконання практичної роботи (констатувати, скільки учнів виконали, скільки не виконали роботу, характер утруднень; озброєння учнів спеціальними та загальнонавчальними вміннями та навичками, які мають важливе значення для навчальної та виробничої праці).

При оцінюванні процесу виконання лабораторно-практичної роботи приділяється увага наступним критеріям:

- уміння учнів застосовувати теоретичні знання при виконанні практичних завдань, користуватись обладнанням, приладами, інструментами;
- здійснювати проміжні записи, аналізувати та узагальнювати їх, робити висновки;
- уміння учнів зосередитись на сутності завдання, розібратись у порядку виконання роботи, підтримка дисципліни та порядку, техніки безпеки;
- уміння фіксувати результати виконаної роботи, підтримка працездатності.

5.1 Правила проведення бракеражу виробів

Органолептичне дослідження кондитерських напівфабрикатів і виробів полягає у визначенні їх якості за основними взаємопов'язаними показниками: колір, зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція – проводиться за допомогою органів чуття. Викладач повинен постійно приділяти увагу правилам проведення бракеражу. Розвивати в учнів професійні навички за якісної оцінки кондитерських напівфабрикатів та виробів.

При проведенні бракеражу кондитерських виробів потрібно звернути увагу на форму виробів, оформлення, правильний підбір посуду для подачі, смакові якості.

Викладач проводить завершальний етап бракеражу, виставляє оцінки, дає завдання на наступну лабораторно-практичну роботу, перелік контрольних запитань.

5.2 Показники, які враховуються при оцінюванні ЛПР

При виставленні оцінок враховуються такі показники:

- стан санітарного одягу;
- правильність розробки інструктивно-технологічної картки;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
- навчальна дисципліна;
- правила здійснення технологічного процесу;
- органолептичні показники якості виробів;
- правильний підбір посуду для відпуску виробів;
- норми подачі;
- оформлення виробів;
- результати дослідницької роботи;
- прибирання робочого місця.

Загальна оцінка за виконання ЛПР виставляється спільно викладачем та бригадиром.

5.3 Критерії оцінювання учнів за виконану ЛПР

Оцінки	Вимоги
<i>Початковий рівень – 1, 2, 3.</i>	<p>Учень з допомогою викладача відтворює окремі операції технологічного процесу; при виконанні роботи учень не вміє підбирати та обробляти сировину і давати їй якісну оцінку; не вміє готувати з неї напівфабрикати, готові вироби; не вміє користуватися збірником рецептур та не може вірно зробити перерахунок сировини; не вміє підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце; не володіє прийомами, вміннями та навичками при приготуванні напівфабрикатів та виробів; не дотримується норми часу, правил техніки безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм; неекономно використовує сировину, електроенергію; результат роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.</p>
<i>Середній рівень – 4, 5, 6.</i>	<p>Учень без достатнього розуміння відтворює елементи завдань; недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми технологічної операції, необхідні для виконання даної роботи; з частковою допомогою викладача виконує операції технологічного процесу; учень вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд і організовувати робоче місце; слабо орієнтується в перерахунку сировини для приготування напівфабрикатів та виробів; має слабкі навички при приготуванні напівфабрикатів та виробів, але дотримується правил техніки безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм; економно використовує сировину, воду, але не дотримується норм часу; слабо орієнтується при визначенні якості напівфабрикату або готового виробу; результат роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам середнього кваліфікаційного рівня.</p>
<i>Достатній рівень – 7, 8, 9</i>	<p>Учень правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи; достатньо усвідомлено користується збірником рецептур виробів та правильно робить перерахунок сировини на задану кількість порцій; складає інструктивно-технологічну картку; організовує робоче місце, самостійно підбирає посуд, інструмент, інвентар; дотримується послідовності та правильності операцій технологічного процесу приготування напівфабрикатів або готових виробів; достатньо усвідомлено користується технологічною документацією; при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити після вказівки викладача; при веденні технологічного процесу дотримується правил безпеки праці, норм витрат води, електроенергії, норм санітарії, особистої гігієни; учень може проаналізувати результат роботи і зробити висновок щодо припущених помилок, може провести бракераж напівфабрикату або</p>

	готових виробів; результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам достатнього рівня.
<i>Високий рівень - 10,11,12.</i>	Учень на високому рівні виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи; самостійно користується збірником рецептур виробів та правильно робить перерахунок сировини на задану кількість порцій; складає інструктивно-технологічну картку; організовує робоче місце, самостійно підбирає посуд, інструмент, інвентар; дотримується послідовності та правильності операцій технологічного процесу приготування напівфабрикатів або готових виробів; усвідомлено користується технологічною документацією; при веденні технологічного процесу дотримується правил безпеки праці, норм витрат води, електроенергії, норм санітарії, особистої гігієни; учень може проаналізувати результат роботи і зробити висновок щодо припущених помилок, може провести бракераж напівфабрикату або готових виробів; результат роботи повністю відповідає якісним і кількісним показникам.

6. ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНІ РОБОТИ

6.1 Лабораторно-практичні роботи з предметів на кваліфікаційний рівень «кондитер 3 розряду»

6.1.1 Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти виготовляти різні види начинок та фаршів

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички з приготування фаршів та начинок.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості фаршу та начинок;
- технології приготування фаршів з м'яса, риби;
- технології приготування начинок овочевих;
- технології приготування солодких начинок;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, електрична м'ясорубка, холодильник,

виробничі столи, електрична сковорода, жарова шафа

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сотейники, каструлі, миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розбірні, ложки, виделки, лопатки, кухарська голка.

СИРОВИНА: м'ясо, риба, печінка, крупа рисова, цибуля ріпчаста, борошно пшеничне, зелена цибуля, морква, зелень петрушки, сіль, цукор-пісок, яйця, маргарин, свіжі яблука, мак, родзинки, сир кисломолочний, ванілін, перець чорний, сало шпик, олія, вишні

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, технологічні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування»

ЛІТЕРАТУРА: Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підручник для ПТНЗ К. «Вікторія» 2002р; Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів»; М.І. Георгієвський, М.Т. Демченко, Ф. С. П'ятачкова, О. М. Решетіна «Рецептура і технологія приготування страв української кухні»

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати фарш з м'яса
2. Приготувати фарш з риби
3. Приготувати фарш з печінки
4. Приготувати начинку рисову з яйцем
5. Приготувати начинку з зеленої цибулі з яйцем
6. Приготувати начинку з моркви і сиру
7. Приготувати начинку зі свіжих яблук
8. Приготувати начинку з маку
9. Приготувати начинку вишневу

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити втрати ваги продуктів при приготуванні фаршу з м'яса;
2. Визначити втрати ваги продуктів при приготуванні фаршу з риби;
3. Визначити втрати ваги продуктів при приготуванні фаршу з печінки;
4. Визначити втрати ваги продуктів при приготуванні начинок.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШІВ

1. Провести підготовку сировини
2. Провести первинну обробку продуктів
3. Тушкувати продукти
4. Смажити продукти
5. Відварити продукти
6. Пропустити через м'ясорубку
7. Додати приправи, нарізану зелень
8. Ретельно перемішати
9. Приготування фаршів, підготовка до дегустації
10. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ

1. Перебрати крупу (рисову)
2. Провести первинну обробку яєць
3. Провести первинну обробку овочів та фруктів
4. Підготувати свіжий сир та перетерти через металеве сито
5. Відварити яблука
6. Відварити мак та додати до нього яйце
7. Вишні прогріти до температури 30-40 градусів
8. Приготувати начинки, підготувати до дегустації
9. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ З М'ЯСА

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Фарш з м'яса»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	1258	Кісточка м'яса суха, колір від блідо-рожевого до червоного, консистенція щільна, еластична, при надавлюванні пальцем ямочка швидко вирівнюється.
2	Маргарин	40	Маса однорідна, блідо-жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
3	Цибуля ріпчаста	100	Цибулини визрілі, сухі, здорові, незабруднені. Форма і забарвлення у них властиві ботанічному сорту, верхні луски добре підсушені, довжина висушеної шийки від 2 до 5 см.
4	Борошно пшеничне	10	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
5	Перець чорний (мелений)	0,5	Сухий, сипучий, чорного кольору.
6	Сіль	40	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без стороннього присмаку. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком
7	Петрушка(зелень)	7	Зелень свіжа, чиста, не зів'яла, не пожовкла
8	Вихід	1000	

Технологія приготування

Перший спосіб приготування. М'ясо промивають, звільняють від кісток і сухожилів, розрізають на шматочки масою 40-50 г і обсмажують на жирі до утворення рум'яної шкірочки. Потім м'ясо перекладають у сотейник або каструлю з товстим дном, заливають бульйоном або водою (15-20 % до маси м'яса) і тушкують при слабкому кипінні до готовності. Готове м'ясо пропускають через м'ясорубку двічі. Вдруге м'ясо перемелюють разом з пасерованою цибулею. На бульйоні, одержаному при тушкуванні м'яса, готують білий соус. Охолоджений соус з'єднують з меленим м'ясом, солять, перчать, додають нарізану зелень і все ретельно перемішують.

Другий спосіб приготування. Сире м'ясо перемелюють через м'ясорубку з двома решітками. Фарш кладуть на розігрітий, змащений жиром глибокий лист шаром не більше ніж 3 см і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності у жаровій шафі. Потім сік, що виділився з м'яса під час смаження, зливають і готують на ньому соус. Обсмажене м'ясо з'єднують разом з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку. Заправляють начинку соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

Третій спосіб приготування. М'ясо попередньо відварюють. Для цього його кладуть у гарячу воду (співвідношення води і м'яса 1,5:1), доводять до кипіння і продовжують варити без кипіння (при температурі 85-90°C). За 20 хв. до закінчення варіння м'ясо солять. Готовність м'яса визначають проколом кухарської голки: якщо м'ясо готове, голка входить легко і в місці проколу виділяється безбарвний сік. Варене м'ясо старанно відокремлюють від кісток і разом з пасерованою цибулею пропускають через м'ясорубку двічі. Додають мелений перець, сіль, соус, зелень, все перемішують. До м'ясної начинки можна додавати яйця, яйця з рисом, рис з зеленою цибулею тощо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса

Консистенція: консистенція пружня, соковита

Колір: світло-коричневий колір

Смак і запах: смак приємний, в міру солоний, запах пасерованої цибулі

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ З РИБИ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Фарш з риби»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Риба	1026	М'ясо м'яке, смачне приємного смаку.
2	Цибуля ріпчаста	126	Цибулини визрілі, сухі, здорові, незабруднені. Форма і забарвлення у них властиві ботанічному сорту, верхні луски добре підсушені, довжина висушеної шийки від 2 до 5 см.
3	Борошно пшеничне	10	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок, білого кольору.

4	Маргарин	100	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
5	Зелень петрушки	7	Листя петрушки свіжі, чисті, не зів'ялі, не пожовклі.
6	Перець мелений	0,5	Сухий, сипучий, темного кольору, без сторонніх домішок.
7	Сіль	12	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без стороннього присмаку. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
8	Вихід	1000	

Технологія приготування

Філе свіжої риби без шкіри і кісток ріжуть на шматочки масою 40-50 г, кладуть у сотейник або лист, додають гарячу воду (на 1 кг риби беруть 0,3 л води), сіль і припускають протягом 15-20 хв. до готовності. Готову рибу дрібно нарізають ножом, додають пасеровану цибулю, перець, білий соус, дрібно нарізану зелень петрушки і добре перемішують. Можна до начинки з риби замість соусу додати відварений розсипчастий рис. Замість рису можна використати інші крупи: ячну, перлову або пшеничну.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса

Консистенція: м'ягка, соковита

Колір: світлий

Смак і запах: в міру солоний, характерний для січеної риби

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ З ПЕЧІНКИ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Фарш з печінки»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Бруто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Печінка	1163	1000	Колір від світло до темно-коричневого з відтінком, без зовнішніх кровоносних судин, прорізів сторонніх тканин.
2	Сало шпик	102	100	Білого кольору, пружне.
3	Цибуля ріпчаста	233	200	Цибулини визрілі, сухі, здорові, незабруднені. Форма і забарвлення у них властиві ботанічному сорту, верхні луски добре підсушені, довжина висушеної шийки від 2 до 5 см.
4	Сіль	15	15	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без стороннього присмаку. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
5	Перець чорний	0,5	0,5	Сухий, сипучий, темного кольору.

6	Вага фаршу		1000	
---	------------	--	------	--

Технологія приготування

Печінку і дві третіх норми сала зварити, подрібнити на м'ясорубці, додати бульйон (100 гр на 1 кг фаршу) і заправити цибулею, пасерованою на решті сала, сіллю і перцем.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса

Консистенція: без грудочок, розсипчаста

Колір: темно-коричневий

Смак і запах: в міру солоний з присмаком печінки, запах з ароматом овочів.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ РИСОВОЇ З ЯЙЦЕМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Начинка рисова з яйцем»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Крупа рисова	300	Поверхня білого кольору гладенька, блискуча, без сторонніх домішок
2	Яйця	3 шт	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
3	Маргарин столовий	80	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
4	Сіль	10	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без стороннього присмаку. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
5	Зелень петрушки	10	Листя петрушки свіжі, чисті, не зів'ялі, не пожовклі.
6	Вихід	1000	

Технологія приготування

Рисову крупу перебирають, видаляючи сторонні домішки, промивають спочатку теплою, а потім гарячою водою. Підготовлену крупу засипають у киплячу підсолону воду (на 1 кг рису — 50 г солі і 8-10 л води) і варять при слабкому кипінні протягом 20-25 хв. Зварену крупу відкидають на друшляк, обсушують і перемішують разом з маргарином, січеними вареними яйцями і зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:однорідна маса

Консистенція:пружна, розсипчаста, м'яка .

Колір:світлого кольору

Смак і запах:смак приємний , в міру солоний, запах яєць

ЗАВДАННЯ №5 ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ З ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ З ЯЙЦЕМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

«Начинка з зеленої цибулі з яйцем»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цибуля зелена	880	Зелень чиста, свіжа, не зів'яла .
2	Маргарин	50	Маса однорідна, блідо-жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
3	Яйця	2 шт	Свіжі, білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
4	Сіль	12	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, стороннього присмаку. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
5	Зелень петрушки	15	Листя петрушки свіжі, чисті, не зів'ялі, не пожовклі.
6	Вихід	1000	

Технологія приготування

Зелену цибулю чистять, промивають, дрібно ріжуть, з'єднують з січеними вареними яйцями, розтопленим маргарином, сіллю, подрібненою зеленню петрушки і перемішують. Щоб надати начинці більшої соковитості, одне яйце можна використати сирим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса

Консистенція: соковита, м'яка

Колір:жовто-зелений

Смак і запах:запах цибулі, яйця в міру солоний

ЗАВДАННЯ №6 ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ З МОРКВИ ТА СИРУ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №6

«Начинка з моркви та сиру»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Морква	612,5	Свіжа, незів'яла, без пошкоджень і без ознак хвороб.
2	Крупа манна	50	Сухі, подрібнені зерна добірної пшениці молочного кольору.
3	Сир кисломолочний	638	Чисті ніжні кисломолочні смак і запах, ніжна неоднорідна консистенція, білого кольору з кремуватим відтінком.
4	Яйця		Свіжі, білок та жовток пружний, без стороннього запаху
5	Цукор- пісок	100	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
6	Сіль	5	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без стороннього присмаку. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
7	Вихід	1000	

Технологія приготування

Помиту моркву варять нечищеною до готовності. Варену моркву чистять і протирають на пюре. Протерту моркву нагрівають до температури 60-70°C, при постійному перемішуванні всипають манну крупу і проварюють протягом 7-10 хв. Свіжий сир протирають через металеве сито, додають цукор, сіль, яйця, вершкове масло (якщо використали нежирний сир) і перемішують разом з охолодженою до 50°C морквяною масою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса

Консистенція: без грудочок, м'яка

Колір: жовтувато-білий

Смак і запах: запах моркви та сиру, в міру солодкий

ЗАВДАННЯ №7 ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ ЗІ СВІЖИХ ЯБЛУК

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №7

«Начинка зі свіжих яблук»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яблука свіжі	1012	Соковиті, без пошкоджень, шкідників і хвороб.
2	Цукор	300	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Вода	30	Прозора
4	Вихід	1000	

Технологія приготування

Промиті яблука чистять, звільняють від серцевини, нарізають скибочками, додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси. Наприкінці варіння додають цукор. Якщо цукор додати на початку теплової обробки, яблучна маса може пригоріти, що негативно вплине на якість начинки. Для покращення смаку до начинки можна

додати мелену корицю (1—2 г на 1 кг начинки), цедру або ванілін. Іноді яблука для начинки використовують сирими. У цьому випадку яблука, нарізані скибочками, перемішують разом з цукром-піском або цукровою пудрою (на 830 г яблук 200 г цукру) і манною крупою, яка зв'язує вологу, що при цьому виділяється. Добра начинка виходить з кисло-солодких, тугих яблук, наприклад, антонівки, тощо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса

Консистенція: соковита, ніжна

Колір: сірувато-коричневий

Смак і запах: кисло-солодкий, запах яблук та кориці

ЗАВДАННЯ №8 ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ З МАКУ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №8

«Начинка з маку»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Мак	700	Сухий, сипучий, темного кольору.
2	Цукор	300	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Яйця	1 шт	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
4	Вихід	1000	

Технологія приготування

Мак заливають окропом і кип'ятять протягом 25—30 хв. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаруватися, а мак підсушитися. Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують. Потім його перемішують разом з цукром і пропускають 2—3 рази через м'ясорубку. До маси додають сире яйце і ретельно перемішують. До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса

Консистенція: без грудочок, м'яка

Колір: темний

Смак і запах: смак маку та цукру, запах відповідний

ЗАВДАННЯ №9 ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ ВИШНЕВОЇ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №9

«Начинка вишнева»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
-------	------------------------------	----------	---------------------------------

1	Вишні	973	Не м'яті, не пошкоджені ,без кісточок, темно-червоного кольору, кислого смаку.
2	Цукор	200	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Вихід	1000	

Технологія приготування

У вишень видаляють плодоніжки. Ягоди промивають і видаляють кісточки. На розкачане тісто перед накладанням начинки з вишень спочатку кладуть цукор.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма ягід збережена

Консистенція: соковита

Колір: темно-вишневий.

Смак і запах: кислувато-солодкий

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Назвіть способи приготування фаршу з м'яса.
2. Перелічити продукти, які входять до складу фаршу з м'яса.
3. Яку рибу можна використати для приготування фаршу з риби ?
4. Який спосіб теплової обробки використовують для приготування фаршу з печінки?
5. Назвіть асортимент начинок для борошняних кондитерських виробів.
6. Які продукти входять до складу начинки рисової з яйцем ?
7. Розповісти технологію приготування начинки з зеленої цибулі з яйцем.
8. Як приготувати начинку з моркви з сиром ?
9. Якими способами можна приготувати яблучну начинку? 10. Як готують начинку з маку?
11. Яка особливість приготування начинки з вишень ?

ЗВІТ

1. Скласти технологічні схеми приготування фаршів та начинок.
2. Підготувати звіти згідно завдання роботи.

№ з/п	Назва напівфабрикату	Відповідність якості	Термін, строк зберігання	Дефекти	Результати дослідницької роботи

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок

КОРИСНІ ПОРАДИ

- ✓ Пам'ятайте: печінка дуже швидко псується, тому при надходженні на підприємство харчування ретельно перевіряйте її якість
- ✓ Визначайте якість риби перед її обробкою

- ✓ Луска не буде розлітатися, якщо її почистити в посудині з водою
- ✓ Не приймайте м'ясо без клейма
- ✓ Не доливайте воду при варінні риби: від цього вона стане несмачною
- ✓ При варінні рисової каші засипайте крупу в окріп, інакше крохмаль видалиться з крупи, осяде на дно посуду і каша пригорить
- ✓ Обов'язково мийте яйця перед вживанням: на їхній шкарлупі можуть бути мікроби
- ✓ Варіть яйця при помірному кипінні: при бурхливому кипінні білок стає твердим, а жовток м'яким, при повільному- жовток стає твердим, білок- навпаки

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати сиропи, помади, желе та прикраси з нього, масляні та вершкові, сметанні креми, посипки

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості напівфабрикатів;
- технології оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових напівфабрикатів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів, тістомісильна машина, печі електричні, шафа пекарська, електронні ваги кавомолка міксери, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: каструлі місткістю 1 л, дві емальовані каструлі місткістю 2 і 3 л, противні, форми фігурні для желе, сита, тертки, ложки столові, ножі, дерев'яні ложки, миски, тарілки, фужери, креманки

СІРОВИНА: цукор-пісок

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів.

ЛІТЕРАТУРА: Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підручник для ПТНЗ К. «Вікторія» 2002р; Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. пос. К.: Ліра-К, 2009. 574с.;

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати сиропи: для просочування - основний, кавовий, інвертний; для глазурування – тиражний.
2. Приготувати помаду: білу основну, кавову, шоколадну, молочну.
3. Приготувати желе на желатині, желе на агарі (різнокольорове, мозаїчне, мармурове)

та прикраси з нього (кубики, ромби, квіточки, листочки).

4. Приготувати масляні креми : крем масляний основний на цукровій пудрі ізгущеному молоці, крем масляний кавовий, крем масляний шоколадний, крем масляний горіховий
5. Приготувати вершкові, сметанні креми: крем вершковий, крем вершковий з желатином та без нього, крем сметанний, крем сметанний з желатином та без нього
6. Приготувати посипки: крихтові, цукристі, шоколадні, горіхові.

ЗАВДАННЯ НАДОСЛІДНИЦЬКУРОБОТУ

- Визначити термін приготування сиропів
- Визначити термін приготування кавової витяжки для помади кавової
- Визначити час збивання сиропів для помади білої основної;
- Визначити термін застигання желе;
- Визначити тривалість випікання н/ф для крихтових посипок
- Визначити і порівняйте масу крема сметанного і вершкового
- Визначити масу помади шоколадної

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Приготування сиропів
2. Приготування помади
3. Приготування желе і прикрас з нього
4. Приготування масляних кремів
5. Приготування молочних і сметанних кремів
6. Приготування посипок
7. Підготовка до дегустації
8. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ СИРОПІВ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Сироп для просочування виробів (звичайний)»

№ з\п	Найменування сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор-пісок	527	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.

2	Вода	564	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
3	Есенція	1,9	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом рому, без осаду.
4	Коньяк або вино десертне	48	Не допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак. При дозуванні потрібно враховувати міцність та колір (світлий) вина.
	Всього сировини	1140,9	
	Вихід	1000	
	Вологість сиропу, %	48	

Технологія приготування

Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1.1 довести до кипіння постійно помішуючи. Зняти піну, кип'ятити 1-2 хв і охолодити до 20° С. Потім додати в нього ароматизуючі речовини (коньяк або вино десертне, ромову есенцію) і перемішати. Не можна ароматизувати гарячий сироп, оскільки ароматичні речовини з нього випаруються і сироп втратить свій аромат.

Для просочування бісквіту використовують світлі вина. Темні вина (червоні) надають йому брудно-сірого кольору.

Сиропи з ваніллю, коньяком, світлими лікерними винами використовують для просочування виробів із кремами; сиропи з цедрою, фруктовими соками або вином – для виробів із фруктовими начинками.

Для ароматизації можна застосовувати коньяк, лікери – яблучний, лимонний, мандариновий, вина – полуничне, суничне, абрикосове, агрусове, малинове, Токай, Мускатель, Мускат, портвейни білий і рожевий. З есенцій застосовують ромову, крем-брюле, ванільну, лимонну, мандаринову, полуничну, суничну та ін.

Не рекомендується використовувати для тортів м'ятну та медову есенції тому, що вони надають специфічного, не зовсім приємного смаку кремовим і фруктовим виробам.

Для поліпшення смаку іноді в сироп додають харчові кислоти (лимонну, яблучну та ін.) або сік лимона.

Готують сироп із вологістю 48...54%. Більш рідкий сироп просочується крізь весь виріб, а більш густий просочує напівфабрикат нерівномірно.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: сироп має безбарвний колір, прозорий

Смак: солодкий з присмаком коньяку і ромової есенції

Запах: ромової есенції і коньяку

Консистенція: в'язка

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Сироп для просочування виробів (кавовий)»

№ з\п	Найменування сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
-------	-----------------------	----------	---------------------------------

1	Цукор-пісок	527	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Вода	527	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
3	Кава натуральна смажена	15	Насіння плодів кавового дерева з приємним смаком і ароматом кави, рівномірно просмажене.
4	Коньяк	30	Не допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак.
	Всього сировини	1099	
	Вихід	1000	
	Вологість сиропу, %	50	

Технологія приготування

Спочатку готують кавову витяжку. Взятую за рецептурою воду ділять на три частини. Першу частину води доводять до кипіння, заливають нею натуральну мелену каву, доводять до кипіння і залишають на 2-3 хв., щоб осів осад. Кавовий настій проціджують, а осад заливають другою порцією киплячої води і настоюють 2-3 хв. Після фільтрації осад заливають третьою порцією киплячої води і процедуру повторюють. Три порції кавової витяжки з'єднують, додають цукор згідно рецептури, доводять до кипіння, знімають піну і охолоджують до 20°C. У охолоджений сироп додають коньяк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: сироп кавового кольору

Смак: солодкий з присмаком кави

Запах: кави

Консистенція: в'язка

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Інвертний сироп»

№ з\п	Найменування сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор-пісок	700	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Вода	310	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
3	Лимонна кислота	24,5	Кристалічний порошок білого кольору та кислого смаку з присмаком лимону
	Всього сировини	1034,5	
	Вихід	1000	
	Вологість сиропу, %	30	

Технологія приготування

Цукор з'єднують з водою, доводять до кипіння, знімають піну, додають кислоту й уварюють до 107°C. За цей час під дією температури і кислоти відбувається інверсія, у результаті якої сироп здобуває нові властивості. Інвертний сироп на 10% солодший звичайного цукрового сиропу. Він дуже гігроскопичен, тому вироби, приготовлені на інвертному сиропі, довго не черствіють. Якщо тісто приготовлене на харчовій соді, то в присутності інвертного сиропу підсилюється розпушення.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: сироп прозорий жовтуватого кольору

Смак: солодкий

Запах: перевареного цукру і лимонної кислоти

Консистенція: густа, в'язка

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Цукровий сироп для глазурування (тираж)»

№ з\п	Найменування сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор-пісок	800	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Есенція	1	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом рому, без осаду.
3	Вода	300	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
	Всього сировини	1201	
	Вихід	1000	
	Вологість сиропу, %	22	

Технологія приготування

Цукор перемішати з водою, довести до кипіння, зняти піну і уварювати сироп до проби на товсту нитку. Потім охолодити його (до 80°C), додати сік з цедри від 1/2лимона, або 1/2апельсина, або 1 мандарина, або 2-3 г ванільного цукру, або 10 -15 г коньяку або лікеру.

Гарячий сироп наносити на крупні вироби пензликом. Дрібні вироби — пряники і печиво — помістити в каструлю, залити гарячим сиропом з розрахунку 5-6 ст. ложок на 1 кг виробів і потім перемішувати ложкою або лопаткою (можна також закрити каструлю кришкою і струшувати її) до тих пір, поки всі вироби рівномірно не покриються сиропом. Після цього викласти їх на деко, роз'єднати і поставити в тепле сухе місце. Через 1-2 год цукровий сироп на поверхні виробів підсохне. Для прискорення підсушування можна помістити деко з виробами на декілька секунд в негарячу духовку. Якщо зварений сироп дуже густий, то поверхня борошняних виробів вийде матовою з товстим шаром цукру; якщо сироп дуже рідкий, то він стікатиме з поверхні виробів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: сироп прозорий
Смак: солодкий з присмаком есенції
Запах: приємний з ароматом добавленої есенції
Консистенція: густа

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ПОМАДИ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Помада біла основна»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1.	Цукор-пісок	795	795	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2.	Патока крохмальна	119	119	Тягуча густа рідина, яку получили шляхом оцукрення крохмалю під дією кислот. Безколірна або світло – жовтого кольору.
3.	Есенція	2,8	2,8	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом рому, без осаду.
4.	Вода	263	263	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
	Всього сировини		1179,8	
	Вихід	-	1000	
	Вологість помади, %		12	

Технологія приготування

Цукор у співвідношенні 3:1 залити гарячою водою і перемішати до повного розчинення, довести до кипіння. Змити мокрим пензликом налиплий на внутрішні краї каструлі цукор, поставити на сильний вогонь і варити, не помішуючи. Як тільки сироп почне закипати, зняти ложкою піну, що утворилася на поверхні, знову змити з країв каструлі брызги цукрового сиропу, накрити її щільно кришкою і варити сироп до проби на м'яку кульку.

Перед кінцем варіння додати в сироп розчин лимонної кислоти з розрахунку 5 крапель розчину або 2,5мл3%-ного оцту на кожні 100 г узятого цукру.

При додаванні в сироп більшої кількості кислоти помада погано збивається і не твердне на виробі, а помада з малою кількістю кислоти швидко кристалізується і дає глазур без блиску.

Замість кислоти можна взяти карамелеву патоку з розрахунку 5г патоки на кожні 100 г цукру.

Після варіння збризнути поверхню сиропу водою і щонайшвидше охолодити його. Для цього помістити каструлю з сиропом в холодну воду або на лід. Можна також покласти на поверхню сиропу шматочки чистого харчового льоду, а потім рідину, що утворилася від нього, злити.

Охолоджений сироп збивати дерев'яною лопаткою протягом 10-20 хв, поки він не побіліє і не згорнеться в білу дрібнокристалічну масу, яка і називається помадою.

Розім'яти помаду лопаткою, підігріти до 45-55° С, весь час помішуючи, і додати ароматичні речовини.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір білий, глянцевиий

Смак: солодкий

Запах: вареного цукру і патоки

Консистенція: липка, пластична (на výroбах суха, не гладка)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Помада шоколадна»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1.	Цукор-пісок	755	755	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2.	Вода	266	266	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
3.	Патока	113	113	Тягуча густа рідина, яку получили шляхом оцукрення крохмалю під дією кислот. Безколірна або світло – жовтого кольору.
4.	Какао-порошок	47	47	Порошок змелений з какао – бобів, обезжирений. Зі смаком та ароматом какао.
5.	Ванільна пудра	2	2	Порошок перемелений з недозрілих стручків ванільного дерева.. Має характерний сильний аромат ванілі.
6.	Есенція	3	3	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом рому, без осаду.
	Всього сировини		1186	
	Вихід	-	1000	
	Вологість помади, %		12	

Технологія приготування

Білу основну помаду розігріти до 45-50°С, додати просіяний какао порошок або 50 г шоколаду. Шоколад нарізати кубиками і додати до помади під час розігрівання. Додати ванільну пудру, коньячну або ромову есенцію і добре перемішати до утворення однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір шоколадний, глянцевиий

Смак: солодкий з чітко вираженим присмаком шоколаду і есенції

Запах: шоколаду, есенції

Консистенція: однорідна, щільна, пластична (на výroбах - глянцеувата).

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Помада молочна»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Цукор-пісок	636	636	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Патока крохмальна	199	199	Тягуча густа рідина, яку получили шляхом оцукрення крохмалю під дією кислот. Безколірна або світло – жовтого кольору.
3	Молоко незбиране	795	795	Продукт який включає в себе жири білки молочний цукор та вітаміни. Білого кольору з жовтуватим відтінком, без сторонніх прикусів та запахів.
4	Ванільна пудра	4	4	Порошок перемелений з незрілих стручків ванільного дерева.. Має характерний сильний аромат ванілі.
	Всього сировини		1634	
	Вихід	-	1000	
	Вологість помади, %		12	

Технологія приготування

Цукор з'єднати з молоком, перемішати до повного розчинення, довести до кипіння і варити довше ніж для помади основної тому, що молока береться більше ніж води. Уварити помадний сироп до 118°C.

Після варіння охолодити сироп помістивши каструлю з сиропом в холодну воду або на лід.

Додати ванільну пудру.

Охолоджений сироп збивати дерев'яною лопаткою протягом 10-20 хв, поки він не згорнеться в дрібнокристалічну масу, яка і називається помадою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пластина глянцева маса

Колір: темно – кремовий

Смак: солодкий

Запах: вареного цукру і молока

Консистенція: однорідна, плотна, пластична

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Помада кадова»

№	Найменування	Брутто,	Нетто,	Технологічні вимоги до якості сировини
---	--------------	---------	--------	--

з/п	сировини та н\ф	г	г	
1	Цукор-пісок	636	636	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Патока крохмальна	199	199	Тягуча густа рідина, яку получили шляхом оцукрення крохмалю під дією кислот. Безколірна або світло – жовтого кольору.
3	Есенція	2,8	2,8	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом рому, без осаду.
4	Вода	263	263	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
5	Кавовий ліер або Кавова витяжка	80 160	80 160	Спиртовий або водний розчин з вираженим смаком кави.
6	Натуральна мелена кава	5	5	Порошок коричневого кольору з різними відтінками, з включенням колірних оболонок кавових зерен. Смак і аромат кавових зерен.
	Всього сировини		1185,8	
	Вихід	-	1000	
	Вологість помади, %		12	

Технологія приготування

Білу основну помаду розігріти до 45 -50°C, додати кавовий лікер або кавову витяжку. Для приготування кавової витяжки, частину води по рецептурі доводять до кипіння та розділяють на три частини. У першу додають натуральну мелену каву, воду кип'ятять декілька хвилин, проціджують. До густини додають другу частину води, кип'ятять декілька хвилин, проціджують і ще раз повторюють цю операцію з третьою частиною води. Тоді густину викидають, а витяжку з'єднують разом. Всі інгредієнти ретельно перемішують до утворення однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна, глянцева маса

Консистенція: , щільна, пластична

Колір: від світло до темно – коричневого

Смак: солодкий

Запах: вареного цукру з чітко вираженим присмаком кави

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ЖЕЛЕ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Желе на желатині»

№ з/п	Продукти	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Цукровий пісок	414	414	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Патока	103	103	Тягуча густа рідина, яку получили шляхом оцукрення крохмалю під дією кислот. Безколірна або світло – жовтого кольору.
3	Желатин	40	40	Жовтувато-білий порошок або пластинки, без характерного запаху і смаку
4	Вода	496	496	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
5	Есенція	2	2	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом рому, без осаду.
6	Коньяк або вино	33	33	Не допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак.
7	Краска харчова	2	2	
8	Лимонна кислота	2	2	Кристалічний порошок білого кольору та кислого смаку з присмаком лимону
	Всього сировини		1096	
	Вихід	-	1000	
	Вологість желе, %		50	

Технологія приготування

Желатин промити в холодній воді, відкинути на ситечко або цідило і замочити на 2 год. в кип'яченій холодній воді.

У воду з набряклим желатином додати цукор, лимонну кислоту і, помішуючи, нагрівати до кипіння. Після видалення шумівкою накипу (піни) охолодити до 40-60° С, потім додати харчові фарби і ароматизувати вином або прозорими ароматичними речовинами, вживаними для помад і сиропів для прописування. Желе можна зберігати в прохолодному місці 3-4 дні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: драгледоподібної однорідної маси без грудочок має колір відповідний харчовому барвнику, який до нього додавали

Смак: кисло-солодкий, з присмаком есенції

Запах: есенції і тих продуктів з яких готували желе

Консистенція: драгледоподібна, м'яка із збереженням форми

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Желе на агарі»

№ з/п	Продукти	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Цукор-пісок	414	414	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх

				присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Патока	103	103	Тягуча густа рідина, яку получили шляхом оцукрення крохмалю під дією кислот. Безколірна або світло – жовтого кольору.
3	Есенція	3	3	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом рому, без осаду.
4	Лимонна кислота	2	2	Кристалічний порошок білого кольору та кислого смаку з присмаком лимону
5	Агар	10	10	Жовтувато-білий порошок або пластинки, без характерного запаху і смаку
6	Краска харчова	1	1	
7	Вода	497	497	
	Всього сировини	-	1030	
	Вихід		1000	
	Вологість желе, %		50	

Технологія приготування

Промити агар в холодній воді, відкинути на ситечко і замочити на 1 год в такій кількості води, яка вказана в рецепті, довести до кипіння, додати цукор, ще раз довести до кипіння і зняти піну. Якщо агар розпустився не весь, проварити його до повного розчинення, зняти піну і трохи охолодити (50-60° С), потім додати ароматичні речовини, харчові фарби і кислоту, процідити крізь часте сито. Желе можна зберігати в прохолодному місці 3-4 дні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: драгледоподібної однорідної маси без грудочок має колір відповідний харчовому барвнику, який до нього додавали

Смак: кисло-солодкий, з присмаком есенції.

Запах: есенції і тих продуктів з яких готували желе

Консистенція: драгледоподібна, м'яка із збереженням форми

Прикраси із желе

Можна ароматизувати желе вином, фруктовим соком, ваніліном. Приготовлене не застигле желе залити в декілька блюд (товщина шару желе повинна бути рівною 1 см), зафарбувати в кожному блюді різною фарбою. Коли желе застигне і затвердіє, нарізати його ножом на кубики, ромби та інші фігури, прикрасити ними тістечка, торти та інші вироби.

Різнокольорове желе

Для приготування різнокольорового желе, налити в блюдце не застигле желе шаром 1 мм, після

затвердіння цього шару налити поверх нього другий шар іншого кольору, потім в такому ж порядку третій, четвертий і п'ятий шари різних кольорів. Вирізати із затверділого желе різні фігурки.

Мозаїчне желе

Гарною прикрасою є мозаїчне желе. На його приготування різнокольорове желе потрібно нарізати мілкими кубиками, потім в блюдом налити шаром 5 мм безбарвне або молочне желе, всипати в нього кубики різнокольорового желе, перемішати і охолодити.

Мармурове желе

Мармурове желе готують із желе 2, 3, 4, кольорів. Незадовго перед застиганням, коли желе стає тягучим, з'єднують желе всіх кольорів разом і виливають в блюдо шаром 1-1,5 см, потім проводять паличкою по желе, в результаті чого воно набуває мармурового вигляду.

Кубики або ромбики з желе

Після затвердіння розрізають желе на кубики або ромбики.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ МАСЛЯНИХ КРЕМІВ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Крем масляний (основний)»

№ з\п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1.	Масло вершкове	522	522	Продукт, який виробляють з вершків та (або) продуктів перероблення молока, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію
2.	Цукрова пудра	279	279	Подрібнені кристали цукру розмірами не більше ніж 0,2 мм.
3.	Молоко згущене	209	209	Продукт, який виробляють згущуванням незбираного пастеризованого коров'ячого молока або суміші молока незбираного, знежиреного та вершків з наступною стерилізацією в банках.
4.	Ванільна пудра	5	5	Порошок перемелений з недозрілих стручків ванільного дерева.. Має характерний сильний

				аромат ванілі.
5.	Коньяк або вино	1,7	1,7	Не допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак.
	Всього сировини		1016,7	
	Вихід		1000	
	Вологість крему, %		14	

Технологія приготування

Основою масляного крему являється вершкове масло. Крем використовують для склеювання пластів, змащування поверхні виробів і боків, для декорування тортів і тістечок.

Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки, кладуть у збивальну машину і збивають 5-7 хв. на повільному ході. Коли масло набуде пластичної однорідної консистенції, машину перемикають на швидкий хід. Цукрову пудру попередньо з'єднують із згущеним молоком і поступово додають у масло, що збивається. Кладуть ванільну пудру, коньяк або десертне вино і збивають 10-15 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна масляна маса

Колір: кремовий

Консистенція: пухка, добре тримає форму

Смак і запах: приємний маслянистий, ванільний

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Крем масляний кавовий»

№ з\п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Масло вершкове	505	505	Продукт, який виробляють з вершків та (або) продуктів перероблення молока, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію
2	Цукрова пудра	202	202	Подрібнені кристали цукру розмірами не більше ніж 0,2 мм.
3	Молоко згущене	202	202	Продукт, який виробляють згущуванням незбираного пастеризованого коров'ячого молока або суміші молока незбираного, знежиреного та вершків з наступною стерилізацією в банках.
4	Ванільна пудра	5	5	Порошок перемелений з недозрілих стручків ванільного дерева.. Має характерний сильний аромат ванілі.
5	Коньяк або вино	3,4	3,4	Не допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак.
Для сиропу кавового				

6	Цукор - пісок	66	66	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
7	Кава натуральна смажена	4,4	4,4	Рівномірно обсмажені зерна коричневого кольору з матовою або блискучою поверхнею, зі світлою борозною по середині. Смак приємний з різними відтінками, аромат тонкий і яскраво виражений. Не допускаються сторонні присмак і запах.
8	Вода	40	40	Прозора, безбарвна рідина без осаду. Без сторонніх присмаків і запахів.
	Всього сировини		1027,8	
	Вихід		1000	
	Вологість крему, %		20	

Технологія приготування

Крем масляний кавовий готується ідентично крему масляному основному, але разом із цукровою пудрою і згущеним молоком вводиться охолоджений кавовий сироп.

Щоб приготувати кавовий сироп на початку потрібно приготувати кавову витяжку. Воду доводять до кипіння і розливають у три місткості. У першу додають натуральну мелену каву, воду кип'ятять декілька хвилин і проціджують. У згусток наливають другу частину води, кип'ятять декілька хвилин і ще раз повторюють таку операцію із третьою частиною води. До отриманої кавової витяжки додають цукор, доводять до кипіння, знімають піну, охолоджують до 20⁰С і додають коньяк, ромову есенцію. Вологість крему 20%.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна масляниста маса;

добре зберігає форму

Колір: світло-кавовий

Смак і запах: солодкий, маслянистий, кавовий

Консистенція: пухка, еластична

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3 «Крем масляний шоколадний»

№ з\п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1.	Масло вершкове	497	497	Продукт, який виробляють з вершків та (або) продуктів перероблення молока, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію
2.	Цукрова пудра	265	265	Подрібнені кристали цукру розмірами більше ніж 0,2 мм.
3.	Молоко згущене	199	199	Продукт, який виробляють згущуванням незбираного пастеризованого коров'ячого молока або суміші молока незбираного, знежиреного та вершків з наступною стерилізацією в банках.

4.	Какао-порошок	48	48	Порошок змелений з какао – бобів, обезжирений. Зі смаком та ароматом какао.
5.	Ванільна пудра	2,3	2,3	Порошок перемелений з недозрілих стручків ванільного дерева. Має характерний сильний аромат ванілі.
6.	Коньяк або вино десертне	1,7	1,7	Не допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак.
	Всього сировини	-	1013	
	Вихід	-	1000	
	Вологість крему, %	-	14	

Технологія приготування

Крем масляний шоколадний готується ідентично крему масляному основному, але додається просіяний какао-порошок після перемикаання машини на швидкий хід.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна масляна маса, добре зберігає форму

Консистенція: пухка, еластична

Смак і запах: солодкий, шоколадний

Колір: шоколадний

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Крем масляний горіховий»

№ з\п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1.	Масло вершкове	495	495	Продукт, який виробляють з вершків та (або) продуктів переробляння молока, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію
2.	Цукрова пудра	264	264	Подрібнені кристали цукру розмірами не більше ніж 0,2 мм.
3.	Молоко згущене	198	198	Продукт, який виробляють згущуванням незбираного пастеризованого коров'ячого молока або суміші молока незбираного, знежиреного та вершків з наступною стерилізацією в банках
4.	Ядро горіха смажене	48	48	Цілі ядра горіхів, цілком розвинені, спілі. Колір- властивий очищеним горішкам. Смак і запах - приємний, властивий для смаженим горішкам. Без стороннього присмаку й запаху.
5.	Ванільна пудра	4,5	4,5	Порошок перемелений з недозрілих стручків ванільного дерева. Має характерний сильний аромат ванілі.
6.	Коньяк або вино десертне	1,7	1,7	Не допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак.
	Всього сировини	-	1011,2	
	Вихід	-	1000	

	Вологість крему, %	-	14	
--	--------------------	---	----	--

Технологія приготування

Крем горіховий готується ідентично крему масляному основному, але разом із цукровою пудрою і згущеним молоком додають смажені подрібнені горіхи, вони повинні повністю розподілитися по всій масі крему. Вологість 14%.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна масляниста маса;

добре зберігає форму

Консистенція – пухка, еластична

Колір – кремово-жовтий

Смак і запах – солодкий, маслянистий, горіховий

ЗАВДАННЯ № 5 ПРИГОТУВАННЯ КРЕМІВ ВЕРШКОВИХ І СМЕТАННИХ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Крем вершковий (основний)»

№ з\п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1.	Цукрова пудра	97	97	Подрібнені кристали цукру розмірами більше ніж 0,2 мм.
2.	Вершки 35%-ої жирності	963	963	Продукт переробки молока, який включає в себе жири, білки, молочний цукор та вітаміни. Білого жовтуватого кольору, без сторонніх прикусів та запахів.
3.	Ванільна пудра	10	10	Порошок перемелений з недозрілих стручків ванільного дерева.. Має характерний сильний аромат ванілі.
	Всього сировини	-	1070	
	Вихід	-	1000	
	Вологість крему, %	-	50	

Технологія приготування

Для цього крему потрібно використовувати вершки тільки 35%-ної жирності. Охолоджені вершки налити в холодну каструлю, поставити в холодну воду, на лід і збивати віничком до отримання густої пишної піни. Не припиняючи збивання додавати помалу ванільний цукор і цукрову пудру, добре перемішуючи. Готовий, добре збитий крем утримується на піднятому частому віничку. Цей крем дуже нестійкий при зберіганні, швидко закисає і розповзається. Після збивання крем треба використовувати відразу, а вироби з цим кремом поставити на холод. Не слід підфарбовувати цей крем, для ароматизації можна використовувати тільки ванільний цукор.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір від білого до кремового, без грудочок

Смак: солодкий з присмаком вершків і ванілі

Запах: вершків і ванілі

Консистенція: еластична, однорідна, без грудочок

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Крем вершковий з желатином»

№ з/п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1.	Цукрова пудра	200	200	Подрібнені кристали цукру розміра більше ніж 0,2 мм.
2.	Вершки 20%-ої жирності	850	850	Продукт переробки молока, який включає в себе жири, білки, молочний цукор та вітаміни. Білого жовтуватого кольору, без сторонніх прикусів та запахів.
3.	Желатин	20	20	Жовтувато-білий порошок або пластинки, без характерного запаху і смаку
	Всього сировини		1270	
	Вихід		1000	
	Вологість крему, %		50	

Технологія приготування

Промити у воді желатин і відкинути на часте сито, покласти в склянку, додати 1/2 склянки вершків і перемішати. Через 2 год., коли желатин набубнявіє, помістити склянку в гарячу воду і розмішувати вміст до повного розчинення желатину, потім трохи охолодити розчин (до 40- 50° С). Решту охолоджених вершків збивати віничком при низькій температурі до отримання густої пишної піни. Не припиняючи збивання, поступово всипати цукрову пудру і влити тонкою цівкою розчин желатину. Крем підфарбувати харчовими фарбами, поки він не став драглистим, і обов'язково ароматизувати, щоб знищити присмак желатину. У крем, що вживається для начинки, можна додати рублені горіхи або шматочки фруктів. Використовувати крем треба відразу ж після додавання желатину.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір від білого до кремового відтінку,

зберігає надану форму у виробках

Консистенція: має драглисту структуру, без грудочок

Смак: солодкий, з присмаком вершків і ароматизатора без присмаку желатину

Запах: вершків і ароматизатора

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Крем сметанний»

№ з/п	Продукти	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Цукрова пудра	322	322	Подрібнені кристали цукру розміра більше ніж 0,2 мм.
2	Ванільна пудра	11	11	Порошок перемелений з недозрілих стручків

				ванільного дерева. Має характерний сильний аромат ванілі.
3	Сметана	737	737	
	Всього сировини		1070	
	Вихід		1000	
	Вологість крему, %		50	

Технологія приготування

Поставити каструлю із сметаною в холодну воду, на лід або в сніг і збити сметану віничком до утворення густої пишної піни, яка повинна утримуватися на піднятому віничку. Просіяти цукрову пудру, змішати з ванільним цукром і віничком перемішати із збитою сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір білий

Консистенція: однорідна, без грудочок, еластична

Смак: сметани, в міру солодкий, з присмаком ваніліну

Запах: сметани і ваніліну, без запаху затхлості і надмірної кислотності

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4 «Крем сметанный з желатином»

№ з/п	Продукти	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Цукрова пудра	322	322	Подрібнені кристали цукру розмірами не більше ніж 0,2 мм.
2	Ванільна пудра	11	11	Порошок перемелений з недозрілих стручків ванільного дерева. Має характерний сильний аромат ванілі.
3	Сметанна	735	735	
4	Желатин	20	20	крему, %пластинки, без характерного запаху і смаку
	Всього сировини		1088	
	Вихід		1000	
	Вологість крему, %		50	

Технологія приготування

Поставити каструлю із сметаною в холодну воду, на лід або в сніг і збити сметану віничком до утворення густої пишної піни, яка повинна утримуватися на піднятому віничку. Просіяти цукрову пудру, змішати з ванільним цукром і віничком перемішати із збитою сметаною, в кінці збивання влити в нього тонкою цівкою теплий (40° С) розчин желатину, приготовлений в 1/2 склянці води або молока. Крем ароматизувати різними речовинами, які додавати в кінці збивання перед введенням желатину.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір від білого до кремового, без

грудочок і згустків

Консистенція: має драглисту структуру, без грудочок

Смак: сметани з присмаком есенції і ваніліну

Запах: сметани і ваніліну з ароматом есенції

ЗАВДАННЯ № 6 ПРИГОТУВАТИ ПОСИПКИ: КРИХТОВІ, ЦУКРИСТІ, ШОКОЛАДНІ, ГОРІХОВІ

«Посипки (крихти)»

Крихтові посипки

Бісквітні смажені крихти. Для їхнього приготування використовують обрізки від тістечок і тортів або ледь черствий бісквіт. Бісквітний напівфабрикат протирають через сито з вічками 2-3 мм, отримані крихти підсушують у жаровій шафі при температурі 220-230°C. При цьому пильнують, щоб крихти не підгоріли. Використовують для обсіпання поверхні бісквітних тістечок і тортів

Бісквітні фісташкові крихти. Виготовляють з бісквітної капсуля, в якого обрізана бокова сторона. М'якушку бісквіту перетирають через сито з вічками 2 мм, на отримані крихти наливають кілька крапель жовтого і синього барвників і все ретельно протирають до утворення однорідного зеленого забарвлення. Зафарбовані крихти розсипають на листи тонким шаром і підсушують в теплом місці.

Пісочні крихти. Готують з обрізків випеченого пісочного напівфабрикату (без начинки та інших оздоблюючих напівфабрикатів) або спеціально випікають обрізки пісочного тіста, що залишаються від формування заготовок тістечок чи тортів. Обрізки подрібнюють ножом чи дисковими різаками до крупинок потрібного розміру і пересівають через сито. Використовують для оздоблення пісочних тістечок і тортів

Крихти повітряного напівфабрикату. Готують з ламаних чи деформованих заготовок тістечок чи тортів, які подрібнюють ножом чи дисковими різаками. Ці крихти можна не пересівати. Використовують для оздоблення бокової сторони білково-повітряних і фігурних тортів.

Крихти з шарового напівфабрикату. Готують з обрізків пластів випеченого шарового напівфабрикату, які подрібнюють ножом чи дисковим різак, але через сито не просівають. Використовують для оздоблення шарових тістечок і тортів.

Цукристі посипки

Нонпарель. Дрібна різнокольорова крупка, що виготовляється із помади. Помаду ділять на кілька порцій, кожен порцію підфарбовують у відповідний колір і протирають через сито з вічками

2-3 мм. М'яку крупку розсипають тонким шаром на листи, підсушують до затвердіння, а потім перемішують.

Цукор-пісок. Перед використанням цукор підфарбовують у потрібний колір, підсушують, розтирають і використовують як посипку.

Цукрова пудра. Цукровою пудрою посипають поверхню готових виробів. Щоб пудра на вироби була рівним шаром, її сіють через дрібне сито, яке тримають досить високо над поверхнею виробу

Шоколадні посипки

Шоколадна посипка. Ця посипка готується з кувертюру, плиткового шоколаду чи відходів, що залишаються після відливання шоколадних фігурок, які подрібнюють ножем чи натирають на тертці.

Трюфельна крупка

Помада біла основна 786 г, какао-порошок 196 г, масло вершкове 39 і, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 І. Вологість 11 %.

Білу помаду (можна використати залишки різнокольорової помади) розігрівають до температури 70-75°C, додають вершкове масло, какао-порошок, ванільну пудру і все ретельно перемішують.

Гарячу масу охолоджують до пластичної консистенції, протирають через сито з вічками 3 мм і просушують у сухому місці, розсипавши крупку тонким шаром.

Необхідно пам'ятати, що трюфельна крупка через 10-12 годин починає черствіти і втрачає свої смакові властивості, тому готують її невеликими порціями і одразу використовують.

Порошок какао. Використовують для посипання тістечка «Картопля» та інших виробів. Какао-порошок перемішують з цукровою пудрою і пересівають через сито.

Горіхові посипки

Мигдальна крупка. Ядра мигдалю бланшують, зачищають від плівочки і, після підсушування, нарізають ножем чи дисковими різцями. Мигдальна крупка може використовуватися у сирому вигляді (імітація росточків на тістечках «картопля»), так і в підсмаженому (оздоблення поверхні тортів). Очищений, подрібнений мигдаль можна підфарбувати харчовими барвниками. Інколи для оздоблення тортів

використовують половинки чи цілі ядра, які загортають у кольорову фольгу.

Грецький горіх. Використовують для оздоблення тортів у вигляді половинок і чверток. Не рекомендується посипати грецькими горіхами вироби до випікання.

Після теплової обробки такі вироби набувають неприємного смаку і запаху, а також темно-коричневого кольору.

Фісташкова крупка. Готується з ядра фісташкового горіха, що має світло-зелений колір і солодкуватий, ледь смолистий присмак. Ядра фісташок зачищають від плівочки, подрібнюють ножом і підсушують. Використовують для посипання тортів і тістечок.

Арахісова посипка. Готується з підсушеного арахісу, який провіюють на решеті від поверхневої плівочки, а потім ледь подрібнюють. Використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, для приготування випечених напівфабрикатів.

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ

1. Скільки часу варять сироп?
2. Які спиртовмісні речовини використовують для ароматизації сиропів?
3. Які есенції використовують для ароматизації сиропів?
4. Завдяки чому, після застигання, желе набуває блискучого вигляду?
5. Чому перед збиванням сироп для помади охолоджують до 35 - 40 °C?
6. Скільки необхідно взяти інвертного сиропу, щоб замінити 1 кг патоки при варінні помади?
7. Що станеться з помадою при недостатньому перемішуванні її при розігріванні?
8. Що станеться, якщо помаду розігріти до вищої, ніж необхідно, температури?
9. У скільки разів, при збиванні вершкового масла, збільшується його об'єм?
10. У скільки раз більше необхідно взяти желатину, щоб замінити агар?
11. Якою може бути посипка за способом її нанесення?
12. Як зробити посипку однакового розміру?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування крему масляного основного.
2. Скласти технологічну схему приготування помади основної.
3. Прогустуйте напівфабрикат і дайте оцінку якості по нижче приведеній формі
4. Відповісти на контрольні запитання.

5.Зробити висновок

№ з/п	Назва напівфабрикату	Відповідність якості	Термін, строк зберігання	Дефекти	Результати дослідницької роботи

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ:уміти готувати дріжджове тісто опарним та безопарним способом та вироби з нього

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з дріжджового тіста.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: ситейники,каструлі,миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розділові, ложки, виделки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: дріжджі пресовані, борошно в/г, сіль, цукор, яйця, молоко, маргарин, повидло фруктове, свіжі фрукти,мак, родзинки, сир кисломолочний, ванілін.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Профкнига, Київ 2018.

ЛІТЕРАТУРА:Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів», Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Профкнига, Київ 2018.

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати вироби «Здоба звичайна»
2. Приготувати вироби «Рулет з маком»
3. Приготувати вироби «Ватрушка з сиром»
4. Приготувати вироби «Баба ромова»
5. Приготувати вироби «Булочка «Харківська»»

6. Приготувати вироби «Рогалик аматорський»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста на вироби
2. Визначити вагу випечених н/ф
3. Визначити % втрати маси виробів за період випікання
4. Пояснити причину зменшення маси виробів і збільшення їх об'єму
5. Визначити час бродіння дріжджового тіста опарним способом

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ДРІЖДЖОВЕ БЕЗОПАРНЕ ТІСТО

1. Провести підготовку сировини
2. Зробити «бовтушку»
3. Заміс тіста
4. Бродіння тіста, яке триває протягом 2,2-3,5 години
5. Обминка тіста
6. Формування виробів
7. Випікання виробів
8. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ДРІЖДЖОВЕ ОПАРНЕ ТІСТО

1. Провести підготовку сировини
2. Приготування опари
3. Заміс тіста
4. Бродіння тіста, яке триває протягом 2,2-3,5 години
5. Обминка тіста
6. Формування виробів
7. Випікання виробів
8. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ «ЗДОБА ЗВИЧАЙНА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Булочка «Здоба звичайна»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
-------	------------------------------	---------	---------------------------------

1	Борошно пшеничне в/г	3700	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Борошно для підсипання	148	
3	Цукор-пісок	370	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Маргарин вершковий	111	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
5	Маргарин для формування виробів	148	
6	Сіль	55	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
7	Дріжджі пресовані	56	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
8	Вода або молоко	1550	Молоко - однорідне, без осаду, колір білий смак та запах властивий молоку.
9	Маса тіста	5750	
10	Меланж для змащування виробів	133	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
11	Олія рослинна для змащування листів	25	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вихід	5000 (100 шт. по 50 г)	

Технологія приготування дріжджового опарного тіста

Тісто для виробів готують опарним способом. Спочатку в миску наливають підігріту воду, де розводять дріжджі й цукор, потім всипають просіяне борошно і все ретельно перемішують. Сіль і здобу в опару не кладуть, оскільки вони пригнічують життєдіяльність дріжджів. Опара повинна мати консистенцію густої сметани. Поверхню опари посипають тонким шаром борошна, миску закривають вологою тканиною і залишають у теплому місці для бродіння на 2,5-3 год. Через 2,5-3 год. опара збільшується в об'ємі у 2-3 рази, на її поверхні утворюється багато бульбашок, які лопаються. Готовність опари визначається за такими зовнішніми ознаками: бродіння уповільнюється, бульбашок на поверхні з'являється менше, поверхня стає зморшкуватою (тому кондитери говорять, що опара «старіє»), при легкому натисканні опара осідає. У готову опару вводять проціджені розчини солі й цукру, яйця, підігріту воду або молоко. Все добре перемішують і додають решту (згідно рецептури) просіяного борошна. Тривалість замішування тіста 15 хв. Наприкінці замішування вводять розтоплене вершкове масло або маргарин. Температура замішаного тіста повинна становити 29-32°C. При нормальному бродінні тісто піднімається рівномірно, без розривів, протягом 2-2,5 год. Воно еластичне, не липне до рук.

Здобу виготовляють різноманітної форми: у вигляді плюшок, равликів, батончиків тощо.

«Плюшка»

Шматочки тіста масою по 57 г розкачують качалкою, надають прямокутної форми. Поверхню прямокутника змащують маслом і загортають рулетом. Рулет складають удвоє, накладають один кінець на другий, притримуючи пальцями за кінці, розрізують уздовж по

середині (не дорізаючи до краю 1 см). Якщо розрізані кінці розгорнути в різні боки, утвориться плюшка одинарна; якщо кінці загорнути колом і зчепити — плюшка кругла. Можна складений вдвоє рулет розрізати вздовж два рази, кінці розгорнути — утвориться плюшка подвійна.

Сформовані вироби кладуть на змащені жиром листи, залишають на розстоювання протягом 50 хв., за 10 хв. до випікання змащують яйцем і посипають цукром.

«Равлик»

Готове тісто ділять на шматки масою по 570 г, розкачують прямокутним шаром, поверхню змащують розм'якшеним маргарином і закачують у формі рулету. Сформований рулет розрізають на 10 однакових шматочків, перевіряють їхню масу і кладуть на лист розрізом донизу так, щоб зверху опинився другий розріз, який нагадує спіраль. При приготуванні рулету краї пласта необхідно скріпити яйцем, оскільки кінці спіралі при розстоюванні й випіканні розійдуться і виріб втратить форму. Також можна відокремити від зрізаного шматка кінець спіралі й підкласти цей кінець під виріб.

«Поляниці з начинкою»

Шматочки тіста масою по 57 г підкачують у круглі кульки. Через 5-7 хв. проміжного розстоювання дві кульки, перевернувши, кладуть перед собою і тонкою качалкою обидві кульки розкачують, надаючи їм видовженої форми (довжина 12-15 см) з потовщеними кінцями. Потовщення, розташоване ближче до себе, ледь змащують маслом. На середину кожної заготовки кладуть повидло чи джем. Починаючи з протилежного від себе боку, згортають заготовки так, щоб обидва потовщення лягли один на одний. Пальцями руки ледь натискують паляницю між потовщенням і повидлом. Якщо у потовщених місцях ножом надрізати 5-6 зубчиків, то утворяться фігурні паляниці. Перед випіканням їх оздоблюють, як батончики, а після випікання посипають цукровою пудрою.

«Булочка цукрова»

Шматочки тіста масою по 57 г підкачують у кульки, кладуть швом догори на цукор. Через 3-5 хв. булочки щільно притискують до цукру і кладуть на змащений жиром лист цукром догори. Тупим ножом на кожній булочці роблять два притиски навхрест, посередині кладуть повидло.

Після формування здобу розстоюють протягом 50-60 хв. при температурі 35-40°C і відносній вологості повітря 85-90 %.

Випічка. Випікають здобу протягом 13-15 хв. при t220-230°C. Після випікання вироби можна посипати цукровою пудрою або залишити без оздоблення.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма виробу відповідає назві.
Поверхня виробів посипана цукром, горіхами чи борошняними крихтами

«Плюшка»

Консистенція: консистенція пухка, пориста

«Равлик»

Колір: корочка світло-коричневого кольору, зарум'янена, м'якуш кремового кольору

Смак і запах: смак приємний солодкий, здобний.

«Поляниці з начинкою» «Булочка цукрова»

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «РУЛЕТ З МАКОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Рулет з маком»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне в/г	470	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Борошно для підсипання	25	
3	Цукор-пісок	75	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Яйця	30	
5	Маргарин вершковий	50	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
6	Сіль	5	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
7	Дріжджі пресовані	7	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
8	Вода	250	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
10	Меланж для змащування виробів	10	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
11	Олія рослинна для змащування листів	25	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
	Для начинки		
12	Мак	200	Сипучий без грудочок, чорного кольору, без сторонніх присмаків.
13	Цукор - пісок	75	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Вихід	1000 г	

Технологія приготування

Готують здобне опарне тісто (див. вище). Готове тісто розкачують завтовшки 0,5 см і нарізають на смужки завширшки 25 см.

Для начинки: мак засипають в киплячу воду, доводять до кипіння, потім відкидають мак на чисте сито і коли вода стече, перемішати з цукром. Пропускають мак 2-3 рази через м'ясорубку з мілкою решіткою.

Пласт тіста рівномірно покривають начинкою з маку і формують рулет, який можна нарізати упоперек на шматочки масою по 46 г.

Покласти рулет на деко швом вниз, дати повне розстоювання протягом 50-60 хв. при температурі 35-40°C і відносній вологості повітря 85-90%, змазати яйцями, проколоти в декількох місцях дерев'яною шпилькою.

Випікають протягом 25-30 хв. при 210—220°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: виріб має форму рулету, поверхня глянцева. На розрізі видно спіралі тіста з маковою начинкою.

Консистенція: однорідна, пружна

Колір: скориночки від світло - коричневого до коричневого

Смак і запах: свіжовипеченого виробу з дріжджового тіста, приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ «ВАТРУШКА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Ватрушка»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне в/г	397	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Ваніль	1	Порошок білого кольору, запах та смак властивий ванілі.
3	Цукор-пісок	38	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Меланж	35	Суміш жовтого кольору, без ячної шкаралупи, запах властивий яйцям.
5	Маргарин вершковий	20	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
6	Сіль	4	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
7	Дріжджі пресовані	10	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
8	Вода	150	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
10	Меланж для змащування виробів	15	Суміш жовтого кольору, без ячної шкаралупи, запах властивий яйцям.
11	Олія рослинна для змащування листів	25	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
12	Сирна начинка	300	Консистенція однорідна, ніжна, смак солодкий, колір ніжно жовтий. Рівномірно розподілені родзинки.
	Вихід	10 шт	

		по 75 г	
--	--	---------	--

Технологія приготування

Дріжджове тісто для ватрушок готують опарним способом (див. вище). Готове тісто масою по 580 г розкачують у вигляді джгута діаметром 3 см, ділять на шматочки масою по 58 г і підкачують у кульки, їх кладуть на лист, змащений жиром, на відстані 6-8 см одну від одної і ледь притискають рукою. Через 15 хв. дерев'яною качалкою (діаметром 5 см) у булочках роблять заглиблення; потовщені краї змащують яйцем, а в заглиблення випускають з кондитерського мішка сирну начинку або повидло і розстоюють ще протягом 20 хв.

При використанні сирної начинки всю поверхню ватрушки треба ретельно змащувати яйцем. Якщо для начинки використовується повидло, яйцем змащують тільки бокові сторони ватрушки.

Випікають при 230—240°C протягом 15 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, по центру виробів акуратно викладена начинка

Консистенція: вироби добре пропечені, дрібнопористі

Колір: скоринка золотистого кольору

Смак і запах: свіжовипеченого виробу з дріжджового тіста, приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «БАБА РОМАНОВА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Баба романа»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	<i>Для тіста</i>		
1	Борошно пшеничне в/г	412	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Ваніль	1	Порошок білого кольору, запах та смак властивий ванілі.
3	Цукор-пісок	102	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Яйця	80	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
5	Масло вершковий	102	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
6	Сіль	1	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
7	Дріжджі пресовані	20	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.

8	Родзинки	52	
	Вода	147	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
	<i>Маса тіста</i>	754	
	<i>Маса випеченого н/ф</i>	740	
10	<i>Для сиропу</i>	15	Суміш жовтого кольору, без ячної шкаралупи, запах властивий яйцям.
	Цукор – пісок	26	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Коньяк	2,5	Рідина злотисто-коричневого кольору, прозора, має аромат та присмак спирту.
	Ромова есенсія	0,1	Рідина темно-коричневого кольору, ледь прозора, має аромат рому.
	Вода	25	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
	<i>Маса сиропу</i>	50	
	<i>Для помади</i>		
11	Цукор - пісок	176	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
12	Патока	18	Консистенція однорідна, ніжна, смак солодкий, колір ніжно жовтий. Рівномірно розподілені родзинки.
	Вода	60	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
	<i>Маса помади</i>	210	
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Дріжджове тісто готують опарним способом (див.вище) «із виздобою». Форми використовують конусоподібні з рівними або ребристими боковими поверхнями. Великі форми мають посередині трубку, завдяки чому тісто краще пропікається, швидше охолоджується і його зручніше просочувати сиропом. Форми, особливо ребристі, старанно змащують жиром. Готове тісто викладають у форми на 1/3 висоти. Після розстоювання тісто займає 3/4 об'єму форми. Для ромових баб масою 100 г беруть 75 г тіста, масою 500 г — 377 г, масою 1000 г — 754 г тіста. У маленькі форми підкачані кульки тіста кладуть рубцем догори. При використанні великих форм з трубкою по центру у підкачаній кульці тіста по середині пальцями роблять отвір і, надіваючи кульку на трубку, викладають тісто у форму.

Випечений кекс залишають у формі на 10 хв., потім форму ледь струшують, виймають кекс і кладуть його широкою стороною донизу. Невеликі вироби витримують протягом 4-8 год., а великі — 12-24 год. За цей час структура м'якушки закріплюється, що необхідно для просочування виробів. Вузьку частину кексу спочатку проколюють у кількох місцях дерев'яною шпилькою, а потім занурюють на 10-12 сек. у сироп, температура якого — 20-25°C. Після просочування вироби кладуть вузькою частиною догори на лист, щоб сироп повільно проходив у всі частини виробу. Поверхню глазують білою помадою, підігрітою до 45-50°C. Помада повинна покривати кекс тонким, рівним шаром без тріщин.

Вироби випікають залежно від розмірів: вироби 100 г. при температурі 210–220 °C протягом 18–20 хв; вироби масою 500 г. при температурі 180–190°C протягом 45–50 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби мають форму зрізаного конуса, вузька частина заглазована білою або кольоровою помадою

Консистенція: на розрізі м'які, пористі з рівномірно розподіленими родзинками, добре просочені сиропом

Колір: на розрізі вироби жовтого кольору

Смак і запах: свіжовипеченого виробу з дріжджового тіста, приємний, солодкий з ароматом есенції

ЗАВДАННЯ № 5 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ «БУЛОЧКА «ХАРКІВСЬКА»
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

Булочка «Харківська»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне в/г	619	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Ванільний цукор	2	Порошок білого кольору, запах та смак властивий ванілі.
3	Цукор-пісок	92	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Яйця	20	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
5	Маргарин вершковий	62	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
6	Сіль	6	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
7	Дріжджі пресовані	15	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
8	Вода	150	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
10	Меланж для змащування виробів	15	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
11	Олія рослинна для змащування листів	25	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
12	Сирна начинка	300	Консистенція однорідна, ніжна, смак солодкий, колір ніжно жовтий. Рівномірно розподілені родзинки.
	Вихід	10 шт по 75 г	

Технологія приготування

Дріжджове тісто готують безопарним способом. Всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом. Молоко або воду нагрівають до 30-40°C. Сіль і цукор розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито. Яйця або меланж теж проціджують через сито. Борошно просівають через сито для видалення сторонніх домішок і насичення його киснем повітря. Спочатку вливають розчинені продукти, а потім всипають просіяне борошно. Замішують тісто протягом 5-7 хв. Приблизно за 2-3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста додають розтоплений

жир, щоб зменшити руйнування клейковини. Замішування продовжують доти, доки тісто буде легко відставати від стінок миски. Тісто залишають для бродіння, яке триває протягом 2,5-3,5 год. Через 1 год. від початку бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5-2 рази, його обминають, тобто перемішують протягом 1-2 хв. За зовнішніми ознаками закінчення процесу бродіння можна визначити так: тісто збільшується в об'ємі у 2,5-3 рази; поверхня тіста стає опуклою, гладкою; тісто набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється; вироби, випечені з такого тіста, мають пухку, дрібнопористу структуру, гарний зовнішній вигляд і приємний смак.

Шматочки тіста масою по 55 г підкачують у кульки і залишають на столах для попереднього розстоювання протягом 5-7 хв. Потім кожен кульку розкачують, надаючи прямокутної форми. На середину заготовки кладуть 5 г повидла і складають її утрое. Тісто навколо начинки притискають пальцями, але краї при цьому не защипують. Сформовані булочки викладають на листи ледь змащені жиром і залишають для остаточного розстоювання протягом 30-35 хв. За 10 хв. до закінчення процесу розстоювання булочки змащують яйцем і випікають. Охолоджені булочки посипають цукровою пудрою.

Випікають при температурі 230-240°C протягом 10-12 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби прямокутної форми, поверхня рівномірно зарум'янена і посипана цукровою пудрою, бокова сторона без тріщин

Консистенція: виріб добре пропечений, без закальцю, з рівномірною пористістю

Колір: скоринка золотистого кольору

Смак і запах: приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 6 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ «РОГАЛИК АМАТОРСЬКИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 6

Булочка «Рогалик аматорський»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне в/г	445	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Ванільний цукор	1	Порошок білого кольору, запах та смак властивий ванілі.
3	Цукор-пісок	90	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Яйця	76	Суміш жовтого кольору, без ячної шкаралупи, запах властивий яйцям.
5	Маргарин вершковий	95	Маса однорідна, блідо-жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
6	Сіль	5	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
7	Дріжджі пресовані	22	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат

			спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
8	Вода	100	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
10	Молоко	75	Кремового або білого кольору, без сторонніх присмаків та аромату.
11	Маса тіста	830	
12	Борошняні крихти для посипання	20	Консистенція крихка, розсипчаста. Колір ніжно кремовий.
	Вихід	10 шт по 75 г	

Технологія приготування

Дріжджове тісто готують безопарним способом (див.вище). Шматочки тіста масою по 83 г підкачують у кульки і залишають на столах для попереднього розстоювання протягом 5-7 хв. Потім кожну кульку розкачують, надаючи їй трикутної форми, поверхню змащують розтопленим маргарином.

Тістові заготовки скручують рулетиком і викладають на змащені жиром листи, надаючи форму півмісяця — рогалика. Загівки залишають для остаточного розстоювання протягом 30-35 хв., поверхню ретельно змащують яйцем, посипають борошняними крихтами і випікають

Випікають при температурі 230- 240° С протягом 10-12 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби мають форму рогалика, поверхня рівномірно посипана борошняними крихтами, зарум'янена, не розтріскана

Консистенція: виріб добре пропечений, без закальцю, з рівномірною пористістю

Колір: скоринка золотистого кольору

Смак і запах: приємний, солодкий

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Назвіть способи приготування дріжджового тіста.
2. Яких властивостей набиває дріжджове тісто внаслідок процесу бродіння ?
3. Визначте умови, сприятливі для бродіння дріжджового тіста.
4. Для чого проводять обминку тіста? Що при цьому спостерігається?
5. Які зміни відбуваються у виробах під час випікання?
6. Чим пояснити втрати маси виробів при випіканні? Як їх називають?
7. Як готують опару? Як визначити її готовність?
8. За якими зовнішніми ознаками визначають кінець бродіння дріжджового тіста?
9. Випечені вироби на поверхні мають тріщини. Назвіть причини, що викликали цей недолік.
10. Які способи розпушування використовують при приготуванні дріжджового тіста?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування дріжджового опарного тіста та безопарного.
2. Дані з дослідницької роботи, порівняльну характеристику напівфабрикатам занести в звіт, зробити висновки.

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.

4. Зробити висновок.

КОРИСНІ ПОРАДИ ДО ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ № 3

- ✓ Розводити дріжджі потрібно в теплій рідині.
- ✓ Сіль в опару не кладуть, тому що вона затримує розвиток дріжджових клітин.
- ✓ Здобне дріжджове тісто, приготовлене на опарі, має кращу якість, ніж безопарне.
- ✓ В дуже здобне дріжджове тісто не потрібно відразу закладати всю здобну сировину. Половину її дають відразу в тісто, а другу половину під час першого обминання.
- ✓ При розборці малих виробів з дріжджового тіста доречно давати їм попереднє розстоювання і після формування виробів – кінцеве.
- ✓ Якщо кінцеве розстоювання сформованих виробів недостатнє, то вироби під час випічки тріскаються на поверхні.
- ✓ Великі вироби зі здобного дріжджового тіста краще випікати за середньої температури 170 – 180 С.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати тісто для млинчиків та вироби з нього

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з бездріжджових видів тіста.
 Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: бригадна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: ситейники, каструлі, миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розділові, ложки, виделки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: борошно в/г, сіль, цукор, яйця, молоко, маргарин, повидло фруктове, свіжі фрукти, мак, родзинки, сир кисломолочний, ванілін.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА:Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002. ;Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Профкнига, Київ 2018

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати млинці з морозивом
2. Приготувати мереживні млинці
3. Приготувати млинці з сиром та яблучним соусом
4. Приготувати млинчики з бананом та шоколадним топінгом.

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

Назвати причини браку та способи їх усунення. Заповнити таблицю.

Можливі недоліки	Причини виникнення	Способи усунення
Тісто з грудочками непромішаного борошна, неоднорідної консистенції		
Напівфабрикат має неоднорідну товщину		
Напівфабрикат товстий, не пропечений		
Напівфабрикат сухий і ламкий		
Напівфабрикат підгорілий, з великими пухирями		

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати продукти згідно завдання
2. Обробити яйця
3. Приготувати тісто
4. Приготувати начинку
5. Виконати теплову обробку
6. Оформити вироби та надати на дегустацію
7. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАТИ МЛИНЦІ З МОРОЗИВОМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Млинці»

№ з/п	Найменування сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
-------	-----------------------	----------	---------------------------------

1.	Борошно пшеничне	42	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
2	Молоко	10	Кремового або білого кольору, без сторонніх присмаків та аромату
3	Яйця	1\5	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
4	Цукор	3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
5	Сіль	0,8	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
6	Вихід	100	

Технологія приготування

Проціджений розчин солі, цукру, сирі яйця змішують з частиною теплого молока або води(половина норми), всипають просіяне борошно, перемішують і збивають до утворення однорідної маси. Потім вливають цівкою решту молока або води, перемішують. Тісто проціджують. На розігріту з жиром сковороду наливають тісто і розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1-2 мм і обсмажують з обох сторін.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня добре обсмажена

Колір: світло – жовтуватий

Консистенція: м'яка, ніжна

Смак і запах: приємні, властиві виробам з тіста, без надмірної кислотності

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЦІВ З МОРОЗИВОМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Млинці з морозивом»

№	Назва сировини	Вага брутто	Технологічні вимоги до сировини
1.	Борошно пшеничне	42	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
2	Молоко або вода	10	Кремового або білого кольору, без сторонніх присмаків та аромату.
3	Яйця	10	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
4	Цукор	3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і

			домішок
5	Сіль	0,8	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
6	Маса н\ф (оболонка)	100	
7	Морозиво	50	Відповідає вимогам ДСТУ
8	Шоколадний соус	50	Згідно вимог до якості
	Вихід:	200	

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують додають тепле молоко 250г від норми всипають борошно й збивають до одержання однорідної маси, поступово додають решту молока. Готове рідке тісто проціджують. Залишити на 30хв для відпочинку. Млинці випікають на змащений вершковим маслом і розігрітих сковородах діаметра 19-20см. Сформувати млинці трикутником, покласти 4 млинця і кульку морозива полити зверху шоколадним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинці сформовані трикутником

Колір світло: жовтуватим відтінком

Консистенція: м'яка

Смак і запах: приємний з присмаком морозива і шоколадом

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ МЕРЕЖЕВНИХ МЛИНЦІВ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Млинці мережевні»

№ з/п	Назва сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	32	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
2	Молоко	20	Кремового або білого кольору, без сторонніх присмаків та аромату
3	Вода	20	Чиста, прозора, без осаду і домішок
4	Яйця	8	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
5	Цукор	2	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
6	Сіль	0,4	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
	Маса тіста	120	
7	Олія	1,2	Прозора, без осаду, безбарвна, золотисто-жовтого кольору
	Маса смаженого н/ф	80	

	Для начинки		
8	Яблуко	46	Ніжна консистенція, приємний аромат і смак
9	Груша	45	Консистенція м'якоті, смак відповідають сорту груш
10	Цукор	25	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
11	Масло вершкове	20	Колір від білого до світло-жовтого. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів
12	Кориця	0,5	Порошок коричневого кольору, смак гіркуватий, запах пряний
	Маса начинки	50	
13	Коньяк	50	Прозорий, з властивим ароматом і кольором, без каламуті, сторонніх присмаків і запахів
	Вихід	130	

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Для начинки підготовлені яблука та груші нарізують часточками і карамелізують з додаванням кориці.

При подаванні млинці фламбують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики ажурні, фрукти

зберігають форму нарізання

Колір: властивий фламбованим продуктам

Смак, запах: солодкі, з ароматом кориці

Консистенція: м'яка, еластична

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЦІВ З СИРОМ ТА ЯБЛУЧНИМ СОУСОМ ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Млинці з сиром та яблучним соусом»

№ з/п	Назва сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	45	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
2	Молоко	50	Кремове або білого кольору, без сторонніх присмаків та аромату
3	Вода	30	Чиста, прозора, без осаду і домішок
4	Яйця	1/5 шт.	
5	Цукор	3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок

Технологія приготування Яйця, сіл ь, цукор розмі шу ют ь, дод аю ть	6	Сіль	0,8	Колір білий, чиста, без домішок, смак солоний
		Маса тіста	135	
	7	Олія	1,6	
		Маса смаженого н/ф	100	
		Для начинки		
	8	Сир	55	Білий колір з кремовим відтінком, смак і запах приємні, чисті, кисломолочні, консистенція однорідна
	9	Цукор - пудра	15	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий
		Маса начинки	50	
	10	Масло вершкове	20	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів
	11	Цукор	20	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
		Для соусу:		
	12	Яблука свіжі	12	Цілі, без ушкоджень
	13	Цукор	7	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
	14	Крохмаль	1,5	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок
	15	Лимонна кислота	0,05	Колір білий, сипучий, без грудочок, смак кислий
	16	Вода	80	Чиста, прозора, без осаду і домішок
		Маса соусу	50	
		Вихід	180	

холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока, води. Млинчики обсмажують з двох сторін.

На млинці кладуть сирну начинку, загортають щільним валиком розрізують навпіл, викладають у форму, змащену маслом. Поверхню млинців посипають цукром і кладуть шматочки масла. Запікають у духовій шафі при температурі 180-190°C до утворення золотистої кірочки.

Приготування начинки: сир протирають, додають цукор-пудру та все ретельно перемішують.

Для соусу: нарізані яблука заливають гарячою водою й варять до готовності і протирають. Готове яблучне пюре з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти.

Теплі млинці викладають на тарілку, поливають соусом і оздоблюють м'ятою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики тримають надану форму, на розрізі – чітко виділяється начинка поміж млинець

Колір: світло- жовтий

Консистенція: м'яка, еластична

Смак, запах: солодкий, властивий сиру, з присмаком і ароматом яблук

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЧИКІВ З БАНАНОМ ТА ШОКОЛАДНИМ ТОПІНГОМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 5

«Млинчики з бананом та шоколадним топінгом»

№ з/п	Назва сировини	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	Млинчики (н/ф)	100	Відповідають вимогам до якості
	Для начинки :		
1	Банан	70	Консистенція ніжна, м'яка, смак приємний, солодкий
2	Цукор	25	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Масло вершкове	20	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів
	Маса начинки	50	
	Топінг шоколадний	-	Відповідає вимогам до якості
	Вихід	150/30	

Технологія приготування

Приготування начинки: підготовлені банани нарізають кружальцями та карамелізують.

На смажену поверхню млинчиків кладуть начинку і загортають конвертиком. На тарілку викладають млинчики, поливають шоколадним топінгом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики тримають форму конвертика, оздоблені шоколадним топінгом

Колір: характерний використаним продуктам

Смак, запах: солодкий, властивий карамелізованим бананам та шоколаду

Консистенція: м'яка, еластична

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначити готовність млинців?
2. Назвіть розрихлювачі млинцевого тіста.
3. Послідовність підготовки яєць до використання.
4. Тісто з грудочками непомішаного борошна, неоднорідної консистенції. Назвати основні причини браку.
5. До чого може привести випікання млинців на нерівній поверхні.
6. Чому млинці підгорають, з'являються великі пухири?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування тіста для млинчиків.

2. Показники бракеражу готових страв занести до таблиці (згідно варіанту).

Найменування страви	Зовнішній вигляд	Запах та смак	Консистенція	Вихід страви

3. Відповісти на контрольні запитання

4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №5

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати прісне здобне тіста та виробів з нього

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з прісного здобного тіста

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правил експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: ситейники, каструлі, миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розділові, ложки, виделки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: борошно в/г, сіль, цукор, яйця, молоко, маргарин, повидло фруктове, свіжі фрукти, мак, родзинки, сир кисломолочний, ванілін.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришечинська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати ватрушки прісні здобні;
2. Приготувати пиріжки прісні здобні;
3. Приготувати сочники з сиром;
4. Приготувати коржики молочні.

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

Назвати причини браку та способи їх усунення. Дані з дослідницької роботи занести в звіт.

Можливі недоліки	Причини виникнення	Способи усунення
Тісто під час розкачування кришиться		
Тісто затягне, готові вироби з малим об'ємом		
Вироби місцями підгоріли		
Поверхня виробів сильно розтріскана, вироби із закальцем		
Вироби мають неприємний присмак м'якушка темно-жовтого кольору		

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати продукти згідно завдання.
2. Обробити яйця.
3. Приготовити тісто.
4. Приготовити начинку.
5. Провести теплову обробку виробів.
6. Оформлення виробів і підготовка до дегустації.
7. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ВАТРУШОК ПРІСНИХ ЗДОБНИХ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Ватрушки прісні здобні»

№	Назва сировини	Вага брутто	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	630	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
2	Цукрова пудра	158	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
	Маргарин	158	Колір від білого до світло-жовтого. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів
3	Меланж	47	Колір темно-оранжевий, смак і запах властиві, без сторонніх присмаків і запахів

4	Вода	95	Чиста, прозора, без осаду і домішок
5	Сода	0,6	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок
6	Кислота лимонна	0,6	Колір білий, сипучий, без грудочок, смак кислий
7	Начинка сирна		
8	Сир свіжий	167	Білий колір, консистенція ніжна, кисломолочнімак і запах
9	Сіль	1	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
10	Яйця	16	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
11	Борошно	8	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
12	Ванілін	0,2	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий, аромат ванілі
	Маса начинки	200	
13	Яйця для змащування виробів	15	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
14	Олія для змащування листів	2	Прозора, без осаду, безбарвна, золотисто-жовтого кольору
	Вихід:	шт	10/75 г

Технологія приготування

Тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, штампують з нього круглою виїмкою діаметром 8—10 см заготовки. Краї заготовок загинають догори і фігурно защипують, формуючи бортики, а потім викладають на лист, ледь змащений жиром. На середину кожної заготовки викладають сирну начинку, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, видно сирну начинку; поверхня блискуча, рівномірно зарум'янена, начинка не витікає

Консистенція: м'яка, щільна, без закальцю; консистенція начинки ніжна, однорідна

Колір: світло-коричневий

Смак: приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ПИРІЖКІВ ПРІСНИХ ЗДОБНИХ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Пиріжки прісні здобні»

Назва сировини	Вага брутто	Технологічні вимоги до сировини
Для тіста		
Борошно	580	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого

		присмаків
Цукор	41	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
Маргарин	145	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів
Меланж	44	Колір темно-оранжевий, смак і запах властиві, без сторонніх присмаків і запахів
Сметана	87	Білий колір з кремовим відтінком, смак і запах приємні, чисті, кисломолочні, консистенція однорідна
Сода	0,6	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок
Для начинки		
Сир	210	Білий колір, консистенція ніжна, кисломолочнімак і запах
Цукрова пудра	50	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий
Яйця для змащування виробів	15	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
Олія для змащування листів	3	Прозора, без осаду, безбарвна, золотисто-жовтого кольору
Вихід	10/75 г	

Технологія приготування

Тісто розкачують шаром завтовшки 4—5 мм. Круглою виїмкою штампують заготовки масою 58 г. На середину заготовки викладають 25 г начинки (сирної, фруктової, м'ясної, грибною, овочевою тощо), краї заготовки защіпають і формують пиріжок у вигляді човника. Сформовані пиріжки викладають рубцем донизу на змащені жиром листи, поверхню пиріжків змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма округла, поверхня блискуча, рівномірно зарум'янена, без тріщин, начинка не витікає

Консистенція м'яка, щільна, без закальцю; консистенція начинки щільна, однорідна

Колір: світло-коричневий

Смак: приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ СОЧНИКІВ З СИРОМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

«Сочники з сиром»

Назва сировини	Вага брутто	Технологічні вимоги до сировини
Для тіста		
Борошно	315	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків

Цукор	130	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
Яйця	36	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
Маргарин	65	Колір від білого до світло-жовтого. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів.
Сіль	1,4	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
Сметана	93	Білий колір з кремовим відтінком, смак і запах приємні, чисті, кисломолочні, консистенція однорідна
Сода	2,2	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок
Для начинки		
Сир	210	Білий колір, консистенція ніжна, кисломолочнімак і запах
Цукрова пудра	50	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий
Борошно	22	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
Ванілін	0,02	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий, аромат ванілі
Сіль	1,2	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
Яйця для змащування виробів	15	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
Олія для змащування листів	3	Прозора, без осаду, безбарвна, золотисто-жовтого кольору
Вихід	10/75 г	

сне здобне тісто охолоджують протягом 1 год., розкачують шаром завтовшки 7-8 мм і штампують круглі заготовки з рифленими краями масою 60 г. Один край заготовки змащують яйцем, по центру викладають сирну начинку, яку прикривають не змащеним краєм тіста, залишаючи начинку частково відкритою. Заготовки викладають на змащені жиром листи, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200-210°C протягом 15-20 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма напівмісяця, видно сирну начинку; поверхня блискуча, рівномірно зарум'янена, без тріщин, начинка не витікає

Консистенція: м'яка, щільна, без закальцю; консистенція начинки щільна, однорідна

Колір: світло-коричневий

Смак: приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ КОРЖИКІВ МОЛОЧНИХ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Коржики молочні»

Назва сировини	Вага бруто, г	Технологічні вимоги до сировини
----------------	---------------	---------------------------------

Борошно	400	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
Борошно на підсипання	23	
Цукор	212	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
Меланж	21	Колір темно-оранжевий, смак і запах властиві, без сторонніх присмаків і запахів
Маргарин	96	Колір від білого до світло-жовтого. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів.
Амоній	4	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок
Молоко	76	Однорідна рідина без осаду. Колір білий з жовтуватим відтінком. Смак і запах властивий молоку, без сторонніх присмаків і запахів
Сода	2	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок
Ванілін	0,2	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий, аромат ванілі
Меланж для змащування виробів	9	Колір темно-оранжевий, смак і запах властиві, без сторонніх присмаків і запахів
Олія для змащування листів	3	Прозора, без осаду, безбарвна, золотисто-жовтого кольору
Вихід	10/75 г	

Технологія приготування

Готове тісто розкачують шаром завтовшки 6-7 мм, потім легко прокачують качалкою з рифленою поверхнею і штампують заготовки круглої форми із зубчастими краями діаметром 95 мм. Заготовки викладають на змащений жиром лист, їхню поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 210-220°C протягом 15-20 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла з рифленими краями; поверхня рельєфна, рівномірно зарум'янена, без тріщин

Консистенція м'яка, щільна

Колір: світло-коричневий

Смак: приємний, солодкий

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Чим відрізняється прісне здобне тісто від пісочного?
2. Яке борошно найкраще використовувати для замішування прісного здобного тіста?
3. Які розпушувачі використовують під час приготування прісного здобного тіста і як їх додають у тісто?
4. Чи буде відрізнятися технологія приготування прісного здобного тіста, якщо під час його приготування використовують тільки саму воду або кисломолочні продукти?
5. Технологія приготування прісного здобного тіста.

6. Асортимент виробів з прісного здобного тіста?
7. Яка особливість приготування сочників?
8. Які можливі дефекти прісного здобного тіста і чи можна їх виправити?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування прісного здобного тіста.
2. Показники бракеражу готових страв занести до таблиці.

Найменування виробу	Зовнішній вигляд	Запах та смак	Консистенція	Вихід виробу

3. Відповісти на контрольні запитання
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №6

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати пісочне тісто та вироби з нього
МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з пісочного тіста.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник, електровафельниця, міксер.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: миски, сито, качалка, обробна дошка, спеціальна кругла виїмка з фігурними краями, спеціальні виїмки овальної форми із загостреним кінцем, що нагадують форму листочка, пензлик, дерев'яна лопатка, столова ложка, кондитерські листи, ніж, дерев'яна паличка відповідного діаметру для трубочок, кондитерський мішок з насадками.

СИРОВИНА: борошно, масло вершкове або маргарин, цукор, яйця, амоній, сода, сіль, есенція ванільна, ядра горіха, пудра ванільна, меланж, какао

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, зірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів

ЛІТЕРАТУРА: Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002. ; Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Профкнига, Київ 2018

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати «Кільце з горіхом».
2. Приготувати печиво «Листочок».
3. Приготувати пісочно-шоколадне печиво.

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Для виробів з пісочного тіста:
 - дослідити вплив температури жиру на структуру пісочного тіста;
 - визначити, як впливає тривалість замісу з борошном пісочного тіста;
 - дослідити вплив температури випічки на структуру готових пісочних виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «КІЛЬЦЕ ПІСОЧНЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

Тістечко «Кільце пісочне»

Назва сировини	Брутто, г	Технологічні вимоги до сировини
Борошно	838	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
Масло вершкове	432	Колір від білого до світло-жовтого. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх домішок
Цукор	288	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків
Яйця	100	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна
Амоній	0,8	Біла кристалічна порошкоподібна речовина з характерним запахом аміаку
Сода	0,8	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок
Сіль	2,8	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
Есенція ванільна	0,4	Інтенсивний запах і смак ванілі
Ядра горіха	160	Світло-коричневого кольору, відповідні смак і запах
Яйця для змащування	40	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома

Вихід	1600 (20 шт. по 80г.)	
-------	--------------------------	--

Технологія приготування

Масло розтирають з цукром до зникнення грудочок. Поступово додають яйця, сіль, розчинений у воді амоній, ванільну есенцію і борошно. Все швидко перемішуємо до однорідного стану.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм. Спеціальною круглою виїмкою з фігурними краями штампують заготовки у формі кільця. Заготовки викладають на сухі, чисті кондитерські листи, поверхню заготовок змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами.

Випікають вироби за температури 210—220 °С протягом 12—15 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: тістечко у формі кільця з фігурними краями, поверхня рівна, без тріщин, обсипана подрібненими горіхами.

Колір: світло- коричневого кольору з золотавим відтінком.

Смак: солодкий, без сторонніх присмаків.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА «ЛИСТОЧОК»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

Пісочне печиво «Листочок»

Назва сировини	Брутто, г	Технологічні вимоги до сировини
Борошно	540	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
Цукрова пудра	219	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий
Масло вершкове	328	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх домішок

Яйця	127	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна
Ванільний цукор	4	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий, аромат ванілі
Амоній	1	Біла кристалічна порошкоподібна речовина з характерним запахом аміаку
Яйця для змащування	27	Відповідають вимогам ДСТУ
Вихід	1000	

Технологія приготування

Масло вершкове розтирають до білого кольору з цукровою пудрою, додають поступово яйця, ванільну пудру, після чого борошно змішують з амонієм і замішують тісто. Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, змащують яйцем і спеціальною виїмкою штампують заготовки овальної форми із загостреним кінцем, що нагадують форму листочка.

Заготовки викладають на сухий кондитерський лист і кінчиком ножа наносять контури жилок «листочка». Випікають за температури 230-240 °С протягом 8-10 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: печиво має форму листочка, не деформоване, краї рівні, поверхня рельєфна

Консистенція: крихка

Колір: колір світлокоричневий із золотавим відтінком

Смак і запах: солодкий

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА ПІСОЧНО-ШОКОЛАДНОГО ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

Печиво пісочно-шоколадне

Назва сировини	Брутто, г	Технологічні вимоги до сировини
Борошно	560	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого
Цукор	207	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий
Масло вершкове	311	Колір від білого до світло-жовтого. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, без сторонніх
Меланж	73	Колір темно-оранжевий, смак і запах властиві, без сторонніх присмаків і запахів

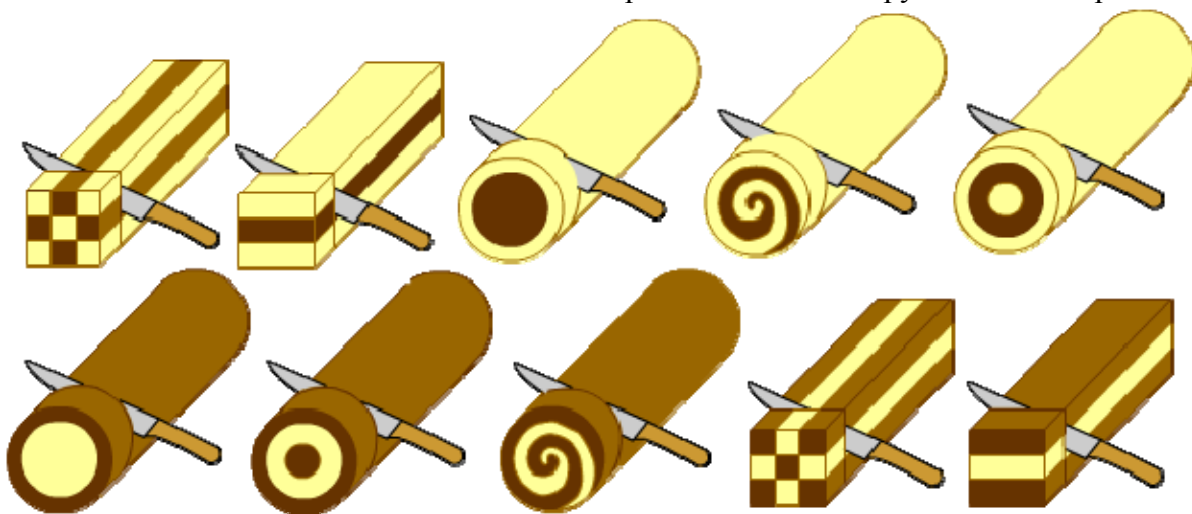
Какао	40	Порошок коричневого кольору, м'яка, однорідна, сипуча без грудочок консистенція
Ваніль	2	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий, аромат ванілі
Амоній	1	Біла кристалічна порошкоподібна речовина з характерним запахом аміаку
Сіль	2	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак
Вихід	1000	

Технологія приготування

Для цього печива готують два види пісочного тіста: звичайне ванільне і шоколадне. При приготуванні шоколадного тіста борошно перемішують з какао-порошком і додають у маргарин, збитий з цукром та іншими продуктами. Масло з цукром розтирають до однорідної маси. Потім додати яйця, в яких розчиняють амоній, соду, сіль, есенцію. Есенція повинна бути ванільна або ромова..

Борошно додають останнім, залишаючи 7 % на підпил. Замість треба робити швидко до однорідної консистенції. Якщо тісто місити довго, печиво буде твердим, температурі тіста повинна бути 20 °С.

Печиво найчастіше готують круглої чи квадратної форми. Поєднання білого і шоколадного тіста дозволяє виготовляти печиво з різноманітним візерунком на поверхні.



3/4 ванільного і все шоколадне тісто розкачують шаром завтовшки 5-6 мм, нарізають на брусочки завтовшки 5-6 мм. Ванільне тісто, що залишилося, розкачують шаром завтовшки 1,5-2 мм, надаючи прямокутної форми, змащують яйцем. Потім на край цього тіста викладають білі й шоколадні брусочки 5-6 шт. по черзі в ряд. Поверхню брусочків також змащують яйцем і знову викладають ряд брусочків, але чергуючи кольори.

Так викладають 5-6 рядів. Потім ці викладені брусочки загортають у нижній ванільний пласт тіста. Сформований великий брусок охолоджують протягом 30-40 хвилин, нарізають у поперек на печиво завтовшки 5-6 мм, викладають на сухий кондитерський лист і випікають за температури 230-240 °С протягом 8-10 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: печиво квадратної чи круглої форми; на поверхні чіткий візерунок з білого і

шоколадного тіста у вигляді шахової дошки або спіралі

Консистенція: крихка

Смак: солодкий з шоколадним присмаком

Консистенція: соковита

Можливі недоліки пісочного напівфабрикату (н/ф) і причини їх виникнення

Недоліки	Причини
1. Н/ф сирий, погано пропечений	Недостатній час випікання
2. Тісто при розкачуванні рветься,	Для замішування тіста використовували
3, Пісочний напівфабрикат сирий з підгорілими місцями	Завищено температуру випікання, тісто нерівномірно розкачане
4. Підочний н/ф блідий, засушений	Низька температура випікання
5. Пісочний напівфабрикат щільний, не крихкий	Використали борошно із сильною клейковиною, тривале замішування тіста, використали забагато обрізків, зменшили кількість жиру, збільшили кількість цукру
6. Випечене печиво деформоване	Відштамповані заготовки щільно виклали під час випікання
7. Пісочний напівфабрикат з темними плямами на поверхні	Для замішування тіста використали цукор-пісок з крупними кристалами

Контрольні питання

1. Назвати види пісочного тіста?
2. Яких умов необхідно дотримуватися при приготуванні пісочного тіста?
3. До кондитерського цеху завезли борошно із сильною клейковиною. Чи можна з нього готувати пісочне тісто і чому?
4. Які розпушувачі використовують під час приготування пісочного тіста?
5. Як визначають готовність випеченого пісочного напівфабрикату?
6. Чим відрізняється пісочне тісто від прісного здобного?
7. Яке борошно найкраще використовувати для замішування вафельного тіста?
8. Який розпушувачі використовують під час приготування вафельного тіста і як їх додають у тісто?
9. Який температурний режим випікання прісного здобного і пісочного тіста?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування виробів: «Кільце з горіхом», печива «Листочок», пісочно-шоколадного.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання
4. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати пряничне тісто сирцевим способом.

Приготування пряників.

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички з приготування виробів з пряничного тіста сирцевим способом.

Закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- вихід готових виробів;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор - пісок, патока, маргарин, мед, яйця, амоній, сода, есенція (м'ятна), кориця, гвоздика

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Н.Г.Бутейкіс, "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014
2. В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Потавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010
3. О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати пряничне тісто сирцевим способом
2. Приготувати «Пряники глазуровані»
3. Приготувати «Пряники медові»
4. Приготувати «Пряники дорожні»
5. Приготувати «Пряники м'ятні»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- Визначити:
- вагу тіста на виробі,
 - вагу випечених н/ф,
 - тривалість випіканні пряничного н/ф,
 - термін приготування тиражного сиропу.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Підготувати борошно, цукор.
2. Обробити яйця.
3. Приготування цукрово-паточного сиропу.
4. Формування пряників.
5. Випікання н/ф.
6. Приготування тиражного сиропу.
7. Глазурування пряників.
8. Підсушування пряників.
10. Оформлення виробів і підготовка до дегустації.
11. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ПРЯНИКИ ГЛАЗУРОВАНІ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Пряники глазуровані»

№ п/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	Тісто		Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не затягнутою, з температурою не вище ніж 20°C і вологістю 23—25 %.
1	Борошно	523,0	
2	Борошно на підсипання	41,0	
3	Цукор	262,0	
4	Патока	57,0	
5	Яйця	26,0	
6	Амоній	4,0	
7	Сода	1,6	
8	Гвоздика	1,3	
9	Вода	150,0	
	Сироп для глазурування	120,0	Прозорий, густий, на смак солодкий
10	Жир для змащування листів	10,0	Колір світло-жовтий, без сторонніх запахів.

	Вихід	100035 шт.
--	--------------	-------------------

Технологія приготування

Приготування тіста

Сирцевий спосіб приготування пряничного тіста. Спочатку готують цукрово-патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20°C. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі, розпавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5—8 хв. У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4—12 хв.

Формування. Готове тісто, розкачують шаром завтовшки 6 мм і за допомогою виїмки діаметром 6 см штампують круглі пряники.

Випічка. Заготовки випікають на листах, ледь змащених жиром, при температурі 200—210°C.

Приготування тиражного сиропу. Для приготування сиропу для глазурування цукор змішують з водою у співвідношенні 3: 1, уварюють до температури 108 -110 ° С (проба на середню нитку), знімають піну і охолоджують до температури 80 ° С.

Глазурування пряників. Після випікання і охолодження пряники глазують у тиражному сиропі. Для цього пряники закладають у круглий казан, заливають гарячим (80°C) тиражним сиропом у кількості 750—800 г і швидко перемішують кописткою протягом 1—2 хв., щоб вся поверхня пряників рівномірно вкрилася сиропом. Потім пряники викладають на решето в один ряд і підсушують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла; поверхня рівномірно вкрита білою, сухою, блискучою, кристалічною плівочкою; на зламі вироби пористі, без закальцю

Консистенція: м'яка

Колір: світло-коричневий

Смак і запах: солодкий, приємний, з ароматом гвоздики

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ПРЯНИКИ МЕДОВІ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Пряники медові»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто,г	Технологічні вимоги до сировини
	Тісто		Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не затягнутою, з температурою не вище ніж 20°C і вологістю 23—25 %.
1	Борошно	580,0	
2	Борошно на підсипання	41,0	
3	Цукор	320,0	
4	Мед	100,0	
5	Маргарин	40,0	
6	Есенція	0,05	
7	Сода	2	
8	Гвоздика	1,3	

9	Вода	150,0	
10	Сироп для глазурування	120,0	Прозорий , густий, на смак солодкий
11	Жир для змащування листів	10,0	Колір світло-жовтий, без сторонніх запахів.
	Вихід	1000 10шт. по 100г.	

Технологія приготування

Приготування тіста. Сирцевий спосіб приготування пряничного тіста. Спочатку готують цукрово-патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20°C. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі, розплавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5-8 хв. У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8% залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4-12 хв.

Формування. Готове тісто розкачують шаром завдовжки 9-10 мм. 1 овальною виїмкою штампують заготовки масою 105 г.

Випічка. Випікають на листах, змащених жиром, при температурі 200-210°C протягом 12-15 хв.

Приготування тиражного сиропу. Для приготування сиропу для глазурування цукор змішують з водою у співвідношенні 3: 1, уварюють до температури 108 -110 ° С (проба на середню нитку), знімають піну і охолоджують до температури 80 ° С.

Глазурування пряників. Після охолодження поверхню кожного пряника глазують тиражним сиропом. Сироп наносять на пряники за допомогою м'якого пензлика. Для цього пензлик змочують у гарячому (80-85°C) тиражному сиропі й розтирають його по поверхні пряника доти, доки не почне біліти. Тиражовані вироби залишають для остаточного висихання сиропу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма овальна; поверхня блискуча, коричневого кольору, з чітким візерунком, на зламі вироби дрібнопористі, без закальцю

Консистенція: м'яка

Колір: світло-коричневий

Смак і запах: солодкий, приємний

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ПРЯНИКИ «ДОРОЖНІ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Пряники «Дорожні»

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Тісто		Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не затягнутою, з температурою
2	Борошно	590,0	

3	Борошно на підсипання	42,0	не вище ніж 20°C і вологістю 23—25 %.
4	Цукор	164,0	
5	Яйця	16,0	
6	Мед	273,0	
7	Амоній	5,4	
8	Сода	2,7	
9	Кориця	1,6	
10	Вода	60,0	
11	Яйця для змащування	21,0	
2.	Жир для змащування листів	7,0	
	Вихід	1000 35 шт.	Колір світло-жовтий, без сторонніх запахів.

Технологія приготування

Приготування тіста

Сирцевий спосіб приготування пряничного тіста. Спочатку готують цукрово-патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20°C. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі (як ароматизатори використовують корицю і гвоздику) розплавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5-8 хв. У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4-12 хв.

Формування. Тісто розкачують шаром завтовшки 10 мм і овальною виїмкою штампують пряники розмірами 9х14 см масою 110 г. Заготовки викладають на кондитерські листи, змащені жиром, поверхню заготовок змащують яйцем і виделкою наносять довільний візерунок.

Випічка. Випікають на листах, змащених жиром, при температурі 200—210°C протягом 12-15 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма овальна; поверхня блискуча, коричневого кольору, з чітким візерунком; на зламі виробу дрібнопористі, без закальцю

Консистенція: м'яка

Колір: світло-коричневий

Смак і запах: солодкий, приємний.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ПРЯНИКИ «М'ЯТНІ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

Пряники «М'ятні»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Тісто		Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не затягнутою, з температурою не вище ніж 20°C і вологістю 23—25 %.
2	Борошно	566,0	
3	Борошно на підсипання	44,0	
4	Цукор	352,0	
5	Олія	14,0	

6	Амоній	5,0	
7	Олія м'ятна	0,03	
8	Вода	190,0	
9	Жир для змащування листів	10,0	Колір світло-жовтий, без сторонніх запахів.
	Вихід	1000 40 шт.	

Технологія приготування

Приготування тіста

Сирцевий спосіб приготування пряничного тіста. Спочатку готують цукрово патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20°C. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі (як ароматизатори використовують м'ятну олію) розплавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5—8 хв. У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4—12 хв.

Формування. З тіста розкачують валики діаметром 2см, які нарізують уперек на шматочки масою 27—29 г, кладуть у сито і коловими рухами надають їм форми кульок. Сформовані заготовки викладають на листи, змащені жиром і посилені борошном.

Випічка. Випікають протягом 7—8 хв. при температурі 190—210°C (для м'ятних пряників) і 220—230°C (для ванільних пряників).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла; поверхня матова, не розтріскана

Консистенція: м'яка

Колір: світло-коричневий

Смак і запах: солодкий, приємний, з ароматом м'яти

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які способи приготування пряничного тіста Ви знаєте?
2. Приготування пряничного тіста сирцевим способом.
3. Технологія приготування пряничного тіста заварним способом. Чим цей спосіб приготування відрізняється від сирцевого?
4. Чи змінюються властивості пряничного напівфабрикату залежно від способу приготування і як саме?
5. Яка особливість приготування коржиків з пряничного тіста?
6. Які види батонів з пряничного тіста Ви знаєте? Приготуйте батон «Дитячий».
7. Як формують і випікають пряники?
8. Яка особливість приготування медового тіста?

Звіт

1. Скласти технологічну схему приготування пряників медових (дорожніх, м'ятних, глазурованих).

2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.

4. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №8

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати бісквітне тісто та рулети з бісквітного тіста.

МЕТА: формування практичних вмінь та навичок в приготуванні бісквітного тіста, приготування рулетів з бісквітного тісту. Закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- вихід готових виробів;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримувати вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор - пісок, цукрова пудра, масло вершкове, яйця, молоко, вершки, какао - порошок, ванільна пудра, повидло, есенція, харчові барвники.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА:

Н.Г.Бутейкіс,

"Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014

В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Потавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010

О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати бісквітне тісто для рулетів
2. Приготувати рулет «Ласунка»
3. Приготувати рулет «Фруктовий»
4. Приготувати рулет «Екстра»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	138,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	137,3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	228,7	Свіжі жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини	512,0	
	Вихід	400	
	Шоколадна крупка	30	Колір однорідний, маса подрібнена.
5	Помада біла основна	21	
6	Масло вершкове	6	
7	Какао-порошок	2	
8	Ванільна пудра	1	
	Крем вершковий (основний)	500,0	Пишна, однорідна маса, з горіхами, колір коричневий, смак солодкий з присмаком какао та горіхів.
9	Масло вершкове	250,0	
10	Молоко загущене з цукром	100,0	
11	Цукрова пудра	133,0	
12	Какао-порошок	24,0	
13	Пудра ванільна	1,1	Сніжно біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
14	Горіхи	20,0	
	Крем білковий (заварний)	70	
15	Цукор-пісок	45	
16	Яєчні білки	24	
17	Пудра ванільна	1,1	
	Вихід готового рулету	1000	

Технологія приготування

Приготування тіста. У яєчні жовтки (1/4 частина норми), ретельно відділені від білків, додають цукор (3/4 частини норми) і пружним вінчиком розтирають масу до білого кольору. Не перестаючи розтирати масу, поступово додають інші жовтки й продовжують розтирати доти, доки не зникнуть крупинки цукру й маса не збільшиться в обсязі приблизно в 3 рази. Одночасно окремо збивають білки. На початку білки збивають повільно, потім поступово темп збивання підсилюють. Наприкінці збивання додають невеликими порціями цукрову пудру (1/4 частина норми). До розтертих жовтків додають збиті білки (1/3 частина) і, злегка перемішавши, всипають борошно потім додають іншу частину збитих білків. Всю масу обережно перемішують до однорідного тіста.

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають на підготовлені кондитерські листи. Товщина шару не повинна перевищувати 2 ... 3 мм. Листи негайно ж направляють на випічку.

Випічка.Випікають при температурі 200-220° С протягом 10-15 хвилин. Вологість випеченого напівфабрикату - не більше 22%.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:бісквіт у вигляді тонкого шару

завтовшки 6-9 мм. Гладка верхня.

Консистенція: м'яка, пориста, еластична

Колір:корочка світло-коричневого кольору,
м'якуш жовтого кольору

Смак і запах: смак приємний солодкий

Шоколадна крупка. Помаду розігріває до 70-75 °С, додають при помішуванні масло вершкове, потім какао-порошок, ванільну пудру, суміш ретельно перемішують і охолоджують, розливаючи тонким шаром.

Після охолодження масу подрібнюють і протирають через сито з осередками розміром 3 мм. Утвориться крупку розсипають тонким шаром на аркуші і підсушують в сухому і теплому місці.

Крем шоколадний. Характеристика напівфабрикату. Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малому числі оборотів протягом 5-7 хвилин. У збиту масу додають охолоджений молочно-цукровий сироп, какао-порошок, пудру ванільну, коньяк або вино десертне і збивають до однорідної маси.

Приготування молочного цукрового сиропу. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3:1 доводять до кипіння у відкритому казані, потім закривають котел кришкою і уварюють сироп до температури 107-108 °С (проба на середню нитку). Отриманий сироп проціджують через сито з розміром осередку 1,5 мм, охолоджують до температури 20 °С і з'єднують зі згущеним молоком.

Крем білковий (заварний). Попередньо охолоджені яєчні білки збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 7-10 хв. До збитою масою додають 15-20% цукру-піску, передбаченого рецептурою, і збивають суміш ще 10 хв. Не припиняючи збивання, тонким струменем вводять гарячий цукровий сироп, пудру ванільну і збивають 3-7 хв.

Для приготування цукрового сиропу цукор-пісок і воду в співвідношення 4: 1 уварюють до температури 118-120 °С (проба на слабкий кульку).

Характеристика напівфабрикату. Біла, однорідна, пишна злегка тягуча маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Формування та оздоблення рулету. Поверхню пласта змащують шоколадним кремом, змішаним з рубленими горіхами. Бісквіт загортають в рулет, кладуть швом вниз ставлять в холодильник до повного охолодження крему. Потім бічні сторони змащують шоколадним кремом і обсипають шоколадної крупкою. Поверх рулету прикрашають заварним білковим кремом вигляді гафркованої смужки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: бісквітний напівфабрикат покритий шаром шоколадного крему з рубаним смаженим горіхом і згорнуть у вигляді рулету. Поверхня прикрашена білковим кремом у вигляді гофрованої стрічки. Бічні поверхні покриті шоколадним кремом і обсипані шоколадної крупкою.

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: корочка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору.

Смак і запах: смак приємний солодкий

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ РУЛЕТ «ФРУКТОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Рулет «Фруктовий»

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	138,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	137,3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	228,7	Свіжі жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини	512,0	
	Вихід	400	
5	Начинка фруктова	296,0	Однорідна маса, колір жовто-коричневий.
6	Пудра цукрова	31,0	Колір білий, без грудочок.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Приготування тіста

У яєчні жовтки (1/4 частина норми), ретельно відділені від білків, додають цукор (3/4 частини норми) і пружним вінчиком розтирають масу до білого кольору. Не перестаючи розтирати масу, поступово додають інші жовтки й продовжують розтирати доти, доки не зникнуть крупинки цукру й маса не збільшиться в обсязі приблизно в 3 рази. Одночасно окремо збивають білки. На початку білки збивають повільно, потім поступово темп збивання підсилюють. Наприкінці збивання додають невеликими порціями цукрову пудру (1/4 частина норми). До розтертих жовтків додають збиті білки (1/3 частина) і, злегка перемішавши, всипають борошно потім додають іншу частину збитих білків. Всю

масу обережно перемішують до однорідного тіста. Бісквітне тісто негайно розливають на підготовлені кондитерські листи. Товщина шару не повинна перевищувати 2 ... 3 мм. Листи негайно ж направляють на випічку. Випікають при температурі 200-220° С протягом 10-15 хвилин.. Вологість випеченого напівфабрикату - не більше 22%.

Приготування начинки фруктової. Підварку фруктово-ягідну протирають з додаванням води. Вологість подварки після протирання 45-50%. Потім підвариво змішують з цукром-піском і уварюють до вологості 26%.

Формування та оздоблення рулету. Поверхню пласта змащують шаром фруктової начинки і згорнуть у вигляді рулету. Поверхня обсипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:бісквітний напівфабрикат покритий шаром фруктової начинки і згорнуть у вигляді рулету. Форма циліндрична, на розрізі чітко видно спіралі, прошаровані фруктовою начинкою. Поверхня обсипана цукровою пудрою.

Консистенція:м'яка, пориста, еластична.

Колір: корочка світло-коричневого кольору.

м'якуш жовтого кольору.

Смак і запах:смак приємний солодкий

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ РУЛЕТ «ЕКСТРА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Рулет «Екстра»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	138,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	137,3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	228,7	Свіжі жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини	512,0	
	Вихід	400	
	Вершково-сирний крем	500,0	Консистенція пишна, однорідна, стійка, колір світло-кремовий, смак солодкий, приємний з легкими нотками сиру.
5	Масло вершкове	100,0	
6	Молоко загущене з цукром	23,0	
7	Сир свіжий	259,0	
8	Коньяк	3,0	
	Сироп для	100,0	Сироп прозорий, в'язкий, з яскраво виявленим

	просочування		ароматом коньяку.
9	Цукор	44,0	
10	Есенція ромова	0,02	
11	Вода	51,0	
12	Коньяк	4	
13	Цукрова пудра для посипки	3	Колір біли, без грудочок.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Приготування тіста. У яєчні жовтки (1/4 частина норми), ретельно відділені від білків, додають цукор (3/4 частини норми) і пружним вінчиком розтирають масу до білого кольору. Не перестаючи розтирати масу, поступово додають інші жовтки й продовжують розтирати доти, доки не зникнуть крупинки цукру й маса не збільшиться в обсязі приблизно в 3 рази. Одночасно окремо збивають білки. На початку білки збивають повільно, потім поступово темп збивання підсилюють. Наприкінці збивання додають невеликими порціями цукрову пудру (1/4 частина норми). До розтертих жовтків додають збиті білки (1/3 частина) і, злегка перемішавши, всипають борошно потім додають іншу частину збитих білків. Всю масу обережно перемішують до однорідного тіста.

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають на підготовлені кондитерські листи. Товщина шару не повинна перевищувати 2 ... 3 мм. Листи негайно ж направляють на випічку.

Випікають при температурі 200-220° С протягом 10-15 хвилин.. Вологість випеченого напівфабрикату - не більше 22%.

Вершково- сирний крем. Для крему збиваємо масло з цукровою пудрою і ванільним цукром, поки не посвітлішає, додати згущене молоко і знову добре збити. Якщо у вас є можливість - перетворите ванільний цукор в пудру. В кінці збивання додати коньяк. Сир протерти через сито і змішати з підготовленим кремом.

Сироп для просочування. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 1: 1,1 кип'ятять при постійному помішуванні, знімаючи з'являється під час кипіння піну. Сироп уварюють до щільності 1,22-1,25 (сироп середній), охолоджують до 20 °С, проціджують і додають ромову есенцію і коньяк або десертне вино.

Формування та оздоблення рулету. Поверхню пласта змащують кремом, загортають в рулет, кладуть швом вниз ставлять в холодильник до повного охолодження крему.

Зверху змащують кремом, посипають смаженої бісквітної крихтою і цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: бісквітний напівфабрикат покритий шаром вершкового крему, поверхня оздоблена бісквітною крихткою та цукровою пудрою.

Консистенція: бісквіт рихлий та не крихтливий.

Колір: колір бісквіта світло-жовтий, крем білий

Смак і запах: смак приємний солодкий

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

Рулет «Кремний»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	138,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	137,3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	228,7	Свіжі жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини	512,0	
	Вихід	400	
	Крем вершковий основний	500,0	, Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
5	Цукрова-пудра	48,0	
6	Вершки 35% жирності	447,0	
7	Ванільна пудра	5,0	
	Сироп для просочування	100,0	Сироп прозорий, в'язкий, з яскравим яскравим ароматом коньяку.
8	Цукор	44,0	
9	Есенція ромова	0,02	
10	Вода	51,0	
11	Коньяк	4	
12	Крихта бісквітна смажена	30	Колір жовто-коричневий, крупинки приблизно однакові за розміром.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Приготування тіста. У яєчні жовтки (1/4 частина норми), ретельно відділені від білків, додають цукор (3/4 частини норми) і пружним вінчиком розтирають масу до білого кольору. Не перестаючи розтирати масу, поступово додають інші жовтки й продовжують розтирати доти, доки не зникнуть крупинки цукру й маса не збільшиться в обсязі приблизно в 3 рази. Одночасно окремо збивають білки. На початку білки збивають повільно, потім поступово темп збивання підсилюють. Наприкінці збивання додають невеликими порціями цукрову пудру (1/4 частина норми). До розтертих жовтків додають збиті білки (1/3 частина) і, злегка перемішавши, всипають борошно потім додають іншу частину збитих білків. Всю масу обережно перемішують до однорідного тіста.

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають на підготовлені кондитерські листи. Товщина шару не повинна перевищувати 2 ... 3 мм. Листи негайно ж направляють на випічку.

Випічка. Випікають при температурі 200-220° С протягом 10-15 хвилин.. Вологість випеченого напівфабрикату - не більше 22%.

Крем вершковий (основний)

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малому числі оборотів протягом 5-7 хв до отримання однорідної маси. Потім в підготовлену масу при великому числі оборотів поступово додають рафінадну пудру, згущене молоко і збивають ще 7-10 хв. В кінці збивання додають ванільну пудру, коньяк або вино десертне.

Крихта бісквітна смажена. Крихітку бісквітного напівфабрикату обсмажують при температурі 220-230 °C до коричневого кольору.

Сироп для просочування. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 1: 1,1 кип'яють при постійному помішуванні, знімаючи з'являється під час кипіння піну. Сироп уварюють до щільності 1,22-1,25 (сироп середній), охолоджують до 20 °C, проціджують і додають ромову есенцію і коньяк або десертне вино.

Формування та оздоблення рулету. Поверхню пласта змащують кремом, загортають в рулет, кладуть швом вниз ставлять в холодильник до повного охолодження крему.

Зверху змащують кремом, посипають смаженою бісквітною крихтою і цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: бісквітний напівфабрикат покритий шаром вершкового крему, поверхня оздоблена бісквітною крихтою

Консистенція: бісквіт рихлий та не крихтливий.

Колір: колір бісквіта світло-жовтий, крем білий

Смак і запах: смак приємний солодкий

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначити готовність збитого бісквіта?
2. Розкажіть як приготувати форми для випічки виробів з бісквітного тіста?
3. Назвіть розрихлювачі бісквітного тіста.
4. Розкажіть про роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквітного тіста.
5. Розкажіть про температурний режим випічки виробів з бісквітного тіста та про процеси, які відбуваються з харчовими речовинами при випіканні бісквіта.
6. До чого може привести уварювання сиропу при приготуванні помади?
7. Як визначити готовність помади?
8. Чому отримується помада груба не глянцева?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 9

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування тістечок і тортів масового попиту

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста

МЕТА: сформувані професійні компетентності та оволодіння загальними компетенціями майбутніх спеціалістів індустрії харчування в приготуванні тістечок масового попиту з використанням сучасних напрямків в технології приготування кондитерських виробів.

Формувати навички правильно використовувати знання практичних завдань в виробничих відносинах масового харчування.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тістечок з різних видів тіста;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- економна використати електроенергію
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІЛЬНО ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: збивальна машина, шафа заморозки, просіювач борошна, ваги електронні, стіл виробничий, блендер, стелаж виробничий, шафа холодильна, середньо температурна плита електрична, піч – пароконвектомат.

ІНВЕНТАР, ІНСТРУМЕНТИ, ПОСУД: каструлі різної ємкості, сита з різним діаметром, противні і кондитерські листи, скалки, ножі кухарські, скребки, кісточки для змазування виробів і форм, дошки розділові, миски різної місткості, вінчики, тарілки десертні, тарілки піріжкові, ніж для бісквіту, лопатка кондитерська, мішки кондитерські, лопатки силіконові, форми для тістечок, скребки пластикові

СИРОВИНА: борошно, яйця, вершкове масло або маргарин, цукор, сіль, цукрова пудра, ванільна пудра, вершки, меланж, сода, кислота лимонна, вода, сметана, фрукти консервовані, желе, есенція, патока крохмальна, рослинна олія, фрукти свіжі, фарбники, агар-агар, желатин, повидло, какао

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур кондитерських виробів, технологічні картки, орг. техніка

ЛІТЕРАТУРА: Г.М. Лисюк, Технологія кондитерських виробів. Навчальний Посібник до самостійного вивчення курсу.-Х.:ХДУХТ, 2016; Н.Г. Бутейкіс, «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»: підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014; Г.Т.Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник для професійно-технічних навчальних закладів «Вікторія», Київ-2002; Збірник рецептур кондитерських виробів.

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати бісквітне тістечко фруктово-желейне

2. Приготувати тістечко «рулет з масляним кремом і желе»
3. Приготувати тістечко «пісочне глазуrowане помадкою»
4. Приготувати тістечко «кошик з кремом та фруктовую начинкою»
5. Приготувати тістечко «вафельна трубочка з вершковим кремом»
6. Приготувати тістечко «Наполеон зі сметанним кремом»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста на вироби
2. Визначити вагу випечених н/ф
3. Визначити тривалість випікання н/ф
4. Визначити термін приготування пісочних н/ф
5. Визначити тривалість випікання здобних прісних н/ф
6. Визначити термін приготування вафельних н/ф.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Організувати робоче місце
3. Отримати сировину
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати борошно, крохмаль, цукор
2. Обробити яйця
3. Підготувати масло (маргарину)
4. Просіяти і залити желатин
5. Підготувати фрукти
6. Приготувати сироп для промочування бісквіту
7. Приготувати крем
8. Приготувати желе
9. Підготувати фарбники
10. Приготувати бісквітне тісто н/ф, випікання
11. Приготувати бісквітне тісто для рулету, випікання
12. Приготувати пісочний н/ф, випікання
13. Підготувати фруктову начинку
14. Приготувати помадку
15. З'єднати пісочні коржі фруктовую начинкою
16. Грунтувати коржі
17. Глазурувати помадкою
18. Нарізати на окремі тістечка
19. Посипати цукровою пудрою
20. Розтерти масло з цукром.

- 21.Оздобити кошики, нарізне тістечко
- 22.Оформити вироби, підготувати до дегустації.
- 23.Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ №1 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «БІСКВІТНОГО ФРУКТОВО-ЖЕЛЕЙНОГО»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Бісквіт основний»

№ з/п	Найменування сировини для н/ф	Брутто, г.	Нетто, г.	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	56	56	Запах приємний властивий борошну, без домішок
2	Крохмаль	14	14	Сухий, білого кольору, при розтиранні скрипучий
3	Цукор	68	68	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
4	Яйця	2 шт.	80	Дієтичні, жовтки легко відокремлюються від білка
5	Есенція	0,6	0,6	Водно-спиртовий розчин з ароматом ванілі
	Вихід		189,5г.	

Технологія приготування

З'єднати яйця з цукром. Хутко, але рівномірно з'єднати з підготовленою яєчно-цукровою масою. Весь процес повинен відбуватися не більше ніж 15 секунд. Есенцію добавляти ванільну або ромову. Її добавляти в кінці збивання яєчно-цукрової маси

Формування. Готове бісквітне тісто випікати на листах. Їх вистилати харчовим папером (пергамент) або змастити вершковим маслом або кондитерським жиром. . На листах бісквітне тісто треба випікати для рулетів, та деяких видів тістечок.

Випічка. Випікати бісквітне тісто при температурі 210°. Термін випікання 10-15 хв.

В перші 10-15 хв. бісквітний н/ф не можна турбувати, бо він «сяде». Закінчення процесу випікання свідчить коричневий колір поверхні, пружність. При надавлюванні «ямка» швидко приймає своє попереднє місце. Бісквітний н/ф охолоджувати 20-30 хв. Потім тонким ножом проводити по периметру и викласти на стіл. Якщо н/ф використовувати для виробів з сиропом, то папір не знімати. Видержувати для закріплення структури 8-10 годин при температурі 20 °. Після цього папір треба знімати, а бісквіт зачищати і використовувати для виробів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:бісквіт має товщину 30-40 мм.

Верхня скоринка тонка, гладенька

Консистенція:м'якуш пористий, еластичний

Колір:світло-коричневий

Смак і запах: смак приємний солодкий

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2
«Бісквітне тістечко фруктово-желейне»

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологія вимоги до сировини
1	Бісквіт основний без підігріву		189,5	Бісквіт має гладку поверхню, м'який, пористий, еластичний, товщина 3,4 см
	Начинка фруктова		180	Однорідна маса, колір жовто-коричневий.
2	Повидло	123	120	Однорідна маса, колір жовто-коричневий
3	Цукор	61	60	Сипучий, без грудок, білого кольору, солодкий
	Фрукти		71.3	Сухі, якісні, помиті.
4	Желе		55,1	Має пружну консистенцію, смак використаних фруктів.
5	Цукор	22	21	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий, розчин прозорий.
6	Патока	5.5	5.1	В'язка маса, біло-жовтого кольору.
7	Есенція	0.1	0.1	Солодка приторна на смак.
8	Лимонна кислота	0.1	0.1	Біла. Скрипуча, кисла на смак
9	Агар-агар	0.5	0.5	Щільна маса, темного кольору
10	Або желатин	1.5	1.5	Сипучий, жовтого кольору
11	Барвник	0.01	0.01	Характерний колір, сухий порошок
12	вода	25	25	
	Сироп для просочування		43.7	Прозорий, в'язкий, зі смаком та ароматом ванілі
13	Цукор	23	22	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий, розчин прозорий.
14	Коньяк	13	13	Жовто-коричневого чи золотого кольору з характерним запахом та смаком
15	Есенція	0.01	0.01	Прозора, зі стійким запахом рому чи ванілі
16	Вода	25	25	
	Всього сировини			
	Вихід	10 штук по 54 г.		

Технологія приготування

Приготування начинки фруктової. Повидло розминати копісткою, додати просіяний цукор, перемішати, доводячи помішуючи до кипіння. Якщо повидло рідке його треба уварити до 107°. Вологість 25%.

Підготовка фруктів. Свіжі фрукти та ягоди використовувати для приготування тістечок. Вибирати самі кращі без проявів псування. Промити, покласти на сито та обсушити. Використовувати можна і консервовані фрукти. Їх треба відокремити від сиропу. Сироп можна використати для промочування бісквіту. Фрукти з сиропу класти на сито обсушити та використовувати для тістечок.

Приготування сиропу. Цукор з'єднати з водою, довести до кипіння зняти піну, прокип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°. Потім додати коньяк чи вино, ромову чи ванільну есенцію. Використовувати сироп при температурі не вище 20°, при більш високій температурі вироби деформуються.

Приготування тістечка. Випечений та видержаний бісквіт розрізати по горизонталі на 2 пласта порівно. Нижню частину пласта пропитати трішки сиропом і намазати фруктову начинкою. Другий пласт покласти скоринкою вниз промочити сиропом та змастити фруктову начинкою. Тупою стороною ножа поверхню ділять на тістечка. На поверхню покласти підготовлені свіжі або консервовані фрукти та залити напів застиглим желе при температурі 60°. Спочатку трішки, бо можна збити малюнок, а потім вилити все желе. Коли желе застигне, поверхню розрізати на тістечка по наміченому контуру, використовувати потрібно гарячий ніж.

Вимоги до якості

Зовнішній вид: тістечка однакові на зовнішній вигляд.

Маса 10 шт. по 54 г. Оформлення охайне, спостерігається однаковий малюнок фруктів на поверхні. Желе застигло, покриваючи фрукти.

Смак і запах: властивий виробу, фруктову-ванільні

Консистенція: м'яка, пориста, еластична

ЗАВДАННЯ №2 «ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ПІСОЧНОГО ГЛАЗУРОВАНОГО ПОМАДКОЮ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Пісочний напівфабрикат»

№ з/п	Найменування сировини для н/ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно	183	180	Біле, сухе, без домішок, запах приємний
2	Масло вершкове	94	90	Колір однорідний, смак приємний
3	Цукор	61	60	Сухий, сипучий, без грудочок, смак солодкий
4	Яйця	37	36	Дієтичні чи столові, оброблені, чисті
5	Амоній	0,10	0,10	Сухий, сипучий, білого кольору
6	Сода	0,10	0,10	Суха, сипуча, білого кольору
7	Сіль	0,6	0,6	Мілка, суха, без грудочок
8	Есенція	0,6	0,6	Водно-спиртовий розчин з характерним ванільним присмаком
	Вихід		298,3	

Технологія приготування

Вершкове масло з цукром розтерти в кухонному комбайні до однорідного стану, додати оброблені яйця, в яких розчинена сода, амоній, сіль, есенцію. Есенцію бажано брати ванільну. Збивати до однорідної маси, додати борошно (7% борошна залишити на підпил

для праці з тістом на подальшу працю). Замість пісочного тіста проводити швидко. Готове тісто повинно мати вологість 20 %. Температура тіста 20 °С.

Формування. Тісто розкачати в пласт товщиною 3-8 мм. за допомогою дерев'яних скалок стіл посипати борошном, щоб тісто не прилипало до столу.

Випічка. Пісочне тісто випікати для тістечок цілими пластами. Для цього тісто після замісу розвішати на куски за масою, в пласт товщиною не більше 8 мм за розміром кондитерського листа. Пласт повинен бути однаковим. Розкатаний пласт тіста накатати на скалку: перенести на сухий кондитерський лист, вирівняти краї. Поверхню проколоти декілька разів, щоб не було пухирів. Випікати при температурі 260-270° 10-15 хв. Готовність пласта перевірити за допомогою світло-коричневого кольору поверхні скоринки з золотистим відтінком.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пласт товщиною 7 мм., без пухирів, поверхня гладенька

Консистенція: суха, розсипчаста

Колір: світло-коричневого кольору, поверхня скоринки з золотистим відтінком

Смак і запах: смак приємний, солодкий

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Пісочне тістечко, глазуроване помадкою»

№ з/п	Найменування сировини для н/ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Пісочний н\ф		298,3	Світло коричневого кольору з золотистим відтінком, розсипчастий, сухий, вологість 5,5
	Фруктова начинка		77.1	Однорідна маса, колір жовто-коричневий
2	Повидло	78	77	Однорідна маса, колір жовто-коричневий
3	Цукор	11	10	Сухий, без грудочок, солодкий на смак
	Помадка шоколадна		104.6	Однорідна, пластична, глянцева. Поверхня виробу гладка, суха, не липка. Вологість 12%
4	Вода	25	25	
5	Патока	11.5	11	В'язка консистенція, солодка, колір біло-кремовий
6	Какао порошок	4.8	4	Сухий, коричневого кольору, без грудочок
7	Ванілін	0.2	0.2	Пудро подібний порошок, білого кольору, солодкий
8	Есенція	0.2	0.2	Водно-спиртовий розчин з характерним ванільним присмаком
Вихід			10 шт по 48г	

Технологія приготування

Приготування начинки фруктової. Повидло розминати кописткою, додати просіяний цукор, перемішати, і помішуючи довести до кипіння. Якщо повидло рідке його треба уварювати до 107°C. Вологість 25%.

Приготування помадки шоколадної. Цукор з'єднати з водою, довести до кипіння, прокип'ятити 1-2 хв., охолоджувати до 20°, збити сироп. Чекати дозрівання помадки 12-24 години, щоб не з'явилася кірка збризкують водою. Розігріти при температурі 50-55° на водяній бані та додати просіяний какао-порошок, ванільну пудру, есенцію, перемішати.

Приготування тістечка. Пісочне тісто випікати пластами товщиною 7-8 мм, охолодити. Два пласта склеїти фруктовою начинкою. На поверхні наносити тонкий шар фруктової начинки. Про глазурувати їх поверхню шоколадною помадкою. Коли помадка застигне, нарізати на тістечка гарячим ножом. Можна на поверхні зробити малюнок «під мармур» чи «ялинку», використовуючи помаду другого кольору.

Вимоги до якості

Зовнішній вид: тістечка прямокутні, однакові за розміром. Маса

10 шт. по 48 г. Поверхня помади гладенька, рівна, без тріщини

Смак і запах: характерний для пісочного тіста з фруктово-шоколадною ноткою.

Консистенція: суха, розсипчаста.

ЗАВДАННЯ №3 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «РУЛЕТ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ І ЖЕЛЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

«Бісквітний напівфабрикат для рулету»

№ з/п	Найменування сировини для н/ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно	83	82	Сипуча консистенція 15%. Характерний пшеничний смак
2	Цукровий пісок	82	81	Білий, сипучий, солодкий на смак, без грудочок
3	Яйця	4 шт.	240	Столові, цілі, оброблені, сухі
4	Есенція	1	1	Водно-спиртовий розчин з приємним смаком ванілі
	Вихід		275	

Технологія приготування

Підготовлені яйця з'єднати з цукром, збити до збільшення в об'ємі до 2,5-3 разів до стійкого малюнка на поверхні. Потім швидко, але не різко додати борошно і збити 30-60 секунд.

Формування. Кондитерські листи застелити папером, намазати бісквітним тістом шаром 3-5 мм. Викладене тісто одразу обережно не струшуючи маси, щоб воно не стекло в один бік.

Випічка. Температура випікання 190-200° упродовж 10-12 хв. Випечену тонку бісквітну розмазку витримувати 3-4 години для закріплення структури м'якушу. Звільнити від паперу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: верхня скоринка тонка, гладенька

Консистенція: м'якуш пористий, еластичний

Колір: світло-коричневий

Смак і запах: смак приємний солодкий

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №6

«Тістечко бісквітне «Рулет з масляним кремом і желе»

№ з/п	Найменування сировини для н/ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Бісквітний н\ф		275	Бісквіт тонкий 6-8 мм. М'який, пористий, еластичний. Корочка світло-коричневого кольору, смак солодкий з ванільною ноткою.
	Масляний крем		200	Консистенція пишна, однорідна, стійка, колір білий. Смак солодкий з ноткою коньяку
2	Вершкове масло	157	153	Вершковий запах, жовто-білий колір, солодкуватий смак без гіркого присмаку
3	Згущене молоко	59.3	58.5	
4	Коньяк	0.45	0.45	Жовто-коричневого чи золотого кольору з характерним запахом та смаком
5	Есенція ванільна	1	1	Синтетичний водно - спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Сироп для промочування		100	Прозорий, в'язкий, з ванільно-коньячним присмаком
6	Цукор	83	83	Сухий, без грудочок, солодкий на смак
7	Вода	88	88	
8	Есенція	0.3	0.3	Водно-спиртовий розчин з приємним смаком
9	Коньяк	8	8	Жовто-коричневого чи золотого кольору з характерним запахом та смаком
	Желе		65	Консистенція однорідна, прозора, колір характерний для барвника, желеподібна упруга маса. Вологість 50%.
10	Цукор	30	29	Сухий, без грудочок, солодкий на смак
11	Есенція фруктов	0.1	0.1	Водно-спиртовий розчин з приємним смаком фруктів
12	Желатин	4	4	Сипучий, жовтого кольору
13	Вода	34	34	
14	Патока	7.5	7	В'язка консистенція, солодка, колір біло-кремовий
15	Барвник	0.003	0.003	Характерний колір, сухий порошок
	Пудра на посипку	11	10	Характерний колір, сухий порошок
	Вихід		1000	

Технологія приготування

Приготування сиропу. Цукор з'єднати з водою, довести до кипіння зняти піну, прокип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°. Потім додати коньяк чи вино, ромову чи ванільну есенцію. Використовувати сироп при температурі не вище 20 °, при більш високій температурі вироби деформуються.

Приготування крему. Підготовлене масло нарізати кусочками і покласти в каструлю. Добре збити його до пухкого однорідного стану, додати невеликими порціями цукрову пудру, а потім проціджене згущене молоко. Збити до однорідної маси. В готовий крем додати ароматизатори, ванільну есенцію, коньяк чи вино.

Приготування желе. Після доведення до смаку та забарвлення налити у лоток шаром 1 см і після остаточного застигання нарізати брусочками 10x10 мм. Довжина бруска повинна відповідати ширині бісквітному пласту.

Складання рулету. Підготовлений брусок желе викласти на змащений кремом бісквітний пласт на ближній до себе край. За допомогою паперу на якому лежить пласт, її скрутити у вигляді рулету. Готовий рулет загорнути у той самий папір, викласти на лист (кондитерський) і винести до холодильної камери. Під час загортання рулету потрібно слідкувати, щоб шов знаходився знизу. Коли крем застиг, рулет треба звільнити від паперу нарізати упоперек гарячим ножом на скибочки – тістечко масою 79 г і посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: поверхня рівно посипана цукровою пудрою. Чітко видно сліди бісквітного н/ф, змащений масляним кремом, у центрі спіралі - квадратик прозорого кольорового желе

Смак і запах: приємний з ванільно-коньячною ноткою

Консистенція: м'яка, пориста, еластична

ЗАВДАННЯ №4 «ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «КОШИК З КРЕМОМ ТА ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №7

«Пісочний кошик»

№ з/п	Найменування сировини для н/ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно	302	299	Приємний запах властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок
2	Цукровий пісок	104	103	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, смак солодкий без сторонніх присмаків.
3	Вершкове масло	155	154	Вершковий запах, жовто-білий колір, солодкуватий смак без гіркого присмаку
4	Яйця	0,036	0,036	Свіжі жовток та білок, пружний, без стороннього запаху

5	Сода	0,025	0,025	Природний розпушувач
6	Есенція ванільна	1	1	Синтетичний водно -спиртовий розчин з ароматом ваніліну,без осаду.
	Вихід		500	

Технологія приготування

Вершкове масло з цукром розтерти до однорідної маси, додати яйця, в яких розчиняють амоній, соду, сіль, есенцію (ванільну). Збивати до пишної однорідної маси, перекласти в дежугістомісильної машини та перемішати, поступово засипати борошно, але 7% залишити для подальшої роботи з тістом.

Формування. Щоб приготувати кошики для тістечок, тісто розкачують в пласт. Товщина не повинна перевищувати 5-7 мм, зверху покласти металічні форми дном до гори, щільноодна до одної. Скалкою прокатати по денцям форми, в результаті форми вирізують потрібні порції тіста. Тісто разом з формами перегортають та вдавлюють у бокові гофровані стінки. Форми з тістом кладуть на листи.

Випічка. Випікати при температурі 240-250°C протягом 10-15 хвилин. Вологість випеченого н/ф повинна бути 6,5 +/- 1,5 %.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пісочний н/ф у вигляді кошиків, гарної форми, з яскраво вираженою рельєфною поверхнею

Консистенція: розсипчаста, суха

Колір: світло-коричневого кольору с золотистим відтінком

Смак: приємний солодкий.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №8

Тістечко «Кошик з кремом та фруктовую начинкою»

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологія вимоги до сировини
1	Пісочний н\ф		500	Шар тонкий 6-8 мм. М'який, пористий, еластичний. Корочка світло-коричневого кольору, смак солодкий з ванільною ноткою.
2	Крем вершковий (основний)		350	Пишна однорідна маса, колір кремовий. Добре тримає форму. Смак солодкий.
3	Вершкове масло	263	261	Вершковий запах, жовто-білий колір, солодкуватий на смак.
4	Загущене молоко	104	104	Густа, кремо- подібна рідина. Білого кольору без грудочок
5	Цукрова пудра	190	190	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку.
6	Ванільна пудра	2	2	Цукрова пудра зі смаком ванілі.
	Фруктова начинка			Однорідна маса солодкого смаку, колір жовто-коричневий.
7	Повидло	366.6	366	

8	Цукор пісок	41	40	
	Бісквітна крихта		67	
	Вихід		1000	

Технологія приготування

Підготовані пісочні кошики наповнюють фруктовою начинкою, прикрашають кремом у вигляді конусу та присипають бісквітною крихтою.

Приготування крему. Вершкове масло зачищають, розрізують на шматочки і закидають у збивальну машину, збивають 5-7 хв. на “тихому” ході. Коли масло набуде пластичну однорідну консистенцію, машину переключають на режим “швидкого” ходу. Цукрову пудру попередньо з'єднують з молоком і поступово додають до збитого масла. Потім додають ванільну пудру і коньяк, збивають ще 10-15 хв.

Приготування фруктової начинки. Повидло розминати кописткою, додати просіяний цукор, перемішати, і помішуючи довести до кипіння. Якщо повидло рідке його треба уварювати до 107°C. Вологість 25%.

Приготування бісквітної крихти. У яєчні жовтки ретельно відділені від білків додати цукор (3/4 частини) і пружним віничком розтерти масу до білого кольору. Не перестаючи розтирати масу, поступово додати інші жовтки й продовжують розтирати доти, доки не зникнуть крупинки цукру, а маса не збільшиться в обсязі приблизно в 3 рази. Одночасно окремо збивають білки. На початку повільно, а потім поступово темп збивання підсилюють. Наприкінці збивання поступово додають цукрову пудру (1/4 частина). До збитих жовтків додають збиті білки (1/3 частина), і злегка перемішати, всипають борошно, а потім додати іншу частину збитих білків. Всю масу обережно перемішують до однорідності. Всипають тісто у форму, розрівняти та випікати при температурі 200-220°C протягом 30-35 хв.

Відстоюють 10 годин, а потім натирають на терці, для отримання бісквітної крихти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пісочний н/ф у вигляді кошиків, гарної форми, з яскраво вираженою рельєфною поверхнею

Смак і запах: світло-коричневого кольору с золотистим відтінком, Приємний солодкий.

Консистенція: розсипчастий, сухий.

ЗАВДАННЯ №5 «ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА

«ВАФЕЛЬНА ТРУБОЧКА З ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №9

«Вафельний напівфабрикат»

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологія вимоги до сировини
-------	------------------------------	-----------	----------	-------------------------------

1	Борошно пшеничне 1-го сорту	15,5	15,5	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	5,8	5,8	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
3	Яйця(жовток)	1,3	1,3	Свіжий жовток без стороннього запаху.
4	Ванільна пудра	0,16	0,16	Цукрова пудра з ароматом ванілі.
5	Вершкове масло	1,7	1,7	Жовто-білого кольору, солодкий присмак. Вершковий аромат.
6	Вода	13	13	Без примішок, прозорий колір, без смаку, без запаху.
7	Сода	0,03	0,03	Природний розпушувач. Колір білий, без примішок.
	Всього сировини		37,5	
	Вихід		20	

Технологія приготування

Жовтки, соду, сіль, воду (50% норми) та перемішати до однорідної консистенції не більше 30-40 секунд, потім додати цукор-пісок та вимішувати кілька хвилин до повного розчинення. Додати іншу кількість води та 50% борошна та змішати 3-5 хвилин, потім додати залишок борошна, ванільну пудру, а також вершкове масло, підігріте до 35-37 градусів, масло вливати тоненькою цівкою, для того щоб воно розподілилося по всій поверхні тіста. Потім тісто збивати ще 8-10 хвилин.

Формування. На нижню плиту вафельниці, налити тісто невеликими порціями, по краю та в середину. При стисненні плит тісто розпливається по всій поверхні. Гарячий вафельний лист швидко згортаємо в вигляді трубочки

Випікання. Вафельницю нагріти до 170 градусів. Час випікання 2-3 хвилини. Вологість випеченого напівфабрикату 2,5%.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вафельні листи однакового розміру, без тріщин, без плям

Консистенція: крихка

Колір: світло-коричневий

Смак та запах: властивий запах та солодкий смак

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №10

«Тістечко «Вафельна трубочка з вершковим кремом»

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологія вимоги до сировини
1	Вафельний н\ф	20	20	Вафельні листи однакового розміру без тріщини бульбашок та плям, загорнуті в трубочку.
2	Вершковий крем	50	50	Крем пухкий, добре зберігає форму, смак та запах властиві даному крему.

3	Вершки	48.1	48.1	Колір білий, смак і запах молчний
4	Цукрова пудра	9.7	9.7	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
5	Ванільна пудра	1	1	Цукрова пудра з ароматом ванілі.
	Вихід		10 штук	

Технологія приготування

Готові вафельні трубочки, обережно наповнюють вершковим кремом із кондитерського мішка.

Приготувати крем. Цукрову пудру змішати з ванільним цукром. Вершки добре охолодити, Посуд який використовується при збиванні, також охолодити. Збивати вершки міксером починаючи з малих обертів та поступово підбавляти швидкість. В середині збивання тоненькою цівкою, додати цукрову пудру. Як тільки вершки зіб'ються до м'яких піків та почнуть тримати форму зменшити оберти міксера та закінчити збивання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вафельні трубочки без тріщини, одного розміру, не пусті

Консистенція: крихка

Колір: світло-коричневий

Смак та запах: властивий запах та солодкий смак

ЗАВДАННЯ №5 «ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «НАПОЛЕОН»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №11

Здібний напівфабрикат

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологія вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	125	125	Запах приємний, властивий борошну. без сторонніх запахів та домішок.
2	Сіль	0.03	0.03	Білого кольору, без домішок, солоний смак.
3	Яйця	0.015	0.015	Свіжі жовток та білок без стороннього запаху.
4	Лимонна кислота	0,015	0,015	Кристалики білого кольору, кисла за смаком не має запаху.
5	Вершкове масло	100	100	Жовто-білого кольору, солодкий присмак. Вершковий аромат.
6	Вода	37	37	Без примішок, прозорий колір, без смаку, без запаху.
	Всього сировини		262	
	Вихід		250	

Технологія приготування

Охолоджену воду змішують з яйцями, додають сіль та лимонну кислоту. Далі беруть борошно та вершкове масло, і все подрібнюють, далі до цієї маси додають рідку суміш і замішують тісто та прибирають до холодильника мінімум на 2 години.

Формування. Розкачують тісто тоненьким шаром, потрібної форми, наколюємо.

Випічка. Випікають при температурі 220-230 градусів, 5-10 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: здібний напівфабрикат у вигляді тоненьких коржів, з не дуже рівною поверхнею.

Консистенція: крихка.

Колір: світло-коричневий колір.

Смак та запах: смак прісний, аромат відповідний.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №12

«ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «Наполеон»

№ п/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологія вимоги до сировини
1	Здібний н\ф	250	250	У вигляді тонких коржів, з не дуже рівною поверхнею. Прісного смаку, крихкий, світло-коричневий колір.
	Крем сметанный	200	200	
2	Сметана	166,5	166,5	Однорідна маса, кисло-солодкого смаку. Білого кольору
3	Цукрова пудра	41,5	41,5	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
4	Ваніль пудра	0,03	0,03	Цукрова пудра з ароматом ванілі.
5	Крихта здібна	50	50	Колір однорідний, маса подрібнена.
	Всього сировини		500	
	Вихід	10 штук по 50 г.		

Технологія приготування

Готуємо сметанный крем, сметану змішати з цукровою пудрою та збивати 3-4 хвилини до однорідної консистенції. Потім поступово змастити коржі сметанным кремом, та рясно обсипати крихтою. Яку треба приготувати з обрізків або залишків готових коржів, їх треба подрібнити до однорідної маси. Якщо необхідно можна підсушити.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:здібний напівфабрикат у вигляді тоненьких коржів, змащений кремом
Консистенція: крихка.
Колір: світло-коричневий колір
Смак та запах: смак прісний, аромат відповідний

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ

- 1.Яка роль жиру, цукру, та хімічних розпушувачів при виготовленні пісочного тіста?
- 2.Чим характеризуються масляні креми?
- 3.До якої температури треба уварювати фруктову начинку?
- 4.В чому особливість приготування тіста для вафель ?
- 5.Як впливає режим охолодження вафель на їх якість ?
- 6.Чому до виробництва кремів з вершків виявляють високі санітарні норми?
- 7.Назвіть температуру випікання здібного н\ф?
- 8.Опишіть процес приготування здібної крихти.
- 9.Для чого додають кислоту під час приготування здібного тіста?

ЗВІТ

- 1.Скласти технологічну схему приготування бісквітного напівфабрикату для рулету.
- 2.Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №10

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ:Приготування тістечок і тортів масового попиту
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ:уміти готувати прості торти масового попиту з різних видів тіста
МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування та оформлення простих тортів масового попиту з різних видів тіста.
 Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- вихід готових виробів;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, листи, скалки, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, кондитерські листи, міксер, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор- пісок, цукрова пудра, масло вершкове яйця, молоко, вершки, какао-порошок, ванільна пудра, есенція, повидло, джем журавлинний, харчові барвники.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА: Н.Г.Бутейкіс,

"Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014, В.С.

Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн.

Потавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010, О.В.Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати торт бісквітний з білковим кремом.
2. Приготувати торт бісквітний з вершковим кремом.
3. Приготувати торт пісочний «Добрининський»
4. Приготувати торт пісочний «Конвалія».

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

Визначити: - вагу тіста для виробів;
 - вагу випечених н/ф, і втрати в н/ф при випіканні;
 - термін випікання виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок

9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ З ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТНИХ ТОРТІВ:

1. Підготувати борошно, цукор.
2. Обробити яйця.
3. Яйця змішати з цукром, підігріти.
4. Приготувати бісквітне тісто.
5. Випікання бісквітного н/ф.
6. Приготування сиропу для промочування бісквіта.
7. Приготувати (білковий, вершковий) крем.
8. Розрізаємо бісквіт, приготуємо торт.
9. Оформлення виробів і підготовка до відпуску.
10. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ З ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНИХ ТОРТІВ

1. Підготувати борошно, цукор, вершкове масло.
2. Обробка яєць.
3. Приготувати пісочне тісто.
4. Приготувати фруктову начинку.
5. Приготувати помадку.
6. Приготувати крем.
7. Випікання пісочного тіста пластами, охолодження і розподілення.
8. Оформлення тортів, підготовка до відпуску.
9. Оформлення виробів і підготовка до відпуску,
10. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ «ТОРТ БІСКВІТНИЙ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Торт «Бісквітний» з білковим кремом та фруктову начинкою

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	178,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	177,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини	612,0	
	Вихід	500,00	
5	Цукор	71,00	Сироп прозорий, в'язкий, з яскраво виявленим

6	Вода	75,00	ароматом коньяку.
7	Коньяк	4	
	Вихід	150,00	
8	Цукор-пісок	149,00	Сніжно біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
9	Яєчні білки	88,00	
10	Пудра ванільна	3,00	
	Вихід	240,00	
11	Начинка фруктова	110	Однорідна маса, колір жовто-коричневий.
	Вихід торта	1000	

Технологія приготування

Приготування бісквіта складається з наступних операцій: з'єднання яєць з цукром, з підігріву і збивання, змішування яєчної маси з борошном. Яйця з цукром - піском з'єднують, і помішуючи, підігрівають на водяній бані до 45 С. Яєчно-цукрову суміш збивають до збільшення обсягу в 2,5 - 3 рази і до появи стійкого малюнка на поверхні (при проведенні по поверхні слід не затікає). Під час збивання маса охолоджується до 20 С. Борошно з'єднують з порошком і швидко (але не різко) зі збитою яєчно-цукровою масою, щоб тісто не затягнулося і не осіло. Якщо заміс виробляють у збивальній машині, то він не повинен тривати більше 15 с. Готове бісквітне тісто відразу випікають у тортових формах. Форми вистилають папером, але можна і змазати їх маргарином або кондитерським жиром. Бісквітне тісто кладуть у форми на $\frac{3}{4}$ їх висоти.

Випікають бісквітне тісто при температурі 200-210 С. Час випічки залежить від об'єму і товщини тіста. Так, в капсулах бісквіт випікають 50-60 хв., в тортових формах 35 - 40 хв., на аркушах 10-15 хв. Перші 10 хв бісквітний напівфабрикат не можна чіпати, тому що від струсу він осідає (лопаються незміцнілі стінки пухирців повітря).

Закінчення процесу випічки встановлюють за світло – коричневим кольором скориночки і пружності. Якщо при натисканні пальцем ямка швидко відновлюється, бісквіт готовий.

Приготування сиропу. Розчинити цукор в воді 1:1, довести до кипіння знімаючи піну. Охолоджуємо до 50°С. Додати фруктову есенцію.

Приготування крему білкового. Попередньо охолоджені яєчні білки збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 7-10 хв. До збитою масою додають 15-20% цукру-піску, передбаченого рецептурою, і збивають суміш ще 10 хв. Не припиняючи збивання, тонким струменем вводять гарячий цукровий сироп, пудру ванільну і збивають 3-7 хв.

Приготування начинки фруктової. Підварку фруктово-ягідну протирають з додаванням води. Вологість підварки після протирання 45-50%. Потім підвариво змішують з цукром-піском і уварюють до вологості 26%.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма круга, зверху і з боків торт оброблений кремом, боки обсипані крихтою, на поверхні

малюнок

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: корочка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору, крем білий, блідо-рожевий, блідо-зелений

Смак і запах: бісквіта, крему відповідний продуктам бісквіта, крему відповідний продуктам

ЗАВДАННЯ № 2 «ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ БІСКВІТНИЙ З ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Торт «Бісквітний» з вершковим кремом

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто,г	Технологічні вимоги до сировини
Бісквітний н\ф			
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	178,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	177,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини	612,0	
	Вихід	500,00	
Сироп для просочування			
5	Цукор	41,00	Сироп прозорий, в'язкий,з яскраво виявленим ароматом коньяку.
6	Вода	55,00	
7	Коньяк	4	
	Вихід	100,00	
Крем вершковий (Шарлот)			
8	Масло вершкове	94,00	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
9	Цукор- пісок	85,00	
10	Яйця	67,00	
11	Молоко	97,00	
12	Пудра ванільна	4,4	
13	Коньяк	2,6	
	Вихід	350	
14	Крихта бісквітна	35	
15	Фрукти	15	
	Вихід торта	1000,00	

Технологія приготування

Приготування тіста.Попередньо охолоджені яєчні білки збивають у взбивальній машині протягом 20-30 хв спочатку при малому, потім при великому числі оборотів до збільшення обсягу маси в 6-7 разів. В кінці збивання додають лимонну кислоту.

Окремо збивають яєчні жовтки з цукром-піском протягом 30-40 хв, додають есенцію, борошно і збивають масу ще 5-8 секунд, потім обережно вводять збиті білки і перемішують до отримання однорідного тіста. Готове тісто має бути пишним, добре насиченим повітрям, рівномірно перемішаним, без грудочок, кремового кольору і густої консистенції. Вологість тесту 44-46%.

Випічка. Тривалість випічки 15-30 хв при температурі 190-210 ° С. Випечені коржі охолоджують і вистояють протягом 8 год при температурі 15-20 ° С. Після цього знімають з паперу, бісквіт зачищають.

Приготування сиропу.Розчинити цукор в воді 1:1, довести до кипіння знімаючи піну.

Охолоджуємо до 50°С. Додати фруктову есенцію.

Вершковий крем «Шарлот». Яйця збивають у збивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 ° С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлот» з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру і збивають ще при великому числі оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Крихта бісквітна. Крихту бісквітного напівфабрикату обсмажують при температурі 220 230 ° С до коричневого кольору.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:форма кругла, Поверхня вкрита і прикрашена кремом і фруктами.Бічні поверхні покриті кремом і обсипані бісквітної крихтою.

Консистенція: м'яка,пориста, еластична.

Колір:скоринка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору ,крем білий.

Смак і запах:відповідний продуктам бісквіта, крему відповідний продуктам.

ЗАВДАННЯ № 3 «ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ «ДОБРИНИНСЬКИЙ» ПІСОЧНО ФРУКТОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Торт «Добрининський» пісочно-фруктовий

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Пісочний н\ф			
1	Борошно пшеничне вищого сорту	207,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	87,00	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском,

			солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	28,00	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Масло вершкове	126,00	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
5	Есенція	1,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
6	Натрій двовуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
7	Амоній вуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
	Всього сировини	550	
	Вихід	450,5	
Крем білковий			
8	Цукор-пісок	180,00	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
9	Білок	156,00	
10	Пудра ванільна	4,00	
	Вихід	340	
11	Крихта бісквітна	35	
12	Джем журавлиний	175	
	Вихід торта	1000,00	

Технологія приготування

Приготування тіста. У тістомесильну машину кладуть вершкове масло, додають цукор-пісок, меланж, двовуглекислий натрій, вуглекислий амоній, сіль, есенцію і перемішують протягом 20-30 хв до отримання однорідної маси. Потім всипають борошно і продовжують заміс тіста не більше 1-2 хв. Пісочне тісто має мати гладку поверхню без грудочок і слідів непроміса, колір від світло-жовтого до жовтого, приємний запах і легкий аромат есенції. Вологість тіста 18,5-19,5%.

Формування. Тісто нарізають на шматки і розгортають в пласти на підпиленному борошном столі. Потім пласти розрізають і за допомогою качалки переносять на кондитерські листи. Надлишок тіста по краях листа зрізують. Поверхня тіста перед випічкою наколюють в декількох місцях для запобігання здуття. Листи для випічки пісочного тіста не змащують.

Тісто для тортів і нарізних тістечок розгортають до товщини 3-4 мм. Для тортів круглої форми розкачане тісто формують круглою металевою виїмкою, для квадратних - нарізають ножом.

Випічка. Тривалість випічки пласта при температурі 200-225 °С 10-15 хв.

Приготування крему білкового. Попередньо охолоджені яєчні білки збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 7-10 хв. До збитої масою додають 15-20% цукру-піску, передбаченого рецептурою, і збивають суміш ще 10 хв. Не припиняючи збивання, тонким струменем вводять гарячий цукровий сироп, пудру ванільну і збивають 3-7 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Шари пісочного напівфабрикату з'єднані білковим кремом з журавлиним джемом. Бічні поверхні покриті кремом і обсипані бісквітної крихтою.

Консистенція: м'якуш рівномірно пористий, розсипчастий.

Колір: корочка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору, крем білий.

Смак і запах: пісочного виробу, крему відповідний продуктам.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ ПІСОЧНИЙ «КОНВАЛІЯ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

Торт пісочний «Конвалія»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне вищого сорту	207,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	87,00	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	28,00	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Масло вершкове	126,00	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
5	Есенція	1,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
6	Натрій двовуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
7	Амоній вуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
	Всього сировини	550	
	Вихід	450,5	
8	Цукор- пісок	180,00	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
9	Білок	156,00	
10	Пудра ванільна	4,00	
	Вихід	340	
11	Крихітка бісквітна	35	
12	Повідло	175	
	Вихід торта	1000,00	

Технологія приготування

Приготування тіста. У тістомесильну машину кладуть вершкове масло, додають цукор-пісок, меланж, двовуглекислий натрій, вуглекислий амоній, сіль, есенцію і перемішують протягом 20-30 хв до отримання однорідної маси. Потім всипають борошно і продовжують заміс тіста не більше 1-2 хв. Пісочне тісто має мати гладку поверхню без

грудочок і слідів непроміса, колір від світло-жовтого до жовтого, приємний запах і легкий аромат есенції. Вологість тесту 18,5-19,5%.

Формування. Тісто нарізають на шматки і розгортають в пласти на підпиленому борошном столі. Потім пласти розрізають і за допомогою качалки переносять на кондитерські листи. Надлишок тіста по краях листа зрізують. Поверхня тіста перед випічкою наколюють в декількох місцях для запобігання здуття. Листи для випічки пісочного тіста не змащують.

Тісто для тортів і нарізних тістечок розгортають до товщини 3-4 мм. Для тортів круглої форми розкачане тісто формують круглою металевою виїмкою, для квадратних - нарізають ножом.

Випічка. Тривалість випічки пласта при температурі 200-225 ° С 10-15 хв.

Приготування крему білкового. Попередньо охолоджені яєчні білки збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 7-10 хв. До збитою масою додають 15-20% цукру-піску, передбаченого рецептурою, і збивають суміш ще 10 хв. Не припиняючи збивання, тонким струменем вводять гарячий цукровий сироп, пудру ванільну і збивають 3-7 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, шари пісочного напівфабрикату з'єднані білковим кремом з повидлом. Бічні поверхні покриті кремом і обсипані бісквітної крихтою.

Консистенція: м'якуш рівномірно пористий, розсипчастий.

Колір: скоринка світло-коричневого кольору, м'якуш жовтого кольору, крем білий.

Смак і запах: пісочного виробу, крему відповідний продуктам.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначити готовність збитого бісквіта?
2. Розкажіть як приготувати форми для випічки виробів з бісквітного тіста?
3. Назвіть розрихлювачі бісквітного тіста.
4. Розкажіть про роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквітного тіста.
5. Розкажіть про температурний режим випічки виробів з бісквітного тіста та про процеси, які відбуваються з харчовими речовинами при випіканні бісквіта.
6. Як розрізати пласт з пісочного тіста, щоб він не кришився?
7. Як ви думаєте, чому пласт після випікання має нерівномірний колір?
8. Що буде, якщо довго замішували пісочне тісто?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту теплим способом.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання
-----------	-----------	----------------	---------------------	----------------------	------------------	--------------------------

--	--	--	--	--	--	--

3. Відповісти на контрольні запитання.

4. Зробити висновок

6.1.2 ПРЕДМЕТ «УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загально-професійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись машинами та механізмами для подрібнення сухих продуктів.

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування для подрібнення сухих продуктів (машина для подрібнення зерен кави-кавомолка Brazil, Саварія; розмелювальний механізм для подрібнення горіхів та розтирання маку -МДП II-I) з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

- Закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи, правил експлуатації, технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС НА РОБОТУ: 1 година.

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання (кавомолка Brazil, Саварія; механізм для подрібнення горіхів та розтирання маку -МДП II-I).

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати, схеми, технічна документація (кавомолка Brazil, Саварія; механізм для подрібнення горіхів та розтирання маку -МДП II-I), ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: О.П.Шинкаренко. Т.П.Сидорчук. Л.М.Дідик. «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» стор 79-88.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

1. ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ - машина для подрібнення зерен кави Brazil.
2. ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ - кавомолка «Саварія».
3. ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ - розмелювальний механізм для подрібнення горіхів та розтирання маку.

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК, схеми, проспекти, технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце: отримати проспекти, схеми, планшети, змінні механізми, технічну документацію привода. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ - машина для подрібнення зерен кави Brazil.

2. Вивчити будову знайти на схемі та обладнані основні частини:

1. Основа;
2. Корпус;
3. Електродвигун;
4. робоча камера;
5. Робочі деталі(нерухомий диск,рухомий диск,опорний диск);
6. Пульт управління(кнопкова станція,таймер);

3. Підготувати до роботи(машина для подрібнення зерен кави Brazil).

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини;
2. Прикріпити завантажувальний бункер;
3. Закрити пластину-заслонку завантажувального отвору подачі зерен до жорен;
4. Закрити кришку,завантажити зерна кави в бункер,закрити кришку;
5. Відрегулювати ступінь помолу;
6. Відрегулювати дозатор на відповідну порцію меленої кави;
7. Увімкнути в роботу штепсельним роз'ємом та вимикачем.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-кавомолка «Саварія».

2. Вивчити будову знайти на схемі та обладнані основні частини:

1. Основа.
2. Корпус.
3. Електродвигун.
4. Робоча камера.
5. Робочі деталі(нерухомий диск,рухомий диск,опорний диск,храповий механізм з пружиною).
6. Пульт управління(тумблер).

3. Підготувати до роботи-кавомолка «Саварія».

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини;
2. У завантажувальний бункер всипати підсмажені зерна кави.
3. Відрегулювати масу дози меленої кави за допомогою установчого гвинта.
4. Увімкнути двигун,відкрити заслінку,визначити ступінь помолу:грубий або м'який за допомогою гвинта та контргайки.

4.Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації кавомолки.

1. Не можна працювати на кавомолці вологими та мокрими руками.
2. Заборонено працювати на кавомолці при несправному штепсельному роз'ємі та пульті управління.
3. Не дозволяється працювати на кавомолці, якщо надійно не закріплений бункер для меленої кави та не закрита кришка.
4. Не допускати до роботи на кавомолці працівників, які не мають дозволу для роботи на машині та не пройшли відповідний інструктаж.
5. Не розміщати кавомолку в місці прямих сонячних променів, поблизу джерела тепла, вологи, пилу, вібрації.

6. Не закривати вентиляційні отвори сторонніми предметами.
7. Під час санітарної обробки не занурювати машину у воду.
8. Не використовувати кавомолку для подрібнення інших харчових продуктів (пшениці, горіхів, цукру), а також нехарчових продуктів.
9. Для санітарної обробки машину від'єднати від електромережі за допомогою кнопкової станції та штепсельного роз'єму.
10. Зовнішні частини машини протерти вологою тканиною.

ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ-розмелювальний механізм для подрібнення горіхів та розтирання маку моделі МДП-II-1.

2. Вивчити будову знайти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Корпус.
2. Електродвигун.
3. Передача-зубчастий циліндричний редуктор.
4. Робоча камера.
5. Робочі деталі(два розмелювальні валки,постачальний валок).

3. Підготувати до роботи-розмелювальний механізм МДП-II-1.

1. Скласти механізм для певної операції:а)для розтирання маку-встановити валок з гладкою поверхнею;б)для подрібнення горіхів-валок з рифленою поверхнею.
2. Приєднати механізм хвостовиком до приводного пристрою УКМ.
3. Перевірити санітарно-технічний стан машини.
4. Відрегулювати ступінь подрібнення(встановити зазор між валками)
5. Увімкнути УМК.

4.Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації розмелювального механізму.

1. Неможна працювати на машині з несправним заземленням, пошкодженими частинами корпусу, робочих органів та деталей, які рухаються під час роботи машини.
2. Не дозволяється проштовхувати продукти руками або сторонніми предметами до рухомих робочих деталей.
3. Не можна від'єднувати механізм від привода на ходу УКМ.
4. Не слід допомагати процесу розвантаження продукту, а також не зшкрябувати горіхи або мак, які прилипли до робочих деталей,під час роботи машини.

5.Відповісти на контрольні запитання та завдання.

1. Кавомолка не вмикається. Вкажіть можливі причини.
2. Зерна кави викидаються зі завантажувального бункеру. Вкажіть можливі причини.
3. Знизилась продуктивність кавомолки та погіршилась якість меленої кави. Вкажіть причини.
4. Який максимальний час роботи кавомолки.
5. Знизилась продуктивність здрібнення горіхів. Вкажіть можливу причину.

6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

1.Будова,принцип роботи,правила експлуатації машин та механізмів.

№ робочого місця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Порядок складання та перевірка на холостому ході.
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

Схема устрою кавомолка-Brazil

Схема устрою - кавомолка Саварія

Схема устрою механізма МДП-II 1

2. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2			
3			

3. Відповіді на контрольні запитання.

4.Висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

О.П.Шинкаренко. Т.П.Сидорчук. Л.М.Дідик. «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» стор 79-88.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись холодильним устаткуванням - різними видами (моделями) холодильних шаф

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування(холодильні шафи-ШХ-0,71; ШХ-1,40) з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи, правил експлуатації, технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС РОБОТИ : 2 години

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання(холодильні шафи-ШХ-0,71; ШХ-1,40)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати, схеми, технічна документація(холодильні шафи-ШХ-0,71; ШХ-1,40), ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: М.М.Бойко «Експлуатація холодильного та торговельного обладнання» стор 469-473.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ- холодильні шафи - ШХ-0,71; ШХ-1,40

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК, схеми, проспекти, технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце: отримати проспекти, схеми, планшети, змінні механізми, технічну документацію привода. Організувати робоче місце.

2. Вивчити будову ШХ-0,71; ШХ-1,40

найти на схемі та обладнанні основні частини:

Будова холодильної шафи –ШХ- 0,71.

1. Внутрішнє облицювання;
2. Теплоізоляція;

3. Піддон випарника;
4. Зовнішня облицьовка;
5. Холодильний агрегат;
6. Щит керування та сигналізація;
7. Сигнальна лампа;
8. Термометр манометричний;
9. Щит електрообладнання;
10. Повітроохолоджувач;
11. Полиці решітчасті;
12. Кронштейн;
13. Двері;
14. Регульовальна опора;
15. Піддон для збирання талої води.

Відмінні особливості шафи – ШХ-1,40

1. Шафа має два охолоджувальні відділення;
2. Випаровував розташовано вертикально між двома відділеннями;
3. Машинне відділення розташовано в верхній частині шафи;
4. В машинному відділенні встановлена моноблочна холодильна машина із агрегатом ВС-630(2).
5. Внутрішній об'єм 1,4м.куб.

3. Підготувати до роботи,правила експлуатації.

1. Перевірити санітарно-технічний стан шафи.
2. Перевірити надійність заземлення.
3. Встановити режим роботи за допомогою реле температури.
4. Увімкнути шафу в електромережу за допомогою рубильника, АП50-3МТ, кнопкової станції.
5. Підготувати продукти для охолодження.
6. Перевірити вихід шафи на заданий режим.
7. Помістити продукти в камеру.
8. У процесі експлуатації перевірити товщину снігової шуби, якщо понад 3-5 мм, то вимкнути шафу.
9. Вийняти продукти.
10. Виконати санітарну обробку.

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Агрегат повинен бути надійно заземлений,заземлення слід періодично перевіряти.
2. Не допускати роботу агрегату без захисного кожуху компресора та вентилятора.
3. Зупинка і пуск включеного агрегату відбувається автоматично, тому здійснювати регулювання,чищення тільки при відключеному стані від мережі.
4. Забороняється завантажувати гарячі продукти до камери.
5. Щоб запобігти пошкодженню випаровувача не слід зшкрібати примусово снігову шубу.
6. Не допускати до роботи агрегату із відключеним або несправним mano контролером.
7. При виявленні значного протікання фреону необхідно вимкнути електродвигун, перекрити всі вентиля на агрегаті,провітрити приміщення,викликати механіка.
8. Після відтаювання агрегат слід промити теплим мильним розчином,чистою водою,просушити та провітрити.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Де розташоване машинне відділення у холодильній шафі?
2. В якій частині холодильної шафи розміщений випаровувач?
3. Від яких факторів залежить товщина "снігової шуби" на випаровувачі?
4. Як перевірити справність гумової прокладки на дверях холодильної шафи?
5. Який температурний режим і чим підтримується у холодильних шафах
6. ШХ-0,71, ШХ-1,40?
7. Який прилад автоматики вмикає і вимикає електродвигун холодильної шафи?
8. Як часто необхідно розморожувати холодильну шафу?
9. Для чого використовуються лоток під випаровувачем з трубкою та бачок?
10. На що впливає товщина "снігової шуби" на випаровувачі?
11. 10. Які прилади автоматики повинен контролювати і регулювати кухар?

6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

1. Будова, принцип роботи, правила експлуатації холодильної шафи - ШХ-0,71; ШХ-1,40

№ робочого місця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі згідно нумерації)	Принцип роботи	Підготовка до роботи.
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

2. а-ШХ-0,71. б-ШХ-1.40; в- розріз уатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2			

3. Відповіді на контрольні запитання.

4. Висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: М.М.Бойко «Експлуатація холодильного та торговельного обладнання» стор 469-473.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись машинами та механізми для підготовки сировини: отримання соку - відцентрові та шнекові машини.

МЕТА:- сформувані практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування-машин та механізмів для отримання соку (дисковий екстрактор СВСП-301, шнековий типу моделі TS12, TG12) з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

- закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи, правил експлуатації, технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС НА РОБОТУ: 1 година

ФОРМА РОБОТИ :групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання(дисковий екстрактор СВСП-301, шнековий типу моделі TS12, TG12).

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати, схеми, технічна документація(дисковий екстрактор СВСП-301, шнековий типу моделі TS12, TG12), ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: О.П.Шинкаренко. Т.П.Сидорчук. Л.М.Дідик.«Технічне оснащення підприємств громадського харчування» стор 71-78.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-дисковий екстрактор СВСП-301

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-шнековий екстрактор типу моделі TS12, TG12

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК, схеми, проспекти, технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. **підготувати робоче місце:** отримати проспекти, схеми, планшети, змінні механізми, технічну документацію привода. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-дисковий екстрактор СВСП-301

2. Вивчити будову ,найти на схемі та обладнані основні частини:

1. Основа.
2. Корпус.
3. Робоча камера (два розвантажувальні вікна з лотками, знімна кришка, завантажувальний пристрій з товчачиком, шкребок, рукоятка)
4. Робочі деталі: диск з ріжучими кромками, сито циліндричної форми.
5. Пульт управління(кнопкова станція, штепсельна вилка).

3. Підготувати до роботи, перевірити на холостому ходу.

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини, надійність заземлення.
2. Скласти екстрактор в такому порядку:

- а) розмістити робочу камеру на основі корпусу;
 - б) вставити циліндричне сито в паз робочого вала;
 - в) у відповідний паз сита вставити диск і закріпити гвинтом робочі деталі;
 - г) приєднати кришку із завантажувальним бункером та закріпити защіпками-фіксаторами.
3. Перевірити роботу екстрактора на холостому ходу.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-шнековий екстрактор типу моделі TS12, TG12

2. Вивчити будову, знайти на схемі та обладнати основні частини:

1. Основа.
2. Корпус.
3. Електродвигун.
4. Передачі-це зубчасто-циліндричний редуктор.
5. Робоча камера, яка складається з двох частин: стаціонарної та змінної; у верхній частині стаціонарної робочої камери розміщений завантажувальний бункер з чашею і товкачиком. Змінна частина робочої камери кріпиться до корпусу гвинтом-фіксатором. В її нижній частині розміщений розвантажувальний лоток для соку, а з торцьової частини-розвантажувальний лоток для виходу жому.
6. Робочі деталі: шнек циліндричної форми; змінні сітки з різними діаметрами отворів (2,0; 2,5; 3,0).
7. Пульти управління (кнопкова станція, штепсельний роз'єм).

4. Підготувати до роботи, перевірити на холостому ходу.

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини та надійність заземлення.
2. Скласти машину для відтискання соку для певного виду продуктів в такому порядку:
 - а) приєднати шнек до вихідного вала редуктора (провернути до клацання);
 - б) встановити сітку з діаметром отворів для конкретного продукту;
 - в) приєднати змінну частину робочої камери до стаціонарної та закріпити;
 - г) встановити завантажувальну чашу.
3. Перевірити роботу машини на холостому ходу (20...30 с). Обертання шнека повинно відповідати напрямку стрілки на корпусі.

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Складати та розбирати екстрактор необхідно з від'єднаним штепсельним роз'ємом від електромережі.
2. Здійснювати прощтовхування продуктів до робочих деталей тільки товкачиком під час роботи екстрактора.
3. Заборонено відтискати сік в екстракторі з плодів, попередньо не видаливши кісточки.
4. Під час вивантаження жому необхідно притримувати екстрактор, оскільки за рахунок великої відцентрової сили машина може пересуватись по робочому столі.
5. Не залишати екстрактор на робочому ходу без нагляду.
6. Не мити корпус водою та не занурювати машину у воду.
7. Для санітарної обробки екстрактора не використовувати хімічні засоби та гарячу воду.

8. Під час роботи екстрактора необхідно стежити, щоб кашоподібна маса не потрапляла на електродвигун.

5.Відповісти на контрольні запитання та завдання.

1. Чим різняться машини моделей: СВСП-301 та TS12.
2. В процесі роботи раптово зупинився екстрактор. Вкажіть можливі причини.
3. Як підготувати фрукти?
4. Від чого залежить консистенція отриманого соку?
5. Знизилась продуктивність екстрактора. Вкажіть можливі причини.

6.Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

1.Будова,принцип роботи,правила експлуатації машин та механізмів:дисковий екстрактор СВСП-301,шнековий екстрактор типу моделі TS12,TG12

№ робочого місяця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Порядок складання та перевірка на холостому ходу.
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

схема устрою СВСП-301 1

Схема устрою – екстрактор TS 12

2. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2			
3			

3. Відповіді на контрольні запитання.

4.Висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

О.П.Шинкаренко. Т.П.Сидорчук. Л.М.Дідик. «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» стор 71-78

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись машинами і механізми для замішування тіста та збивання продуктів.

МЕТА : - сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування(машини для замішування тіста:ТММ-1М,МБТМ-140;машини для збивання продуктів:МВ-35,МВ-60) з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

- закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи,правил експлуатації,технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС РОБОТИ: 2 години

ФОРМА РОБОТИ : групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання(машини для замішування тіста:ТММ-1М,МБТМ-140;машини для збивання продуктів:МВ-35,МВ-60)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати,схеми,технічна документація(машини для замішування тіста:ТММ-1М,МБТМ-140;машини для збивання продуктів:МВ-35,МВ-60),ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: О.П.Шинкаренко. Т.П.Сидорчук. Л.М.Дідик.«Технічне оснащення підприємств громадського харчування» стор 135-142:148-152.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для замішування тіста ТММ-1М;

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для замішування тіста МБТМ-140;

ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для збивання продуктівМВ-35:

ЧЕТВЕРТЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-МВ-60.

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК,схеми,проспекти,технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце: Отримати проспекти, схеми, планшети, змінні механізми, технічну документацію привода. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для замішування тіста ТММ-1М

1. Вивчити будову ТММ-1М, знайти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Фундаментна плита.
2. Педаля.
3. Триколісний візок.
4. Діжа.
5. Кронштейн з огорожувальними щитами.
6. Місильний важіль.
7. Корпус.
8. Важіль для піднімання кронштейна.
9. Кнопковий вимикач.

3. Підготувати до роботи, перевірити на холостому ходу.

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини (пускорегулюючі прибори, корпус, надійність заземлення, наявність гумового килима, чистоту).
2. Вкотити діжу на фундаментальну плиту
3. Упевнитись, що діжа закріплена (повернути діжу так, щоб клацнуло з'єднання).
4. Перевірити машину без навантаження (увімкнути машину на 30-40 секунд, упевнитись, що діжа обертається, а робочий орган здійснює складний рух по еліпсу).

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для замішування тіста МБТМ-140

2. Вивчити будову МБТМ-140, знайти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Візок.
2. Діжа.
3. Робочий орган.
4. Кришка.
5. Робочий вал.
6. Корпус траверси.
- 7, 16 Черв'ячне колесо.
- 8, 10, 17 Черв'як.
- 9 Черв'ячний сектор.
- 11 Черв'ячна передача.
12. Клинопасова передача.
- 13 Реверсивний електродвигун.
- 14, 18, 20, 21 Шків.
- 15 Фрикційне колесо.
- 19 Клиновий пас.
- 22 Електродвигун.

3. Підготувати до роботи, перевірити на холостому ходу.

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини (пускорегулюючі прибори, корпус, надійність заземлення, наявність гумового килима, чистоту).
2. Вкотити діжу на фундаментальну плиту
3. Упевнитись, що діжа закріплена (повернути діжу так, щоб клацнуло з'єднання).

4. Перевірити машину без навантаження(увімкнути машину на 30-40 секунд, упевнитись що діжа обертається, а робочий орган здійснює складний рух по еліпсу).

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. До роботи з професійними тістомісильними машинами допускаються особи, які ознайомлені з будовою конкретної моделі машини, пройшли інструктаж на робочому місці.
2. Перед увімкненням електродвигуна необхідно перевірити справність мікроперемикачів.
3. При замішуванні крутого тіста не слід завантажувати понад 50% об'єму діжі сировиною, щоб не допускати перевантаження електродвигуна.
4. Під час роботи машини не можна нахилитись над діжею, брати пробу тіста, щоб не допустити травм.
5. Не залишати працюючу машину без нагляду.
6. При від'єднанні діжі від фундаментної плити в моделях ТММ-1М та їм подібним необхідно дотримуватись обережності та послідовно виконати такі експлуатаційні операції;
 - а) вимкнути електродвигун;
 - б) відкрити запобіжну кришку;
 - в) підняти місильний важіль (лопать) у верхнє положення; натиснути правою рукою на педаль і одночасно двома руками (ривком)відкотити діжу з фундаментної плити.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Назвіть рухомі частини машини ТММ-1М?
2. Який необхідний відсоток завантаження робочої камери тістомісильної машини ТММ-1М для тіста крутого, дріжджового?
3. Як вручну підняти місильний важіль ТММ-1М у верхнє положення?
4. Чому в ТММ-1М діжа та важіль обертаються з різною швидкістю?
5. Як скотити діжу з фундаментної плити машини ТММ-1М?
6. Підберіть робочі деталі для різних видів тіста (пісочного, прісного, дріжджового).

ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для збивання продуктівМВ-35

2. Вивчити будову МВ-35, знайти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Бак.
2. Завантажувальний лоток.
3. Обруч.
4. Планетарний редуктор.
5. Маховик варіатора.
6. Кришка варіатора.
7. Станина.
8. Направляючі станини.
9. Маховик для піднімання кронштейна.
10. Кронштейн.
11. Змінний збивач.

ЧЕТВЕРТЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-МВ-60.

2. Вивчити будову МВ-60, знайти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Плита.
2. Станина.
3. Електродвигун.
4. Шестерня електродвигуна.
5. Фланець.
6. Сонячне колесо.
7. Коробка швидкостей.
8. Шестерня верхнього вала.
9. (11, 12) Шліцові вали.
10. (13) Блок шестерень.
11. (14) Вертикальний вал.
12. (15) Конічне коло.
13. (19) Нижня кришка.
14. (20) Приводний вал.
15. (21) Бачок.
16. (22) Кронштейн.
17. (23) Збивач.
18. (24) Візок

3. Підготувати до роботи, перевірити на холостому ходу.

1. Кронштейн опустити в нижнє положення.
2. У бачок покласти необхідний збивач та надставку.
3. Бачок встановити на кронштейн та зафіксувати в трьох місцях.
4. Підняти кронштейн до упору, поки між збивачем та дном бачка не буде 5-10 мм.
5. Перевірити машину без навантаження.

4. Технічні вимоги безпеки праці

1. Перед увімкненням збивальної машини слід перевірити надійність заземлення, справність захисних пристроїв. Не можна вмикати технічно несправну машину.
2. Впевнившись, що збивач надійно закріплений та не торкається дна або стінок робочої камери, вмикають машину.
3. На робочому ходу збивальної машини не дозволяється додавати продукти за відсутності завантажувального пристрою.
4. Забороняється брати пробу продукції на робочому ходу збивальної машини, бо можна отримати механічну травму.
5. На робочому ходу дозволяється змінювати швидкість лише у моделях збивальних машин, де передбачений варіатор, а за наявності коробки швидкостей тільки після зупинки машини.
6. Санітарну обробку робочих деталей потрібно виконувати тільки після повної зупинки рухомих частин і від'єднання машини від електромережі.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Чому в машинах МВ-35 М та МВ-6 швидкість змінюється під час їх роботи?
2. Який збивач використовується для приготування тіста для млинців?
3. Яке технологічне призначення кожного збивача?
4. За допомогою чого встановлюють відстань між збивачем і дном бачка?
5. Який відсоток заповнення бачка під час збивання продуктів: білків, сметани, бісквітного тіста?
6. Чому в нижній частині бачка продукти можуть не збитися?

7. Які захисні пристрої для безпечної роботи використовуються в сучасних збивальних машинах?
8. Які елементи роботи автоматизовані у сучасних збивальних машинах?

6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

1.Будова,принцип роботи,правила експлуатації машин та механізмів:машини для замішування тіста:ТММ-1М,МБТМ-140;машини для збивання продуктів:МВ-35,МВ-60.

№ робочого місця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Порядок складання та Підготовка до роботи..
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

СХЕМА УСТРОЮ ТММ-1М 1

СХЕМА УСТРОЮ МБТМ-140 1

2. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2	СХЕМА УСТРОЮ МВ-60 1		
3			

МВ-35М

3. Відповіді на контрольні запитання.

4.Висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

О.П.Шинкаренко. Т.П.Сидорчук. Л.М.Дідик. «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» » стор 135-142:148-152.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ:Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ:уміти користуватись тепловим устаткуванням: електронагрівачі,газові пальники,електричні і газові плити.

МЕТА :

- сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування-електронагрівачів,газових пальників,електричних та газових плит (електронагрівачі:відкриті,трубчасті,закриті,лампа ІЧ нагрівання,нагрівник НВЧ;газові полуменеві інжекційні пальники,ПГСМ-4Ш;ПЕСМ-4Ш) з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
- закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи,правил експлуатації,технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС НА РОБОТУ: 2 години.

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:натуральні зразки обладнання (електронагрівачі ,газові пальники,ПГСМ-4Ш,ПЕСМ-4Ш)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ:плакати,схеми,технічна документація (електронагрівачі: відкриті,трубчасті,закриті,лампа ІЧ нагрівання,нагрівник НВЧ;газові полуменеві інжекційні пальники,ПГСМ-4Ш;ПЕСМ-4Ш),ІТК.

ЛІТЕРАТУРА:Н.П.Саєнко,Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств харчування» стор141-175,175-190.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-електричні нагрівальні елементи.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-газові полуменеві інжекційні пальники.

ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ-ПГСМ-4Ш.

ЧЕТВЕРТЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-ПЕСМ-4Ш.

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК,схеми,проспекти,технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце:Отримати проспекти, схеми, планшети, натуральні зразки електричних нагрівальних елементів та газових пальників, технічну документацію. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-електричні нагрівальні елементи.

2. Вивчити будову електричних нагрівальних елементів.

найти на схемі та обладнанні основні частини:

2.1.Відкриті електричні нагрівальні елементи.

1. Плита чавунна.
2. Спираль ніхромова.
3. Ізолятор фарфоровий.

2.2.Трубчасті електричні нагрівальні елементи.

1. Затяжна гайка.
2. Шайба.
3. Ізолятор фарфоровий.
4. Контактний стрижень.
5. Трубка.
6. Наповнювач.
7. Ніхромова спіраль.

2.3.Закриті електричні нагрівальні елементи.

1. Конфорка чавуння.
2. Кожух.
3. Ніхромова спіраль.
4. Теплова ізоляція.
5. Керамічна маса.

2.4.Лампа ІЧ нагрівання.

1. Контактні пластини.
2. Кварцова трубка лампи.
3. Ніхромова спіраль.
4. Керамічний ізолятор.

2.5.Нагрівник НВЧ нагрівання.

1. Катодні ніжки.
2. Мідні перемички.
3. Резонатори.
4. Анод.
5. Катод.
6. Коаксильні лінії.
7. Герметичний ковпак.

3. Підготувати до роботи,перевірити електричні нагрівальні елементи.

1. Звернути увагу на колір і форму електронагрівачів герметичного типу та з'ясувати їх призначення(повітряні,рідинні,масляні).
2. Звернути увагу на повітряний простір, який є тепловою ізоляцією.
3. Звернути увагу на зовнішню та внутрішню поверхні конфорок і з'ясувати, щоб зовнішня була відшліфована, а внутрішня ребриста.

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Заборонено використовувати нагрівальні елементи з пошкодженою поверхнею.
2. Тени слід використовувати тільки в призначеному середовищі.
3. В процесі роботи треба запобігати потраплянню рідини, жиру на поверхню нагрівальних елементів.

5.Відповісти на контрольні запитання.

1. Які нагрівальні елементи застосовуються в електротепловому устаткуванні?
2. Чому відкриті електронагрівачі мають вузький діапазон використання?
3. Які переваги та недоліки мають закриті електронагрівачі (конфорки)?
4. Чому поверхня конфорки повинна бути рівною, без тріщин?
5. Чому строк служби у ТЕНів більший ніж у конфорок?
6. Які недоліки мають ТЕНи?
7. Для роботи в якому середовищі випускаються ТЕНи?
8. Для чого в конфорках використовується альфоль?
9. Назвіть причини виникнення тріщин на конфорках під час її експлуатації?

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-газові полуменеві інжекційні пальники.

2.Вивчити будову газових полумневих інжекційних пальників: конфорковий, факельний, запальників, щілинний, кільцевий, трубчастий багато сопловий, Н-подібний, безполумневий(знайти на схемі та обладнанні основні частини):

1. Сопло.
2. Змішувач.
3. Регулятор первинного повітря.
4. Насадка.
5. Рефлектор.
6. Розподільна коробка.

3.Вивчити правила розпалювання пальників, підготувати до роботи, запалити.

1. Провітрити приміщення, пальники.
2. Перевірити наявність тяги.
3. Відкрити загальний газовий кран.
4. Перекрити регулятор подачі первинного повітря.
5. Натиснути кнопку п'єзозапалювання.
6. Натиснути паралельно кнопку газової автоматики й утримувати 45 с.
7. Відкрити кран пальника.
8. Відрегулювати колір полум'я за допомогою регулятора.

4.Технічні вимоги безпеки праці.

1. Перед використанням пальників необхідно провітрити приміщення.
2. Обслуговуючий персонал повинен періодично перевіряти герметичність крана пальника.
3. В процесі роботи треба слідкувати за кольором полум'я та ступенем згоряння газу. За нормальної роботи пальника полум'я має синьо-фіолетовий колір і чітко виражене блакитнувате-зеленувате ядро всередині факела.
4. Перед вмиканням пальника обов'язково треба закрити регулятор повітря , в протилежному випадку під час вимкнення подавання газу до пальника відбудеться вихлоп.

5. Після закінчення роботи треба обов'язково закрити кран перед газовим апаратом , а наприкінці робочого дня – перед лічильником чи на ввіді газу в цех.

5. Відповісти на контрольні запитання.

1. Яку форму можуть мати насадки газових пальників?
2. Як визначити повноту згорання газу?
3. Чому необхідно перевіряти наявність тяги під час запалення газових пальників?
4. Для чого призначений стаціонарний запальник?
5. Назвіть послідовність вимикання газових плит.
6. Чим небезпечний чадний газ і коли він утворюється під час роботи газових пальників?

ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ-ПГСМ-4Ш.

2. Вивчити будову ПГСМ-4Ш

найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Рама з регулювальними ніжками;
2. Чавунний настил, жарова шафа;
3. Прилади газової автоматики безпеки та регулювання теплового режиму;
4. Крани газових пальників;
5. Загальний газовий кран;
6. Терморегулятор;
7. Рукоятка вентиляційного пристрою.

3. Підготувати ПГСМ-4Ш до роботи.

1. Провітрити приміщення, перевірити тягу.
2. Відкрити кран на газопроводі та натиснути кнопку п'єзоелектричного розпалювача.
3. Електрична іскра запалить газоповітряну суміш горілок через 30-40 секунд.
4. Перекрити подавання первинного повітря ,повернувши диск за ходом годинникової стрілки , відкрити кран газового пальника.
5. Після загоряння газового пальника відкрити подавання первинного повітря .
6. Пальник жарової шафи запалюють аналогічно.

4. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації ПГСМ-4Ш

1. Перед початком роботи провітрити приміщення.
2. Після провітрювання перевірити чи всі крани закриті.
3. Перевірити тягу, при необхідності відрегулювати її, щоб забезпечити повне згорання газу та запобігти вихлопу.
4. Використовувати газові пальники не за призначенням забороняється (наприклад опалювання птиці).
5. Заборонено самовільно виконувати будь-які приєднання чи ремонт.
6. Неможна залишати без нагляду запалену газову апаратуру.
7. Заборонено використовувати газові апарати , які мають неопломбовану автоматику.

5. Відповісти на контрольні запитання.

1. Чому під час роботи пальників жарової поверхні пальники жарової шафи необхідно тримати перекритими?
2. Для чого призначена бортова поверхня плити?
3. Як перевірити наявність тяги?
4. Для чого призначена пускова кнопка газової автоматики?
5. Яким чином можна економити газ під час експлуатації газових плит?

6. Чому і як повинен кухар контролювати колір полум'я під час роботи з газовою плитою?

ЧЕТВЕРТЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-ПЕСМ-4Ш.

2. Вивчити будову ПЕСМ-4Ш-найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Жарова поверхня (4 конфорки, підймальний блок);
2. Піддон;
3. Бортова поверхня;
4. Пакетні перемикачі (4 шт.);
5. Жарова шафа;
6. Металевий короб з напрямними;
7. ТЕНи;
8. Пульт управління (терморегулятор, сигнальні лампочки, два пакетні перемикачі, рукоятка вентиляційного отвору).

3. Підготувати ПЕСМ-4Ш до роботи.

1. Перевірити надійність заземлення.
2. Перевірити справність пульта управління і плити.
3. Перевірити чистоту і горизонтальність конфорок.

4. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації ПСМ-4Ш.

1. Забороняється працювати без заземлення,зламаних перемикачах .
2. Забороняється навантажувати конфорки у вимкненому стані.
3. Категорично заборонено охолоджувати розігріті конфорки холодною водою.
4. Заборонено пересувати наплитний посуд по поверхні конфорок.
5. Неслід залишати ввімкнене обладнання без нагляду.
6. Санітарну обробку треба проводити при повному охолодженні конфорок та від'єднанні від мережі.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Чому конфорки електроплит повинні бути виставлені чітко горизонтально?
2. Чому наплитний посуд повинен мати рівне, товсте дно?
3. Для чого призначений висувний піддон в електроплитах?
4. Чому кожна конфорка має індивідуальний пакетний перемикач?
5. Як можна зменшити витрати електроенергії та збільшити строк служби конфорок?
6. Якими приладами і в якому співвідношенні регулюється потужність конфорок?
7. Для чого призначені сигнальні лампочки та терморегулятор на пульті керування?
8. Які переваги мають секційно-модульні електроплити?

6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

Описати будову,принцип роботи,правила експлуатаціїелектронагрівачів,газових полумєневих інжекційних пальників,ПГСМ-4Ш;ПЕСМ-4Ш.

№ робочого місяця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Підготовка обладнання до роботи.
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

2. Описати технічні вимоги безпеки праці при експлуатації ПГСМ-4Ш, ПЕСМ-4Ш.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2	ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ		

3. Відповісти на контрольні запитання.

4. Зробити висновок.

ПГСМ-2Ш

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств харчування» стор 141-175, 175-190.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись машинами для обробки тіста та напівфабрикатів

МЕТА: -сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування-машини для обробки тіста та напівфабрикатів (тісторозкатувальна машина-МНРТ-130/600; машина для приготування вареників і пельменів моделі ВМП) з дотриманням технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

- закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи, правил експлуатації, технічних вимог безпеки праці.

ЧАС НА РОБОТУ: 2 години

ФОРМА РОБОТИ: фронтальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання або відеоматеріал, мультимедійна презентація (тісторозкатувальна машина-МНРТ-130/600; машина для приготування вареників і пельменів моделі ВМП).

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати, схеми, технічна документація (тісторозкатувальна машина-МНРТ-130/600; машина для приготування вареників і пельменів моделі ВМП), ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор. 100-101, 112-115.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-тісторозкатувальна машина-МНРТ-130/600.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для приготування вареників і пельменів моделі ВМП

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК, схеми, проспекти, технічну документацію.
5. Організувати робоче місце
6. Виконати практичні завдання згідно ІТК
7. Відповісти на контрольні запитання
8. Оформити звіт
9. Зробити висновок
10. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце : Отримати проспекти, схеми, планшети, технічну документацію. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-тісторозкатувальна машина-МНРТ-130/600.

2. Вивчити будову -тісторозкатувальна машина-МНРТ-130/600.

1. Керування за допомогою ноги.
2. Корпус.
3. Ручне керування.
4. Механізм регулювання зазору.
5. Борошнопросіювальна місткість.
6. Запобіжна решітка.
7. Валок.
8. Конвеєр

3. Підготувати до роботи, перевірити на холостому ході-тісторозкатувальна машина-МНРТ-130/600.

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини.
2. Визначити щільність прилягання шкребків до валиків.
3. Заповнити борошнопросіювальну місткість борошном і встановити її в режим роботи.

4. Перевірити електричне блокування захисної решітки (за увімкненої машини підняти решітку на 5 градусів і більше, і двигун машини повинен вимкнутися).
5. Установити необхідний зазор між валками.
6. Увімкнути машину.

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Не працювати при зламаному електроблокуванні, заземленні, пусковому пристрої.
2. Під час роботи неможна виконувати очистку валків та інших механізмів.
3. Заборонено просувати руки під запобіжну решітку під час роботи машини.
4. Не працювати на машині без піддона.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для приготування вареників і пельменів моделі ВМП

2. Вивчити будову - машина для приготування вареників і пельменів моделі ВМП

1. Штампувальний барабан.
2. Формувальна головка(формувальний пристрій, трубка для подачі тіста, трубка для подачі фаршу).
3. Завантажувальна секція.
4. Транспортёр.

3. Підготувати до роботи, перевірити на холостому ходу-машина для приготування вареників і пельменів моделі ВМП

1. Перевірити санітарно- технічний стан машини.
2. Перевірити роботу машини на холостому ходу.
3. Завантажити бункери тістом і фаршем.

4. Технічні вимоги безпеки праці

1. Заборонено працювати при несправному заземленні.
2. Під час роботи машини бункери повинні бути закриті кришкою.
3. Не очищати штампувальний барабан від залишків сировини під час роботи двигуна.
4. Не залишати працюючу машину без нагляду.
5. Не знімати штампувальний барабан, формувальний пристрій до повної зупинки всіх рухомих частин.
6. Не знімати напівфабрикати, які прилипли до барабана, на ходу машини.
7. Санітарну обробку проводити після вимкнення машини з мережі.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Чому до штампувального барабана прилипають пельмені?
2. В якому випадку фарш не подається в трубку з тіста?
3. В якому порядку додають тісто і фарш в бункер?
4. Назвіть небезпечні зони машини.
5. Назвіть рухомі робочі деталі машини.

6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

1.Описати будову, принцип роботи, правила експлуатації машин та механізмів: МНРТ-130/600; ВМП.

№ робочого місця	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Підготовка до роботи та перевірка на холостому ходу.
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

2. Описати технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2	СХЕМА УСТРОЮ -ВМП		
3			

3. Відповісти на контрольні запитання.

4.Зробити висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор 100-101, 112-115.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись тепловим устаткуванням: електричні пекарні шафи, фритюрниці, сковороди тощо

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного теплового устаткування (сковороди електричні СЕСМ-0,2, СЕСМ-0,5; фритюрниця ФЕСМ-20; шафа жарова секційно-модульна ШЖЕСМ-2К) з дотриманням технічних вимог безпеки праці;

- закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи, правил експлуатації, технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС РОБОТИ: 2 години

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання(СЕСМ-0,2;ФЕСМ-20;ШЖЕСМ-2К)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати, схеми, технічна документація(СЕСМ-0,2;ФЕСМ -20;ШЖЕСМ-2К), ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств харчування» стор. 190-202, 236-245.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-сковорода електрична СЕСМ-0,2(СЕСМ-0,5).

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-фритюрниця ФЕСМ-20

ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ-шафа жарова секційно- модульна ШЖЕСМ-2К

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК, схеми, проспекти, технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце: Отримати проспекти, схеми, планшети, змінні технічну документацію теплового обладнання, ІТК. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-сковорода електрична СЕСМ-0,2(СЕСМ-0,5).

2. Вивчити будову -сковорода електрична СЕСМ-0,2(СЕСМ-0,5), знайти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Основа;
2. Корпус;
3. Дві тумби;
4. Цапфи;
5. На правій тумбі –маховик, на лівій-дві лампочки;
6. Кнопкова станція;
7. Кришка, чавунна чаша.

3. Підготувати сковороди до роботи, перевірити.

1. Перевірити санітарно-технічний стан сковороди;
2. Справність терморегулятора, кнопкової станції;
3. Надійність заземлення;
4. Наявність гумового килима;
5. Справність маховика.

4. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації СЕСМ-0,2;СЕСМ-0.5

1. Заборонено працювати без заземлення, з несправними пакетними перемикачами,терморегуляторами.
2. Перед початком роботи перевірити санітарний стан чаші сковорідки,стан механізму перекидання чаші.
3. В процесі експлуатації не допускати попадання рідини на жарову поверхню.
4. Для запобігання опікам не дозволяється працювати з незахищеними руками.
5. Забороняється перекидати чашу сковороди, попередньо не відключивши від мережі.
6. При перекиданні чаші,при розвантаженні кухарю слід стояти збоку обладнання.
7. Після закінчення роботи слід СЕСМ-0,2 від'єднати від мережі, дочекатись остигання обладнання,зачистити чашу від залишків продуктів скребком,промити гарячо. Водою,протерти сухою тканиною.

5.Відповісти на контрольні запитання.

1. Назвіть прилади, за допомогою яких вмикають сковороду в електричну мережу.
2. Які технологічні операції можна виконувати на електросковородах?
3. Чим і в яких межах регулюється температурний режим СЕСМ-0,2?
4. Які електронагрівачі використовуються у сковородах?
5. Для чого призначений маховик в електросковороді?
6. Чим відрізняється СЕСМ-0,2 від СЕСМ-0,5?

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-фритюрниця ФЕСМ-20

2. Вивчити будову –фритюрниця ФЕСМ-20,найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Корпус;
2. Дверцята;
3. Бачок;
4. Ванна;
5. Фільтр;
6. Кран;
7. Три ТЕНи, які кріпляться до тенотримача;
8. Корзина для продуктів;
9. Кришка;
10. Термореле,
11. Відстойник, вимикач.

3.Підготувати ФЕСМ-20 до роботи.

1. Перевірити санітарно-технічний стан.
2. Закрити кран для зливання жиру.
3. Встановити стакан з фільтром.
4. Опустити ТЕНи в робочу камеру.
5. Залити жир в робочу камеру.
6. Підготувати корзину для продуктів.

4.Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації ФЕСМ-20.

1. Перевірити заземлення,санітарний стан,справність перемикачів,терморегулятора.
2. Не допускається працювати зі знятим столом.Сітку з продуктами необхідно закладати та виймати обережно(без бризок).
3. Для запобігання опіків слід працювати з захищеними руками.

4. При заміні масла фритюрницю слід відключити від мережі, злити масло після охолодження.
5. Після закінчення роботи відключити фритюрницю від мережі, злити з ванни в бачок охолоджене масло, вийняти з відстійника стакан. Після цього ванну, туди, куди, стакан, стіл, облицювання протерти теплою водою та протерти сухою тканиною.
6. Забороняється під час роботи фритюрниці здійснювати її чищення, усувати дефекти, знімати захисний кожух з панелі електроапаратури.

ТРЕТЄ РОБОЧЕ МІСЦЕ- шафа жарова секційно- модульна ШЖЕСМ-2К

2. Вивчити будову –ШЖЕСМ-2К, знайти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Дві робочі камери (секції);
2. Верхні та нижні нагрівальні елементи (ТЕНи);
3. Подові листи;
4. Напрявні для протвенів;
5. Паровідвідний пристрій;
6. Пульти керування;
7. Рукоятка шибера, яким закривається паровідвідна трубка;
8. Лімба терморегулятора;
9. Два пакетних перемикачі; д) дві сигнальні лампочки.

3. Вивчити правила експлуатації ШЖЕСМ-2К та підготувати до роботи.

1. Перевірити надійність заземлення, санітарно-технічний стан.
2. Встановити лімба терморегулятора на необхідну температуру.
3. Увімкнути шафу, дотримуючись такого порядку: рубильник, апарат захисту, пакетні перемикачі на положення "4", пакетний вимикач.
4. Після сигналу (гаснуть сигнальні лампочки) завантажити листи з виробами.
5. Перевести пакетні перемикачі на положення "2" або "1".

4. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації ШЖЕСМ-2К

1. Перевірити санітарно-технічний стан, справність пакетних перемикачів, терморегулятора.
2. Не допускаються до експлуатації шафи зі знятими подовими листами, кожухами.
3. Встановити максимальний температурний режим для розігрівання шафи, після того, як погасне сигнальна лампа та відключаться туди, відкрити обережно дверцята, встановити деко або кондитерський лист з продуктами і ручкою терморегулятора встановити необхідний температурний режим.
4. В процесі роботи виймати листи сухими при хватами, запобігати потраплянню продуктів в камеру, своєчасно їх видаляти.
5. Для економії витрат електроенергії необхідно дотримуватись технологічного процесу, своєчасно перемикаючи ступінь нагрівання.
6. У процесі експлуатації шафи забороняється її лишати включеною без навантаження.
7. Після закінчення роботи ручку пакетного перемикача встановити в положення «0», відключити від мережі протерти сухою тканиною.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Для чого призначений терморегулятор в жарових шафах?
2. Чому після досягнення заданої температури в жаровій шафі пакетні перемикачі потрібно поставити в положення "1" або "2"?

3. Для чого призначена рукоятка у положеннях "відкрито", "закрито" на пульті управління ШЖЕСМ-2? Коли ним користується кухар?
4. Для чого призначені сигнальні лампочки в жаровій шафі?
5. Назвіть заходи з економії електроенергії під час роботи шафи ШЖЕСМ-2?
6. 7. В яких межах можна регулювати температуру в жарових шафах?
7. Чому верхні та нижні ТЕНи мають роздільне вимкнення?

6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

Будова, принцип роботи, правила експлуатації технологічного теплового устаткування (сковороди електричні СЕСМ-0,2, СЕСМ-0,5; фритюрниця ФЕСМ-20; шафа жарова секційно-модульна ШЖЕСМ-2К) з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

№ робочого місяця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Підготовка до роботи..
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

2. Описати технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2			
3	ФЕСМ-20		

3. Відповісти на контрольні запитання.

4. Зробити висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: Н.П. харчування» стор-190-202, 236-24.

Г.Д. Волошенко

«Устаткування підприємств

РОЗРІЗ ШЖЕСМ-2К БЕЗ
ВЕРХНЬОЇ СЕКЦІЇ

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 8

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись тепловим устаткуванням різного виду: жаровні, кип'ятильники безперервної дії тощо

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування (жаровня обертова електрична ЖВЕ-720, кип'ятильник електричний безперервної дії-КНЕ-25,50,100) з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи, правил експлуатації, технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС РОБОТИ: 2 години

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання (жаровня обертова електрична ЖВЕ-720, кип'ятильник електричний-КНЕ-25,50,100)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати, схеми, технічна документація (жаровня обертова електрична ЖВЕ-720, кип'ятильник електричний-КНЕ-25,50,100), ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств харчування» стор. 241-242, 256-260.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-жаровня обертова електрична ЖВЕ-720

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-кип'ятильник електричний безперервної дії-КНЕ-25,50,100

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК, схеми, проспекти, технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце : Отримати проспекти, схеми, планшети, змінні механізми, технічну документацію привода. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-жаровня обертова електрична ЖВЕ-720

2. Вивчити будову ЖВЕ-720

найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Рама;
2. Привод, який складається з електродвигуна, черв'ячного редуктора, двох ланцюгових передач;
3. Жаровий барабан в якому розміщені випромінювачі;
4. Бачок для тіста з фільтром, покриття краном;

5. Лоток з похилою поверхнею;
6. Ножі (відсікач, стаціонарний, шкребок);
7. Пульт керування (кнопкова станція, пакетний перемикач, регулятор температури).

3. Підготувати ЖВЕ-720 до роботи.

1. Перевірити справність заземлення, санітарно-технічний стан жаровні.
2. Приготувати тісто для млинців у збивальній машині.
3. Змастити жиром ножі та лоток з водою.
4. Відкрити кран для подачі води в лоток.
5. Задати температурний режим.
6. Увімкнути ТЕНи.
7. Змастити барабан жиром (через інтервал).

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. До початку роботи перевірити санітарно-технічний стан, справність заземлення.
2. Переконавшись що пробковий кран бачка закритий, відкрити вентиль подавання води.
3. Закріпити похилий лоток пружинним фіксатором, перевірити кріплення.
4. Ввімкнути апарат, встановивши необхідну температуру (для млинців на воді-170С, на суміші молока і води-180С, на воді-190С).
5. Через 20 хв після ввімкнення перевірити безперервність подавання тіста.
6. Під час роботи стежити за кольором поверхні млинців, в разі потреби мілівольтметром відрегулювати температуру.
7. Якщо тісто припікається до жаровні або налипає на ножі, припиніть подавання тіста і, дочекавшись поки кінець стрічки зійде з барабана, вимкніть електродвигун. Швидко очистіть налипле тісто, змастіть барабан жиром і знову ввімкніть апарат.
8. Категорично заборонено зачищати та змащувати робочі органи апарата за ввімкненого електродвигуна.
9. Після закінчення роботи вимкнути апарат, подавання води, зняти бачок з-під тіста, промити його та інші частини, які стикалися з тістом. Ножі протерти сухою тканиною.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Як відрегулювати масу млинців у жаровні ЖВЕ-720?
2. При роботі жаровні ЖВЕ-720 забився пробковий кран для подачі тіста, якої помилки з технології та експлуатації припустився кухар?
3. Навіщо і куди подається холодна вода в жаровні ЖВЕ-720?
4. Назвіть небезпечні зони в жаровні ЖВЕ-720.
5. Для чого призначений фільтр у жаровні?
6. Який рух виконує ніж-відсікач?
7. Який температурний режим необхідно встановити для тіста (на воді, на молоці - 50 % молока, 50 % води)?

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ- кип'ятильник електричний безперервної дії-КНЕ-25,50,100

2. Вивчити будову КНЕ-25,50,100

найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Корпус;
2. Постачальна коробка з поплавцевим клапаном;
3. Збірник окропу з електродами Е-2, Е-3;
4. Кип'ятильний резервуар з трьома ТЕНами;

5. Кришка з відбивачем;
6. Чотири трубки (сигнальна, перекидна, постачальна, для подачі холодної води);
7. АПП з тумблером і сигнальними лампочками.

3. Підготувати КНЕ-25 до роботи, перевірити.

1. До початку роботи перевірити надійність заземлення, справність пускової апаратури, наявність води у водопроводі.
2. Відкрити кран на водопроводі, заповнити кип'ятильник водою.
3. Злити зі збірника окріп, що залишився, перевірити з'єднання сигнальної трубки з каналізацією.
4. Ввімкнути обладнання.

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. До початку роботи перевірити надійність заземлення, справність пускової апаратури, наявність води у водопроводі.
2. В процесі роботи регулярно відбирати окріп, не слід допускати переповнення збірника окропу.
3. Стан захисту кип'ятильника від «сухого ходу», роботу поплавкового клапана, відповідність рівня води в перекидній трубці перевіряє особа відповідальна за експлуатацію електроустаткування.
4. Інтенсивне виділення пари свідчить про те, що рівень води в переливній трубці нижче допустимого або припинилося подавання холодної води в живильну трубку. Вимкніть обладнання, перевірити наявність води у водопроводі.
5. Якщо під час роботи кип'ятильника із сигнальної трубки витікає холодна вода, а із водорозбірного крану-теплі, значить несправний поплавковий пристрій. Вимкніть обладнання, зверніться в технічну службу.
6. Кожні 2-3 дні поверхню електродів необхідно очищувати тканиною від накипу.
7. Після закінчення роботи вимкнути обладнання, закрити кран на водопроводі.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. 1. Яка несправність є в роботі кип'ятильника, якщо на пульті керування "блимає" червона лампочка?
2. Як впливає рівень води в перекидній трубці на процес отримання окропу?
3. Назвіть причину можливого виходу теплої води з кип'ятильника.
4. Для чого призначені електроди Е-1, Е-2, Е-3?
5. Для чого призначений відбивач у кип'ятильнику?
6. Яка температура готового окропу в збірнику?
7. Для чого призначена сигнальна трубка?

6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

Описати будову, принцип роботи, правила експлуатації технологічного устаткування (жаровня обертова електрична ЖВЕ-720, кип'ятильник електричний безперервної дії-КНЕ-25, 50, 100)

№ робочого місця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Порядок підготовки до роботи.
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.

2.Описати технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню
1			
2			
3			

Схема устрою КНЕ-
25.50.100

3. Відповісти на контрольні запитання.

4.Зробити висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств харчування» стор 241-242, 256-260.

6.1.3. Предмет «Малювання та ліплення»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти малювати лінії від руки в різних напрямках, малювати елементи рукописних літер простим олівцем та кольоровими олівцями

МЕТА: сформувати практичні вміння:

- з проведення прямих ліній в різних напрямках;
- поділу відрізків на рівні частини;
- малювання букв;
- малювання різних видів орнаменту.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: аркуш, олівці прості (от МТ до 2М), ластик, лінійка.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ

1. Намалювати лінії в різних напрямках.
2. Поділити відрізки на рівні частини.
3. Намалювати елементи рукописних літер.
4. Намалювати орнамент, що складається з чергуються геометричних предметів (квадрат, трикутник, овал, коло і т.д.) - простим олівцем.
5. Намалювати орнамент, що складається з чергуються предметів (квітка - листик, фрукт - овоч і т.п.) - кольоровими олівцями.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували аркуш, олівці, лінійки, ластик.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Аркуш формату А 4 або альбом розташувати вертикально.
2. Проведення прямих ліній в горизонтальному напрямку:
 - 5 ліній зліва направо;
 - 5 ліній справа наліво;
3. Проведення прямих ліній з вертикальними паралелями:
 - половину рядки - зверху вниз;
 - половину рядки - від низу до верху;
4. Проведення прямих ліній з похилими паралелями:
 - половину рядки - зліва направо;
 - половину рядки - справа наліво;
5. Розподіл прямих ліній на рівні відрізки (зобразити шість однакових прямих ліній і розділити кожен на рівні відрізки):
 - спочатку лінію розділити навпіл;
 - потім на 4 рівні частини;
 - потім на 8 рівних частин;
 - на 5, 7 і 3 рівні частини;

Малювання за допомогою осей і діагоналей квадрата, прямокутника.

6. Малювання за допомогою осей трапеції, ромба.
7. Малювання за допомогою допоміжних прямих ліній окружності і овалу.
8. Виконання елементів рукописних букв.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.

1. Які олівці використовуються для малювання?
2. У чому виражається необхідність початкових вправ з малювання?
3. Які правила малювання прямих ліній ви знаєте?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти малювати геометричні фігури і тіла (кулі, піраміди, циліндра, конуса) відповідно правил.

МЕТА: сформувати в учнів уявлення про геометричні тіла, малювання тіл з натуральних зразків. Передача світлих і темних тонів на геометричні фігури.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: аркуш, олівці прості (от МТ до 2М), ластик, лінійка.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання, натуральні зразки геометричних тіл.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ

1. Вивчити конструкцію геометричних тіл..
2. Намалювати геометричний натюрморт.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували аркуш, олівці, лінійки, ластик.
3. Виконати практичні завдання згідно карток завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання

ХІД РОБОТИ

1. Аркуш формату А4 розташувати горизонтально чи вертикально.
2. Вивчити конструкцію предметів в залежності від різних точок зору.
3. Зробити розмітку за допомогою вертикальних і горизонтальних ліній. 1-й етап. Рішення розташування листа вертикально або горизонтально. Починають малюнок групи геометричних тіл з узагальненого начерку всієї групи без виділення окремих предметів. Спочатку короткими відрізками визначають кінцеві точки групи тіл по горизонталі і по вертикалі.

Потім вони з'єднуються в своєрідну геометричну фігуру, окреслює основні кордону всієї групи.

Перші олівцеві зарубки (лінії) визначають і композиційне розташування малюнка всієї групи, і її просторове розташування, тобто лист для малювання розташовується горизонтально або вертикально. 2-й етап. Промальовування лініями загальних розмірів і контурів кожного геометричного тіла.

Порівнювати об'ємні відносини одного тіла по відношенню до іншого, уточнюються пропорції тіл по висоті, ширині. Визначити рівень горизонту (він знаходиться на рівні очей) і рівень перспективного скорочення площині, на якій розташована зображувана група предметів. Звідси залежать просторові відносини між предметами, ступінь перспективного скорочення їх площин (підстав, бічних граней), кути розташування найближчих задніх граней. Всі предмети зображуються, як ніби вони прозорі або зроблені з дроту. Для цього промальовувалися і ті межі і ребра, які не видно в натурі. Перевіряємо нижня частина куба і нижня частина описаної навколо циліндра призми, щоб не було проникнення куба в циліндр.

Все побудова ведеться тонкими лініями зі слабким натиском. Одночасно стираються допоміжні лінії, лінії побудови. Відокремлюємо лінією горизонтальну площину стола від вертикальній площині стіни.

Слідкуйте за тим, щоб форми і розміри предметів, а також їх розташування відносно один одного, були нанесені правильно. Особливу увагу приділіть овалом. Описуючи вигини, тримайте олівець далі від грифеля і проводите ці лінії плавним рухом руки від зап'ястя. Намалюйте контури відблиску на конусі, якщо його побачите. Тонова опрацювання малюнка починається з чіткого визначення та окреслення на зображеннях предметів кордонів власної тіні і падаючих тіней. При цьому спочатку створюються ділянки темного, потім середнього і, нарешті, світлого тону. Створюємо світлі і сірі тони.

Візьміть м'який олівець і почніть додавати тон. Для цього широкими діагональними штрихами покриваються середнім (не дуже сильним) тоном затінені боку куба, циліндра, конуса, незалежно від того, власна чи це тінь або падаюча. Переходимо до темних тонів.

Натискаючи трохи сильніше на той же олівець, заштрихуйте праву грань куба і підстава циліндра. Заштриховуєш падаючі тіні від куба і циліндра на горизонтальній площині і далі навколо циліндра. Підсилюємо тон близько границі між світлом і тіні, а це на грані куба і підставі циліндра. Легко наносимо штрихування падаючої тіні від куба на циліндрі за формою. Затемнюємо задній план і підсилюємо тіні.

Опрацьовуємо світлі і темні тони на конусі. Дуже добре видно як посилюється тінь до вершини і послаблюється до основи конуса. Штрихи наносити потрібно за формою. Працюємо над контрастним зіставленням, білого і темного.

У верхньому ближньому куті куба підсилюємо тиск на олівець при штрихове тіньової межі. На ній добре видно рефлекс (відображення світла або кольору від сусіднього предмета) від освітленої поверхні циліндра світло відбивається в тіні грані куба. Таке ж відображення від драпірування видно і в тіні підстави циліндра. Опрацьовуємо штрихуванням фон навколо предметів.

Підсилюємо найтемніші місця в падаючих тінях з дотриманням контрастів і рефлексів. Не забуваємо, що на кордоні освітленій поверхні з власною тінню світло світлішає, а тінь темніє. Тінь висветляється, якщо по сусідству знаходиться освітлений предмет. Уточнюємо тони.

Продовжуємо роботу над фоном і підсилюємо власні і падаючі тіні. Визначаємо найтемніші місця в натюрморті. М'яким олівцем 4В, поглиблюючи тон, показуємо їх. Закінчуємо роботу над сірою поверхнею.

Тіні, що відкидаються предметами на сіру горизонтальну площину, мало помітні, тому їх потрібно позначити легкої штрихуванням. Ці тіні допоможуть «прив'язати» предмети до поверхні столу. Трохи висвітлити фон над циліндром. Готовий малюнок.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Що означає малювання з натури?
2. Які основні закономірності зображення потрібно добре засвоїти, щоб навчитися малювати з натури?
3. За допомогою чого намічають всі конструктивні вузли зображення, що передають загальну форму предмета?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти з застосуванням техніки та правил малювати орнаменти різного виду

МЕТА : сформувати практичні вміння з малювання різних видів орнаменту.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: аркуш, олівці прості (от МТ до 2М), ластик, лінійка.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ

1. Намалювати орнамент, що складається з чергуються геометричних предметів (квадрат, трикутник, овал, коло і т.д.) - простим олівцем.
2. Намалювати орнамент, що складається з чергуються предметів (квітка - листик, фрукт - овоч і т.п.) - кольоровими олівцями.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували аркуш, олівці, лінійки, ластик.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Ознайомити учнів з класифікацією стилів орнаментів.

Класифікація стилів орнаментів

Композиційна побудова орнаментів відрізняється узагальненою трактуванням форми і умовної передачею кольору. За змістом орнаменти можна розділити на геометричні, рослинні, тваринні, символічні та змішані.

Орнамент може розташовуватися в квадраті, прямокутнику, колі або у вузькій смугі. За формою можна розділити на *замкнуті, сітчасті і стрічкові*:

- замкнені орнаментальні композиції можуть бути побудовані в квадраті, прямокутнику, колі;
- стрічкові - тільки у вузькій смугі;
- сітчасті - в квадраті, прямокутнику.

У *замкнутому орнаменті* всі декоративні елементи розташовані в одній якій-небудь обмеженій площині. Ритмічне рух такого виду, як би підкреслює контури геометричної фігури. Побудова замкнутого орнаменту ґрунтується на застосуванні осі симетрії. Можливо також побудова цього виду за принципом вільного ритму. Принципи побудови замкнутого орнаменту застосовуються не тільки для оформлення форзац, але і для створення різних символів, емблем, гербів, знаків, широко використовуваних в декорі переплутав, обкладинок, шмуцтитулі і т. д.

У *стрічковому орнаменті* декоративні елементи вписують в смугу. Для такої орнаментальної композиції характерна відкритість, що дозволяє розгортати ритмічний ряд в одну або іншу сторону. Це надає хорошу динамічність. Можливо кілька видів побудови стрічкових симетричних орнаментів.

Найбільш вільним трактуванням малюнка володіє асиметричний стрічковий орнамент, який широко застосовувався в оформленні рукописних і першодруків книг, а зараз знаходить своє гідне місце в оформленні сучасних книг, особливо в дитячій літературі. Найбільш часто

стрічковий орнамент зустрічається в книгах у вигляді заставок або кінцівок, що поділяють текст книги на окремі частини.

У *сітчастому орнаменті* повторюються поширюються на всі боки, створюючи рух у всіх напрямках. У цьому виді орнаменту присутній як би невидима сітка, в осередках якої і розташовуються елементи візерунка. Якщо стрічковий орнамент має тільки однією віссю перенесення і може візуально рухатися по периметру або 'краю листа, то в сітчастому багато осей перенесення і він здатний підкреслити поверхню площині листа суцільним безперервним візерунком. Форма осередків сітчастого орнаменту має різну геометричну форму: квадрат, прямокутник, трикутник, паралелограм, ромб. Досить часто сітчастий орнамент можна зустріти при оздобленні форзац або оформленні обгорткових паперів для різних товарів торгівлі.

2. Побудова рослинного орнаменту

Розглянемо один з варіантів побудови стрічкового рослинного орнаменту. Спочатку намалюємо елементи - мотиви, з яких будемо складати рапорт орнаменту. Це будуть стилізовані квіти і листя. Постараємося, щоб вони були в одному стилі. Наприклад, робимо їх плавними і закругленими, з невеликими нахилами і деталізацією.

2. Накреслимо витягнутий по горизонталі прямокутник. Розділимо його на 8 рівних частин. Накреслимо середню горизонтальну лінію. Від неї відкладемо рівну відстань вгору і вниз і прокреслити ще дві горизонтальні лінії (але щоб вони були ближче до центру). Намалюємо 2 хвилеподібні плавні лінії. Можна намалювати в квадраті 1 і 2 дві напівкруглі лінії, а потім через кальку або копіювальний папір копіювати на інші клітини, змінюючи напрямок - вниз, верх. На цьому етапі дуже важливо, щоб хвиля вийшла плавна і рівна, вона основа майбутнього орнаменту, рапорт.

3. Використовуючи стилізовані замальовки рослин, намічаємо «маси» квітів, маємо їх на хвилі. На верхніх вигинах хвилі нехай будуть розташовуватися великі квіти, а на нижніх середні елементи. Будемо чергувати листочки «сердечком» і «бутони», ставлячи їх і на верху, і внизу по черзі. Намагаємося, щоб всі елементи «комфортно» розмістилися в прямокутнику.

4. Прорисовуємо ретельніше елементи, стираємо хвилю всередині великих квітів. Додаємо більше дрібних елементів - «виноградинок» і тонких листів. Також чергуємо їх.

5. Стираємо все лінії побудови, зачищаємо ластиком малюнок або переносимо його на новий лист.

6. Приступаємо до розфарбовування фломастерами. Вибираємо колірну гамму. На прикладі синьо-зелені стебло, хвиля і листя і оранжево-рожеві квіти. Можна не рівно зафарбовувати поверхні, застосувати акуратну штрихування.

7. дофарбовував основні елементи. Тонким фломастером наносимо трохи дрібних візерунків і деталей. Акуратно зафарбовуємо фон. Ми вибрали темно-сірий колір, на ньому орнамент виглядає яскраво. Але зафарбували не весь фон, а залишили тонку білу смужку навколо всього малюнка. Вона дає додатковий декоративний ефект і не дає фломастерам «змішуватися». Щоб акуратно зафарбувати фон і залишити білу смугу, спочатку намітьте її олівцем. Можна залишити кілька білих гуртків знизу і зверху.

2. Малювання сітчастого і композиційно-замкнутого орнаменту:

- у вигляді квадратів і трикутників - кольоровими олівцями;
- квітки - простим олівцем.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Що таке орнамент?
2. Які основні види орнаменту ви знаєте?
3. Що таке мотив?
4. З яких елементів складається стрічковий орнамент?
5. Для чого призначений фриз?
6. Що нагадує форма сітчастого орнаменту?
7. Яку назву носить візерунок всередині кола?

ВИСНОВКИ

Назва орнаменту	Використання орнаменту

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти малювати предмети з натури. Освітленість. Правила переходу від одного тону до іншого.

МЕТА: сформувати в учнів вміння малювання предметів з натури, правильного переходу тону від одного до іншого на прикладі предметів домашнього вжитку.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: аркуш, олівці прості і кольорові, ластик, лінійка.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання, натуральні зразки геометричних тіл.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ

1. Намалювати з натури предмети домашнього вжитку, враховуючи переходи тону.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували аркуш, олівці, фарби, ластик.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.

- 4.Провести підсумки робіт.
- 5.Відповісти на контрольні запитання
- 6.Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Аркуш формату А4 розташувати довільно (вертикально або горизонтально).
2. Вивчити конструкцію предмета в залежності від різних точок зору.
3. Зробити розмітку за допомогою вертикальної і двох горизонтальних ліній.

Тарілка:

- початку малюємо овал - це буде "проект" нашої тарілки;
- Потім в ньому накидаємо такий же, але трохи поменше;
- На третьому етапі можна вже почати промальовування візерунка тарілки.
- Наступний етап - штрихування внутрішньої частини тарілки
- а потім - зовнішньої., на столі можна додаємо тіні, щоб малюнок був більш реалістичним.
- передати обсяг засобами світлотіні.

Чашка:

- побудувати два круглих підстави;
- промальовувати ручку;
- передати обсяг засобами світлотіні;

Ваза:

- вивчити геометричну конструкцію вази;
- визначити силует вази, уточнити загальну форму;
- виявити взаємне розташування елементів і частин предмета і зв'язок їх між собою;
- провести допоміжні осі;
- намітити контури вази;
- передати обсяг засобами світлотіні.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. З чого починають побудова малюнка тарілки?
2. Що називають законами перспективного скорочення?
3. Що означає розмітка пропорції?
4. Чим можна доповнити виразність конструкції?
5. Чому малювання з натури є основним видом практичного освоєння образотворчої грамоти?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загально-професійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти малювати рослини.

МЕТА:сформувати в учнів вміння з малювання квітів і листя з натури, розвинути спостережливість, зорову пам'ять, творчу уяву.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:аркуш, олівці прості і кольорові, фарби акварельні та гуаш, ластик, лінійка.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання, натуральні зразки геометричних тіл.

ЛІТЕРАТУРА:навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ

1. Намалювати листя клену, дуба та ін...
2. Намалювати різні види квітів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати та отримати картки завдання.
- 2.Підготували аркуш, олівці, фарби, ластик.
- 3.Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
- 4.Провести підсумки робіт.
- 5.Відповісти на контрольні запитання
- 6.Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Аркуш формату А4 розташувати довільно (вертикально або горизонтально).
2. Уважно розглянути об'єкт зображення і виділити основні силуетні ознаки натури. Ознайомитися з різноманітними формами рослин.

Листя (винограду, горобини, клена, дуба і т.д.):

- вписати лист в будь-яку геометричну фігуру (трикутник, багатокутник, ромб, еліпс, коло);
- намітити зображення легкими лініями;
- намітити прожилки;
- уточнити контурний характер листа;
- опрацювати тоновий насичення дрібних деталей з тінями з подальшим узагальненням рельєфу рослини;
- нанесення штрихування і тушевки олівцем;

Квіти

- нанести тонкими лініями загального силуету рослини разом зі стеблом і листям;
 - уточнити напрям стебла, форму листя, бутонів;
 - опрацювати тоновий насичення дрібних деталей з тінями з подальшим узагальненням рельєфу рослини;
 - нанесення штрихування і тушевки олівцем;
3. Начерки робити плавними лініями.
 4. Виконати малюнок фарбами.

Лист клена:

1. Розмістимо лист горизонтально і визначимо загальні розміри листа. Намети основні пропорції. Після визначення узагальненої форми окреслять вісь симетрії - головну прожилку. Вона пройде через середину нижньої горизонтальної лінії.
2. Тепер намічаю інші головні жилки. Пам'ятайте, що всі жилки як би схожі на салют - виходять з однієї точки. Передайте красивий вигин цих жилок і їх взаємне розташування. Ці жилки в подальшій роботі над малюнком треба розуміти як природні осі побудови.
3. Уявіть, ніби на вершину кожної з основних жилок ви одягаєте корону. Плавна з'єднайте ці «корони» між собою.
4. Прорисуйте індивідуальні відмінності вашого листочка. Позначте інші, більш дрібні жилки. Окремі кінчики зробіть більш «колючими» - це додасть вашому малюнку додаткову виразність. малюнок закінчений

Лист дуба:

1. Розмістимо лист вертикально і визначимо загальні розміри листа.
2. Визначимо основні пропорції. Після визначення узагальненої форми окреслять вісь симетрії - головну прожилку. Вона пройде з невеликим нахилом вправо.
3. Тепер намічаємо інші головні жилки. Це більш дрібні жилки, вони відходять з різних точок від основної жилки.
4. Тут також ми будемо на вершину кожної з основних жилок одягати «корону». Тільки ці «корони» будуть за будовою більш «плавними, текучими». Знову ці «корони» між собою плавно з'єднаємо.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Що таке симетрія?
2. Якими лініями виконують начерки?
3. Користуючись гербарієм, намалуйте з натури листя дуба, каштана та горобини, а також два-три зображення квітів.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти малювати орнамент кольором, ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовують при оздобленні борошняних кондитерських виробів..

МЕТА: сформувати в учнів вміння з малювання овочів та фруктів з натури, розвинути спостережливість, зорову пам'ять, творчу уяву.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: аркуш, олівці прості і кольорові, фарби акварельні та гуаш, ластик, лінійка.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання, натуральні зразки геометричних тіл.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ

1. Намалювати фрукти та ягоди – яблуко, слива, полуниця, чорна смородина.
2. Намалювати овочі – капуста, морква, помідор, редис.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували аркуш, олівці, фарби, ластик.
3. Виконати практичні завдання згідно карток завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Аркуш формату А4 розташувати довільно (вертикально або горизонтально).
2. Уважно розглянути об'єкт зображення і виділити основні силуетні ознаки натури. Ознайомитися з різноманітними формами фруктів і овочів.

Малювання яблука:

- вписати квадрат та поділити його на чотири рівні квадрати;
- намітити в квадраті закругленні контури майбутнього яблука легкими лініями;
- уточнити контурний характер листа та плодоніжки;
- опрацювати тоновий насичення дрібних деталей з тінями з подальшим узагальненням рельєфу рослини;
- нанесення штрихування і тушевки олівцем простим або кольоровим;

Малювання яблука

Малювання сливи

Малювання полуниці

Малювання чорної смородини

Малювання овочів:

- розмітити на аркуші тонкими лініями місце знаходження овочів у вигляді кулі, овалу та інш.;
- намітити поетапно контури овочів (як зображено на малюнках);
- поступово продовжуємо промальовувати контури;
- на завершальному етапі вимальовуємо контури обриси овочів;
- нанесення штрихування і тушевки олівцем простим або кольоровим.

Малювання капусти

Малювання моркви

Малювання помідора

Малювання редису

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. З чого починають малювання фруктів та овочів?
2. Що значить малювати з натури?
3. Яких правил треба дотримуватися при малюванні кольоровими олівцями?

6.1.4. Предмет «Облік, калькуляція і звітність»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти виконувати арифметичні дії з використанням калькулятора

МЕТА: закріпити набуті теоретичні знання, вміти користуватися калькулятором, використовувати набуті знання на практиці.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: зошити, мікрокалькулятори

ЛІТЕРАТУРА: Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. Навчальний посібник / за редакцією проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ПП “Рута”, 2002 – 440 с.;

Волошин А.М. Бухгалтерський облік на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування споживчої кооперації. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 188 с.

ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА

Калькулятор, виконаний на базі мікропроцесора, називається -мікрокалькулятором, або електронним калькулятором. Він включає досвого складу:

- жидкокрісталлічеській індикатор (РКІ), на короткому відображаються вводяться і одержувані в результаті обчислень числа;
- кнопки пам'яті;
- службові кнопки для введення чисел в пам'ять, вилучення числа із пам'яті, знайти число в пам'яті, приплюсовування числа, відображеного на індикаторі, до наявного в пам'яті;
- основна клавіатура, що служить для введення певної інформації.

Калькулятор для наукових розрахунків має додаткову клавіатуру, призначену для виконання складних інженерних розрахунків і побудови графіків.

Існують наступні види калькуляторів:

1. *Калькулятор для простих розрахунків* , призначений для виконання простих арифметичних дій - додавання, віднімання, множення, ділення, добування квадратного кореня і отримання заданого відсотка (частки) від числа.
2. *Калькулятор для наукових (інженерних) розрахунків*, призначений для виконання складних арифметичних дій. На цьому калькуляторі можна робити:
 - перетворення чисел в різні системи числення (двійкову,

вісімкову і т.д.);

- обчислення, пов'язані з тригонометричними функціями;
- зведення в будь-яку ступінь;
- вилучення коренів;
- рішення прикладів зі значеннями, укладеними в дужки;
- дії з простими дробами.

Калькулятор складається з мікропроцесора, постійної пам'яті (ПЗУ), оперативної пам'яті (ОЗУ) і клавіатури.

Основна частина мікрокалькулятора - мікропроцесор. Він необхідний для безпосереднього виконання всіх операцій, вироблених калькулятором.

Швидкість виконання різних операцій залежить від характеристик мікропроцесора.

Клавіатура служить для введення інформації в оперативну пам'ять калькулятора.

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прочитати та ознайомитись з теоретичною частиною.
2. В зошиті виконати завдання 1-7 за допомогою калькулятора.
3. Зробити висновок.

Завдання 1

Виконайте прийоми додавання чисел на калькуляторі:

+	789	12548	5624	7854
4562				
356				
59862				
456				

Завдання 2

Виконайте прийоми віднімання чисел на калькуляторі:

-	568	1452	971	859
2678				
1936				
2589				
42513				

Завдання 3

Виконайте ділення та множення чисел на калькуляторі:

386:79	2736:19	641x35	45,37x121
934:25	1458:33	728x21	50,46x27,5
1675:15	8609:27	149x24	12,62x25,02
3837:29	346:36	827x53	71,34x40,08
2638:44	728:18	604x18	729,7x0,32

Завдання 4

Знайдіть процентні суми:

- а). початкове число 52 346, а процентна такса дорівнює: 15,6%, 18,9%, 26%.
б). початкове число 67 158, а процентна такса дорівнює: 27,5%, 16,1%, 29,2%.

Завдання 5

Визначити порядок добутку і вказати у ньому місце коми:

- а). $27,34 \times 0,65 = (177710)$
б). $546 \times 0,348 = (1900080)$
в). $0,475 \times 6,72 = (31920)$
г). $123,56 \times 0,27 = (333)$

Завдання 6

Виконайте дії з одночасним підрахунком підсумкової суми:

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| а). 1426×178 | б). $276 \times 31 + 382 \times 52$ |
| 384×26 | $1324 \times 15 + 176 \times 23$ |
| $+ 1017 \times 235$ | $+ 815 \times 47 + 18,9 \times 14$ |
| 478×308 | $2006 \times 5 + 547 \times 86$ |
| 918×19 | $635 \times 18 + 1316 \times 109$ |
| Всього: | Всього: |

Завдання 7

Знайти значення виразу:

- а). $(42,65 - 37,14 + 167,8 - 171,9 + 398,5 - 264,9) \times 169,25$;
б). $(311 + 98,6 - 276,3 + 1418,2 - 936,8 + 112,4 - 36,9) : 425$.

Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись збірником рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів

МЕТА : закріпити набуті теоретичні знання , вміти користуватися нормативними документами, використовувати набуті знання на практиці: користуватися «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів».

ФОРМА РОБОТИ: ідивідуальна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: зошити, мікрокалькулятори

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. Навчальний посібник / за редакцією проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ПП “Рута”, 2002 – 440 с.
2. Волошин А.М. Бухгалтерський облік на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування споживчої кооперації. – К.: НМЦ «Укоопосвіта»,

2004. – 188 с.

3. О.В.Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА

Обов'язковою умовою для якісного приготування напівфабрикатів, виробів на кондитерських підприємствах

є використання сировини, яка відповідає вимогам стандартів, технічних умов і іншої діючої нормативно-технічної документації.

- ✚ На основі сировини, харчові продукти, які виготовляють промисловістю, а також сировину, на яку змінені діючі норми, тимчасові норми відходів і втрат при холодній і тепловій обробці, норми вкладення сировини в вироби установлюють у кондитерських цехах шляхом контрольних пророблень кожної партії сировини, що надходить.
- ✚ Контрольні пророблення оформляють **відповідними актами**.
- ✚ При необхідності в рецептурах виробів може бути проведена заміна тих чи інших компонентів, які приведені в таблиці «Норми взаємозаміни продуктів при приготуванні страв» або в описі технології приготування кондитерських виробів.
- ✚ В окремих випадках технологією приготування де яких страв допускається збільшення або зменшення закладки якого не будь-якого компонента з відповідною заміною виходу страв.

З метою задоволення зростаючого попиту споживачів кваліфіковані кондитери можуть розробляти нові рецептури борошняних кондитерських виробів. На них складаються *технологічні карти, в яких вказуються: норма закладки сировини, вихід напівфабрикатів і готових виробів, встановлені в суворій відповідності з діючими нормами відходів і втрат при холодній і тепловій обробці сировини (з урахуванням) раціональної закладки основних продуктів.*

Збірники рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів - основний документ, яким керуються кондитерські підприємства, випускаючи готову продукцію. Вони включають в себе нормативи витрат продуктів та рекомендації щодо їх взаємозамінності, рецептурну частину, технологічні вказівки до приготування кондитерських виробів.

Збірник містить 227 рецептур на торти, тістечка, кекси, рулети, здоби, печиво, пряники, вафельні вироби, начинки і глазури. Наведено технологічні нормативи для підприємств громадського харчування і кондитерських виробництв. Збірник належить до технологічних нормативних документів на рівні з діючими ГОСТами, ДСТУ та іншою технологічною документацією і містить єдині вимоги до технологічних процесів, готової продукції масового виготовлення, а також норми витрат сировини на вироблену продукцію.

У Збірник включені наступні рецептури:

- ❖ виробів громадського харчування масового попиту;
- ❖ борошняних кондитерських виробів відповідно до діючих промисловими Збірниками (Рецептури на торти, тістечка, кекси і рулети. М.: Харчова промисловість, 1978, ч. I, II, III; Рецептури на печиво, галети, вафлі. М.: Харчова промисловість, 1969; Рецептури на пряники. М.: Харчова промисловість, 1968);

булочних виробів відповідно до технологічних інструкцій по виробленню хлібобулочних виробів (М.: Харчова промисловість, 1973).

- ❖ Промислові рецептури відзначені зірочкою або в дужках вказано номер відповідної рецептури промислового Збірника.
- ❖ Рецептури наведені з розрахунку виходу 100 шт. готових виробів (для штучних виробів) і 10 кг готової продукції (для вагових виробів і напівфабрикатів) з урахуванням гранично допустимих втрат.
- ❖ Внесення змін до рецептури допускається тільки відповідно до вказівок до рецептур (с. 279).

Збірник містить шість груп виробів:

- ✓ Торти
- ✓ Тістечка
- ✓ Кекси і рулети
- ✓ Печиво і пряники
- ✓ Здобні булочні вироби
- ✓ Вироби зниженої калорійності

Крім того, передбачені рецептури на напівфабрикати, які входять в готові вироби, дана технологія їх приготування відповідно до Технологічними інструкціями по виробленню борошняних кондитерських виробів (ЦНІНТЕІпіщепром, 1970). При розрахунку рецептур умовно прийняті вологість сировини, вміст в ньому цукру і жиру (табл. 1); втрати сухих речовин по групах виробів вказані в табл. 2.

При підготовці сировини до виробництва слід керуватися рекомендаціями, викладеними на с. 10-11. Кількість води для замішування тіста і перерахунок витрати борошна з урахуванням її вологості розраховують за формулами, наведеними на с. 285.

Норми вкладення сировини дані масою нетто. Витрата сировини, напівфабрикатів і готової продукції в натурі показані в грамах цілими числами, крім ароматичних есенцій, пудри ванільної, коньяку, солі, двовуглекислого натрію, вуглекислого амонію, кислоти лимонної і барвників, які витрачаються в незначних кількостях.

Якщо вміст сировини в рецептурах менше 0,05 г, то кількість його зазначено в рецептурі, але не враховується в загальній витраті сировини.

Витрата сировини в сухих речовинах показаний з округленням до десятих часток грама.

За органолептичними показниками торти і тістечка повинні відповідати вимогам, зазначеним в ДСТУ 18-102-72.

Фізико-хімічні показники тортів і тістечок визначають тільки в напівфабрикатах, які повинні відповідати вимогам вищевказаного Остан.

- Відхилення маси нетто тортів допускаються (в%, не більше):

при масі до 200 г включно - $\pm 5,0$;

при масі понад 200 до 250 г включно - $\pm 4,0$;

при масі понад 250 до 500 г включно - $\pm 1,5$;

при масі понад 1000 г - $\pm 1,0$.

- Відхилення маси штучних тістечок допускаються (ВГ, не більше): при масі до 45 г - $\pm 3,0$; при масі понад 45 г - $\pm 5,0$.
- Відхилення маси вагових тістечок, розфасованих вкоробкі (набори), допускаються (в%, не більше): при масі до 500 г - $\pm 3,0$; при масі понад 500 до 1000 г - $\pm 1,5$.
- Відхилення маси нетто кексів допускаються (в%, не більше):

при масі до 100 г включно - $\pm 7,0$;

при масі понад 100 до 250 г включно - $\pm 5,0$;

при масі понад 250 до 500 г включно - $\pm 2,5$;

при масі понад 500 до 1000 г включно - $\pm 1,5$;

при масі понад 1000 г - $\pm 1,0$.

- Відхилення встановленої маси для булочних виробів допускаються відповідність до ДСТУ на ці вироби.

Борошняні кондитерські і булочні вироби повинні бути виготовлені і реалізовані з дотриманням санітарних правил, затверджених в установленому порядку.

Торти і тістечка з заварним кремом або збитими вершками, а також з кремовою або фруктову обробкою зберігають в холодильних шафах і камерах при температурі не вище 6 ° С і не нижче 0 ° С. Гарантійний термін зберігання при цьому встановлюється, починаючи з часу виготовлення (в ч, не більше) для виробів:

- ✓ з білково-збивним кремом або фруктову обробкою - 72;
- ✓ з вершковим кремом - 36;
- ✓ з заварним кремом - 6;
- ✓ зі збитими вершками - 7;
- ✓ без обробки - 72.

При відсутності холоду забороняється реалізація виробів із заварним кремом, кремом з вершків, білково-збивними і вершковими кремами.

Термін зберігання кексів з часу виготовлення встановлюється (в днях, не більше):

- ✓ виготовлених на дріжджах - 2;
- ✓ виготовлених на хімічних розпушувачах - 7.

Кваліфіковані кондитери можуть розробляти нові рецептури борошняних кондитерських і булочних виробів, що відрізняються високими смаковими властивостями і оригінальністю оформлення. Нові рецептури розглядаються і затверджуються в установленому порядку.

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Вивчення змісту Збірника рецептур рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів.
2. Прочитати та ознайомитись з теоретичною частиною.
3. Перелічити розділи, які містить Збірник.
4. Заповнити таблицю.
5. Дати відповідь на проблемне запитання.
6. Виконати тестові завдання.
7. Зробити висновок.

Завдання № 1

Користуючись Збірником рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів опишіть виріб - Бісквітні напівфабрикати .

Сировина	Бісквіт основний (г)		Бісквіт на рулет(г)		Бісквіт з какао - порошком(г)		Бісквіт «Прага» (г)	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Завдання № 2

Дати відповідь на проблемне запитання: Яка необхідність користування таблицею «Втрати сухих речовин по групах виробів» _____

Завдання № 3

Виконати тестові завдання

1. Збірник рецептур страв – це...?

- ☐ А) нормативний документ, де описується господарська діяльність підприємства громадського харчування;
- ☐ Б) нормативний документ, який призначений для використання під час приготування кондитерської продукції;
- ☐ В) нормативний документ – де описана система обліку продуктів харчування на ПГХ.

2. Чи може директор самостійно змінювати рецептуру страв?

- ☐ А) так;
- ☐ Б) ні;
- ☐ В) інколи.

3. В рецептуру виробів включені:

- ☐ А) грошові вимірники;
- ☐ Б) норма закладки компонентів;
- ☐ В) вихід продукції в грамах.

4. Чи обов'язково на підприємствах громадського харчування повинно проводитися пророблення на сировину, що надійшла і на яку змінені норми вкладання?

- ☐ А) ні;
- ☐ Б) так;

☐В) інколи це можливо.

5. Якими документами оформляються відповідні пророблення?

☐А) рахунком-фактурою;

☐Б) накладною;

☐В) відповідними актами довільної форми.

6. Відхилення маси нетто кексів допускаються (в%) при масі до 100 г?

☐А) ± 7 ;

☐Б) ± 3 ;

☐В) ± 15 .

Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти працювати зі змістом Збірника рецептур страв і кулінарних виробів

МЕТА: закріпити набуті теоретичні знання, вміти користуватися нормативними документами, використовувати набуті знання на практиці: користуватися «Збірник рецептур страв і кулінарних виробів».

ФОРМА РОБОТИ: ідівідуальна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: зошити, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, калькулятори

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. Навчальний посібник / за редакцією проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ПП “Рута”, 2002 – 440 с.
2. Волошин А.М. Бухгалтерський облік на підприємствах роздрібно́ї торгівлі та громадського харчування споживчої кооперації. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. – 188 с.
3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів. – К.: А.С.К., 2000.- 848с.

ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА

Обов’язковою умовою для якісного приготування напівфабрикатів, виробів на ПРХ є використання сировини, яка відповідає вимогам стандартів, технічних умов і іншої діючої нормативно-технічної документації.

✚ На основі сировини, харчові продукти, які виготовляють промисловістю, а також сировину, на яку змінені діючі норми, тимчасові норми відходів і втрат при холодній і тепловій обробці, норми вкладення сировини в вироби установлюють на ПРХ шляхом контрольних пророблень кожної партії сировини, що надходить.

✚ Контрольні пророблення оформляють **відповідними актами**.

✚ При необхідності в рецептурах виробів може бути проведена заміна тих чи інших компонентів, які приведені в таблиці «Норми взаємозаміни продуктів при приготуванні страв» або в описі технології приготування страв та виробів.

✚ В окремих випадках технологією приготування де яких стравдопускається збільшення або зменшення закладки якого не будькомпоненту з відповідною заміною виходу страв.

З метою задоволення зростаючого попиту споживачів кваліфіковані кондитери можуть розробляти нові рецептури борошняних кондитерських виробів, кулінарних виробів. На них складаються *технологічні карти, в яких вказуються: норма закладки сировини, вихід напівфабрикатів і готових виробів, встановлені в суворій відповідності з діючими нормами відходів і втрат при холодній і тепловій обробці сировини (з урахуванням) раціональної закладки основних продуктів.*

В залежності від запиту і форми обслуговування окремі страви можуть реалізуватися меншими порціями. При цьому вибір асортименту страв, а також зберігання або зменшення закладки компонентів в рецептурі здійснюються на місцях та затверджуються вище стоячою організацією.

У Збірнику наводяться рекомендації по відпуску і оформленню страв, які можуть бути змінені завдяки умовам роботи підприємства.

Збірники рецептур страв і кулінарних виробів - основні документи, якими керуються підприємства харчування, випускаючи готову продукцію. Вони включають в себе нормативи витрат продуктів та рекомендації щодо їх взаємозамінності, рецептурну частину, технологічні вказівки до приготування страв.

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства розроблено Науково-дослідним інститутом громадського харчування, спеціалістами і практичними працівниками галузі.

Цей збірник містить розділи: холодні страви; супи; страви з картоплі, овочів і грибів; страви з круп; страви з макаронних виробів; страви з яєць; страви з сиру; страви з риби, морепродуктів і раків; страви з м'яса та м'ясних продуктів; страви із сільськогосподарської птиці, пернатой дичини кролика; гарніри; соуси; солодкі страви; напої; коктейлі; **борошняні вироби**; українські національні страви.

Основним нормативним документом для виробництва кожної страви є його **рецептура**.

Рецептура - це:

- кількісне співвідношення складових компонентів, що визначає харчову цінність, органолептичні властивості і вихід готового продукту;
- відомості про норми витрат сировини на виробництво страви в певному обсязі (1 порція, 1 кілограм, 1 літр).

Рецептури в Збірнику розташовані в певному порядку, у відповідному кожній групі страв розділі. Наприклад, рецептуру на приготування дріжджового та виробів з нього слід шукати в розділі «Борошняні вироби».

У рецептурі вказується порядковий номер та найменування страви, перелік продуктів і норми їх вкладення вагою брутто та нетто, вихід окремих напівфабрикатів і страви в цілому. Більшість рецептур страв наводяться в двох і трьох варіантах, з різними нормами вкладення окремих продуктів і виходу готових виробів. Так, бефстроганов з нормами вкладення сировини по першій (I) колонці готується в підприємствах типу ресторан і бар, а подругий (II) - в кафе та їдалень. У рецептурах Збірника закладено сировину певних кондицій і способів промислової обробки, які обумовлені у вступі до Збірника. При використанні сировини інших кондицій або способів промислової обробки норма вкладення сировини змінюється відповідно доданих таблиць додатка Збірника рецептур.

Рецептури хлібобулочних виробів дано на 10 кг готової продукції і на 100 штук.

Працівники виробництва підприємств громадського харчування повинні вміти працювати зі Збірником рецептур - основним документом, яким керуються, випускаючи готову продукцію.

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Вивчення змісту Збірника рецептур страв і кулінарних виробів.
2. Прочитати та ознайомитись з теоретичною частиною.
3. Перелічити розділи, які містить Збірник.
4. Заповнити таблицю.
5. Дати відповідь на проблемне запитання.
6. Виконати тестові завдання.
7. Зробити висновок.

Завдання № 1

Користуючись Збірником рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів опишіть виріб - Вироби з дріжджового тіста .

Сировина	Пиріжки духові з картоплею (г)		Пиріжки духові з яблуками (г)		Пиріжки смажені з капустою(г)		Пиріжки смажені з печінкою та картоплею(г)	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Завдання № 2

Дати відповідь на проблемне запитання: Яка необхідність користування таблицею взаємозаміни продуктів? _____

Завдання № 3

Виконати тестові завдання

1. Назвіть документи, за якими встановлюють норми вкладення сировини на кожне блюдо:

- А) по меню;
- Б) за збірником рецептур;
- В) за планом-меню.

2. Які показники зазначаються в Збірниках рецептур в графі «брутто»?

- А) норми напівфабрикату;
- Б) норми сировини;
- В) вихід готового виробу.

3. Які показники записуються в графі «нетто» в Збірнику рецептур :

- А) норма п / ф;
- Б) норма сировини;
- В) вихід готових виробів.

4. В яких одиницях вимірювання дані закладки продуктів в Збірнику рецептур:

- А) в літрах;
- Б) в кілограмах;
- В) в грамах.

5. Якими технічними довідниками користуються для розрахунку цін на борошняні та кондитерські вироби:

- А) таблиці кондицій сировини;
- Б) технологічні карти;
- В) Збірник рецептур борошняних і кондитерських виробів.

6. Чи обов'язково на підприємствах громадського харчування повинно проводитися пророблення на сировину, що надійшла і на яку змінені норми вкладення?

- А) ні;
- Б) так;
- В) інколи це можливо.

7. Якими документами оформляються відповідні пророблення?

- А) рахунком-фактурою;
- Б) накладною;
- В) відповідними актами довільної форми.

8. Що включає в себе Збірник рецептур страв?

- А) таблиці взаємозаміни продуктів;
- Б) типи та характеристику підприємств;
- В) порядок призначення націнок на продукти, та визначення продажних цін.

Зробити висновок.

6.1.4. Предмет «Англійська мова з професійним спрямуванням»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: володіти основами англійської мови за професійним спрямуванням, уміти заповнювати анкету та складати резюме

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички ведення ділових контактів.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- складання резюме;
- ділового спілкування;
- вживання мовних кліше;
- культури ділового спілкування;
- заповнення анкети для працевлаштування

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: комп'ютер

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: словники, роздатковий матеріал

ЛІТЕРАТУРА: Шевелева С.А. Деловой английский. Ускоренный курс: Учебник. – М.: Культура и спорт, ЮНИТИ, 1997

ХІД РОБОТИ

ВИКЛАД МАТЕРІАЛУ

1) Прочитайте та перекладіть Rosie's resume

RESUME

Name:	Rosie Lang
Address:	203 Parkway, Bristol, BR45 6HK
Telephone:	01452 467983
Date of birth:	19/8/82

Place of birth: London, UK
 Education: 1989-95 Belmont Primary School
 1995-2001 Moorlands High School
 Academic
 Qualification: 2002 Diploma in Hairdressing
 Employment: 2001-now Neil's Hair Salon
 Special skills: French, nail design

2) Прочитайте та перекладіть резюме одного з шеф-кухарів

3) Заповніть анкету для працевлаштування

Name(as shown in the passport)				
Native country				
Permanent address				
Date of birth				
Place of birth				
Nationality				
Telephone				
E-mail				
School number				
Native language				
Knowledge of English	skill	fluently	well	poor
	speak			
	read			
	write			
Signature				

ЗАКРІПЛЕННЯ ЗНАНЬ

4) Вам надається порада як поводити себе на співбесіді. Прочитайте, перекладіть. Чи можете ви щось ще додати?

- | | |
|------------------------------------|---|
| a) Be early | 1. Where does Rosie live? |
| b) Wear reasonable clothes | 2. Where is she from? |
| c) Be polite | 3. What does Rosie do? |
| d) Listen | 4. What paper qualifications has she got? |
| e) Talk clearly | 5. Where does she work? |
| f) Answer | 6. Can she speak any foreign languages? |
| g) Look the interview in the eyes. | |
| h) Be honest | |
| i) Sell yourself | |
| j) Ask questions yourself | |

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: класти власне резюме за прикладом

5) Дайте відповідь на запитання до тексту

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Загальнопрофесійний блок

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти використовувати професійну лексику, перекладати рецепти

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички технологічної обробки фруктів

Закріпити практично теоретичні знання з:

- основних характеристик харчової цінності фруктів;
- технологічної обробки фруктів ;
- вживання професійної лексики;
- перекладу рецептів фруктових страв;
- культури харчування у Великій Британії

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: комп'ютер

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: словники, роздатковий матеріал

ЛІТЕРАТУРА: В.И.Концеус, А.П.Збитнева "Сборник текстов по кулинарии на английском языке", Зарума-Панських О.Р. "Food and Diet"

ХІД РОБОТИ

ВИКЛАД МАТЕРІАЛУ

1) *Прослухайте основні характеристики харчової цінності фруктів*

Nutritional significance

Fruits and vegetables provide an abundant and cheap source of vitamins, minerals, and fibre. Their importance in the diet is largely determined by culture, for example, a religion such as Hinduism demands that its followers are vegetarian and their diet therefore contains a high proportion of fruit and vegetables. Other communities, however, only serve vegetables as accompaniments to main meals, and fruits as appetizers and desserts.

It is preferable to consume fruit and vegetables when fresh, as the nutritional content is then usually at its highest. Some techniques, such as blanching, leach out many water-soluble vitamins into the surrounding liquid and if this liquid is not consumed, many nutrients are lost. Other methods such as sterilization expose the food to high temperatures which destroy some of the B vitamins.

2) *Розгляньте таблицю стійкості вітамінів під впливом різних умов*

<i>Nutrient</i>	<i>Air</i>	<i>Light</i>	<i>Heat</i>	<i>Maximum cooking losses (per cent)</i>
Vitamin A	U	U	S	40
Vitamin C	U	U	U	100
Biotin	S	S	U	60
Vitamin D	U	U	S	40
Vitamin K	S	U	S	5
Pyridoxine (Vitamin B6)	S	U	U	40
Riboflavin	S	U	U	75

(Vitamin B2)				
Thiamine (Vitamin B1)	U	U	U	55
S = stable (no important destruction)				
U = unstable (significant destruction)				

3) Прочитайте та перекладіть текст

Jams, jellies, marmalades and fruit cheeses

Fruit is most commonly used as the raw material, but some vegetables such as pumpkin can be used. The principles of preservation involve heating to destroy enzymes and micro-organisms, combined with a high acidity and sugar content to prevent re-contamination. The mix of ingredients is quite complex, but basically involves the correct combination of acid, sugar, and the gelling compound 'pectin' (pectin is present naturally in plants, but may also be added in a commercially-produced form), to achieve the desired gel structure. The ingredients are then boiled together to evaporate water and achieve the correct sugar content.

Jams. This is a solid gel made from fruit pulp or juice, sugar, and pectin. It can be made from a single fruit or from a combination, but in either case the fruit content should be at least 40 per cent. In mixed-fruit jams, the first-named fruit should be at least 50 per cent of the total fruit added (based on European legislation). The total sugar content of jam should not be less than 68 per cent to prevent mould growth after opening the jar.

Jellies. These are crystal-clear jams, produced using filtered juice instead of fruit pulp.

Marmalades. These are produced mainly from clear citrus juices and have fine shreds of peel suspended in the gel. Commonly-used fruits include limes, grapefruits, lemons and oranges. Ginger may be used alone or in combination with the citrus fruit. The fruit content should not be less than 20 per cent citrus fruit, and the sugar content is similar to jam.

Fruit cheeses. These are highly boiled jam-like mixtures that have a final sugar level of 75-85 per cent and thus set in a solid block. They can be cut into bars or cubes, or further processed as ingredients in confectionery or baked goods.

4) Складіть професійний словник технологічних термінів

1. to heat up - нагрівати	8. Grater - рашпіль
2. to add - додати	9. Zest - лимонна цедра
3. to decorate - прикрасити	10. Zester - ніж для (зняття) цедри
4. to serve - подавати	11. to mix - змішати
5. to peel - чистити (фрукти, овочі)	12. to cut - різати
6. Peeler - прилад для чищення овочів, (фруктів)	13. to squeeze juice from a lemon - давити сік з лимону
7. to grate - терти	14. Measuring cup - мірна склянка

ЗАКРІПЛЕННЯ ЗНАНЬ

5) Заповніть інструкційну карту, щоби скласти рецепт фруктового салату Айсберг

Now complete the cooking instructions for **Fruit Iceberg salad recipe**.

Ingredients	Verbs	Cooking instructions
Some apples	take	_____ some _____ and _____ them. Take 2 bananas. _____ the fruit into pieces. _____ 5 strawberries. _____ with a _____. You don't need any sugar. _____ some _____ on the top. Enjoy your fruit salad.
2 bananas	mix	
5 strawberries	cut	
A spoonful of yogurt	wash	
Some ice cream	add	
	put	

Keys for Fruit Iceberg salad recipe: Take some apples and wash them. Take 2 bananas. Cut the fruit into pieces. Add 5 strawberries. Mix with a spoonful of yogurt. You don't need any sugar. Put some ice cream on the top. Enjoy your fruit salad.

6) Складіть речення, використовуючи наступні лексичні одиниці: *spoon, squeezer, mixer, grater, zester, peeler, knife, cup*.

1. I use the () to grate cheese.
2. I use the () to cut a pineapple.
3. I use the () to mix ingredients.
4. I use the () to measure water.
5. I use the () to peel an apple.
6. I use the () to make lemon juice.
7. I use the () or grater to make orange zest.
8. I use the () to add yoghurt.

7) Складіть рецепт фруктового салату *Easy Fruit Salad*

Step1. Unscramble the ingredients:

1 mepogratena, 3 wkii, 2 apespl, 2 eaprs, aperl jueic

Step 2. Order the cooking instructions

- A) Decorate with pomegranate seeds.
- B) Add 1/2 cup of apple juice.
- C) Cut and mix all fruit.
- D) Read the recipe!
- E) Peel apples, pears and kiwi.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: скласти рецепт фруктової страви, вивчити нову лексику

6.2. ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНІ РОБОТИ З ПРЕДМЕТІВ НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ РІВЕНЬ «КОНДИТЕР 4 РОЗРЯДУ»

6.2.1. Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати різні види масляного крему(основного та креми на основі сиропів), готувати заварний, білковий та вершковий креми.

МЕТА:сформувати практичні вміння та навички приготування кремів. Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості крему;
- дотримування правил ведення технологічного процесу;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готового крему;
- правил експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни;
- дотримування правил енергозбереження;
- розвитку самостійності, вмінні орієнтуватися у виробничих умовах

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО – ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: столи, печі електричні, холодильник, міксер, збивальна машина

Тривалість роботи: 6 годин

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: каструлі ємністю 1 літр, каструлі емаліровані ємністю 2 і 3 літра, ложки столові, ложки дерев'яні, качалка, миски, ніж, тарілки.

СИРОВИНА: масло вершкове, молоко незбиране, молоко згущене, цукор – пісок, пудра ванільна, коньяк, вино, яйця, какао – порошок, желатин, ванільний лікер, цукрова пудра, вершки 35% жирності, горіхи, борошно, кислота лимонна.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів» Новікова О.В., Ростовський В.С.2010р.; навчальний посібник «Практикум для кондитера» Мазепа Є.В. 2008р.

ЗАВДАННЯ

1. Приготувати крем масляний горіховий
2. Приготувати крем «Шарлот» (основний)
3. Приготувати крем «Новий»
4. Приготувати крем «Глясе»

5. Приготувати крем «Пражський»
6. Приготувати крем «Білковий»
7. Приготувати крем «Заварний»
8. Приготувати крем «Вершковий ванільний»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- Визначити ознаки готовності сиропу для приготування крему «Новий»
- Визначити ознаки готовності крему масляно - горіхового
- Визначити ознаки готовності крему «Шарлот»
- Визначити ознаки готовності сиропу для приготування крему «Глясе»
- Визначити готовність борошна для приготування заварного крему
- Визначити готовність крему «Пражський»

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБІТ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні питання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Підготувати масло, цукор

Провести санітарну обробку яєць

Відділити жовтки від білків для певних видів крему

Підсмажити горіхи та розтерти з цукром

Закип'ятити згущене молоко та охолодити

Підготувати желатин та залити його для набухання

Просіяти какао

Приготувати сиропи для певних видів крему

Приготувати всі види крему

Підготовка до дегустації

Провести бракераж

Скласти технологічні таблиці приготування, оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ № 1 «ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ « МАСЛЯНИЙ ГОРІХОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

«Крем масляний горіховий»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Масло вершкове	251	Колір світло – жовтий, однорідний по всій масі, без сторонніх присмаків та запахів, без плісняви. Консистенція щільна, однорідна.
2	Цукрова пудра	134	Пудра без грудок, сипуча. Колір білий з блиском. Смак солодкий, без стороннього присмаку.
3	Молоко згущене	100,5	Смак і запах з характерним солодкуватим присмаком, властивим пастеризованому молоку, без сторонніх присмаків і запахів. Колір білий з кремеватим відтінком рівномірний по всій масі.
4	Горіхи смажені	24	Світло – коричневого кольору, смак і запах властивий смаженому горіху (без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів)
5	Пудра ванільна	2	Мілкового помелу, сипучий, з характерним сильним ароматом обумовленим наявністю ваніліну .
6	Коньяк	8,5	Має властивий аромат, смак, колір коньяку, без стороннього присмаку і запаху, без осадку.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Зачищене масло нарізують на дрібні шматки і завантажують у збивальну машину, де перемішують на тихому ході 5-7 хв., поки воно не побіліє і не стане пишним. Після цього машину переводять на швидкий хід і поступово додають цукрову пудру і кип'ячене згущене молоко. Збивають 7-10 хв. На початку збивання поступово додають смажені, очищені і дрібно розтерті горіхи. Горіхи необхідно додавати не в кінці, а на початку збивання для того, щоб завдяки тривалості процесу забезпечити рівномірність розподілу

їх у всій масі крему і не допустити утворення дрібних грудочок. В кінці додають ванільну пудру і коньяк.

Крем «Масляно-горіховий» використовують для перешарування пластів при приготуванні тортів і тістечок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд. Пишна, однорідна маса з рівномірно розподіленими по всьому об'єму горіхами.

Консистенція. Добре зберігає надану форму.

Колір. Білий з кремоватим відтінком.

Смак і запах. Смак солодкий з присмаком смажених горіхів та ароматом ванілі і коньяку.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ « ШАРЛОТ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

«Крем «Шарлот» (основний)»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Масло вершкове	209	Колір світло – жовтий, однорідний по всій масі, без сторонніх присмаків та запахів, без плісняви. Консистенція щільна, однорідна.
2	Цукор - пісок	182	Сипучий, без грудочок. Колір білий, чистий з блиском, чистий, без плям і сторонніх домішок. Смак солодкий, без стороннього присмаку і запаху.
3	Молоко незбиране	121,5	Білого кольору з жовтуватим відтінком, без сторонніх присмаків і запахів.
4	Яйця	32,5	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цільна; повітряна рухома камера, білок слабкий, просвітний.
5	Пудра ванільна	2	Мілкового помелу, сипучий, з характерним сильним ароматом обумовленим наявністю ваніліну .
6	Коньяк	10	Має властивий аромат, смак, колір коньяку, без стороннього присмаку і запаху, без осадку.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Сироп «Шарлот»

Цукор поєднують з молоком і варять до температури 104 -105°С. Паралельно з цим закладають яйця в збивальну машину, і збивають протягом 5 – 7 хв. Добре розбитий білок потрібен для того, щоб при подальшій операції, що відбувається в умовах високої

температури, білки не згорнулися, бо від цього різко погіршає якість крему. У посуд із збитими яйцями Готовий молочний сироп швидко проціджують через сито з чарунками розміром 0,6 – 0,8 мм. Щоб уникнути утворення на поверхні сиропу яєчної скориночки, слід протягом перших 10 – 15 хв. охолодження періодично помішувати сироп. Сироп охолоджують до 20 - 22°C.

Технологія приготування

Крем «Шарлот»

Виготовлення крему «Шарлот» складається з двох етапів: приготування молочного сиропу, званого також «шарлоттом», і збивання масла з охолодженим молочним сиропом. Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки завантажують у збивальну машину і збивають 7-10 хв. до утворення пишної маси. У масу, що утворилася, поступово додають яєчно-молочний сироп та збивають до однорідної пишної маси. У кінці збивання вводять ванільну пудру і коньяк. Ознаками готовності крему є збільшення об'єму маси в 2,5 рази проти первинного і отримання гладкої, глянсуватої поверхні з бульбашками, що з'являються.

Крем «Шарлот» використовують для перешарування пластів при приготуванні тортів і тістечок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд. Пишна, однорідна масляниста маса з гладкою блискучою поверхнею.

Консистенція. Добре зберігає надану форму.

Колір. Жовтуватий.

Смак і запах. Смак солодкий з ароматом ванілі і коньяку.

ЗАВДАННЯ № 3 «ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ «НОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

«Крем «Новий»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Масло вершкове	230	Колір світло – жовтий, однорідний по всій масі, без сторонніх присмаків та запахів, без плісняви. Консистенція щільна, однорідна.
2	Цукор - пісок	198,5	Сипучий, без грудочок. Колір білий, чистий з блиском, чистий, без плям і сторонніх домішок. Смак солодкий, без стороннього присмаку і запаху.
3	Молоко незбиране	85	Білого кольору з жовтуватим відтінком, без сторонніх присмаків і запахів.
4	Пудра ванільна	0,2	Мілкового помелу, сипучий, з характерним сильним ароматом обумовленим наявністю ваніліну.

5	Вино	0,9	Має властивий аромат, смак, колір вина, без стороннього присмаку і запаху, без осадку.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Цукор з'єднують з молоком, доводять до кипіння і уварюють сироп до температури 104 - 105°C (проба на середню нитку). Готовий сироп охолодити до 20°C.

Вершкове масло нарізають на мілкі куски і збивають міксером при малих обертах до білого кольору та пишної консистенції.

У збите масло поступово малими порціями додають молочно – цукровий сироп і збивають до однорідної маси. В кінці збивання крему додають ванільну пудру і вино.

Крем «Новий» використовують для перешарування пластів та оздобленні тортів і тістечок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пишна, однорідна масляниста маса з гладкою блискучою поверхнею.

Консистенція: добре зберігає надану форму.

Колір: білий, злегка кремоватим відтінком.

Смак і запах: смак солодкий з ароматом ванілі, коньяку і вина.

ЗАВДАННЯ № 4 «ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ «ГЛЯСЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Крем «Глясе»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Масло вершкове	200,5	Колір світло – жовтий, однорідний по всій масі, без сторонніх присмаків та запахів, без плісняви. Консистенція щільна, однорідна.
2	Цукор - пісок	200,5	Сипучий, без грудочок. Колір білий, чистий з блиском, чистий, без плям і сторонніх домішок. Смак солодкий, без стороннього присмаку і запаху.
4	Яйця	120	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цільна; повітряна рухома камера, білок слабкий, просвітний.
5	Пудра ванільна	2	Мілкового помелу, сипучий, з характерним сильним ароматом обумовленим наявністю ваніліну .
6	Коньяк	10	Має властивий аромат, смак, колір коньяку. Не

			допускається осад, мутність, сторонній запах і присмак.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Після ретельної санітарної обробки яєць білок і жовток завантажують у збивальну машину, і збивають протягом 20 – 25 хв., поступово нарощуючи частоту обертання віночка. У збиту масу тонкою цівкою додають гарячий цукровий сироп, зварений при температурі 118 - 120°C (проба на середню кульку). Збивають масу до тих пір, поки вона не охолотиться до температури 26 -28°C. Одночасну в іншу машину – збивачку завантажують зачищене нарізане шматками масло і збивають його до утворення білої пишної маси. У збите масло дрібними порціями вводять при безперервному збиванні охолоджену яєчно – цукрову масу. Збивання продовжують 10 – 15 хв. до утворення пишного крему. В кінці збивання вводять ванільну пудру .

Крем «Глясе» використовують для перешарування пластів при приготуванні тортів і тістечок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:однорідна масляниста маса.

Консистенція:пухка, еластична.

Колір:жовтуватий.

Смак і запах:приємний, солодкий, аромат ванілі або фруктів.

ЗАВДАННЯ № 5 «ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ «ПРАЖСЬКИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 5

«Крем «Пražський»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Масло вершкове	277,4	Колір світло – жовтий, однорідний по всій масі, без сторонніх присмаків та запахів, без плісняви. Консистенція щільна, однорідна.
2	Молоко згущене	167,6	Смак і запах з характерним солодкуватим присмаком, властивим пастеризованому молоку, без сторонніх присмаків і запахів. Колір білий з кремоватим відтінком рівномірний по всій масі.
3	Какао - порошок	13	Колір какао-порошку повинен бути від світло-до темно-коричневого, без тьмяного сірого відтінку; смак і запах - характерні, без сторонніх присмаків і запахів.
4	Яйця (яєчні жовтки)	28,9	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цільна; жовток міцний, малопомітний, може злегка переміщатися, допускається невелике відхилення від центрального положення;повітряна рухома камера.
5	Пудра ванільна	0,2	Мілкового помелу, сипучий, з характерним сильним ароматом обумовленим наявністю ваніліну .

	Вихід	500	
--	--------------	------------	--

Технологія приготування

Яєчні жовтки збивають з згущеним молоком до збільшення об'єму приблизно в 2 рази, продовжуючи збивання, влити гарячу воду і уварювати на водяній бані до загущення. Отримана маса повинна мати консистенцію сметани.

Вершкове масло збивають і поступово в нього вводять охолоджену яєчну масу і ванільну пудру. Какао – порошок розвести в невеликій кількості м'якого масла і ввести в крем. Загальна тривалість збивання крему 20 хв.

Крем «Пражський» використовують для перешарування пластів при приготуванні тортів і тістечок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна маса з глянцевою поверхнею.

Консистенція: пухка, добре зберігає надану форму.

Колір: шоколадний (коричневий)

Смак і запах: приємний на смак, солодкий, шоколадний з ароматом ванілі.

ЗАВДАННЯ № 6 ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ «БІЛКОВИЙ ЗАВАРНИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 6

«Крем білковий заварний (основний)»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор - пісок	335	Сипучий, без грудочок. Колір білий, чистий з блиском, чистий, без плям і сторонніх домішок. Смак солодкий, без стороннього присмаку і запаху.
2	Яйця (білки)	167,5	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цільна; повітряна рухома камера, білок слабкий, просвітний.
3	Пудра ванільна	12,5	Мілкового помелу, сипучий, з характерним сильним ароматом обумовленим наявністю ваніліну .
4	Вода	85	Повинна бути прозорою, безбарвною, без запаху, без сторонніх присмаків і шкідливих мікроорганізмів.
5	Кислота лимонна	0,4	Це безбарвні кристали або білий порошок, без грудок, смак кислий, без стороннього присмаку, структура - сипка, суха, на дотик не липка, без

			сторонніх домішок.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Приготування заварного білкового крему складається з таких стадій:

- приготування цукрового сиропу;
- збивання білків;
- поєднання продуктів.

Цукор – пісок розчиняють у воді і уварюють до 118 - 120°C. Паралельно збивають охолоджені білки до збільшення в об'ємі в 6 – 7 разів, до утворення стійкої піни. Не припиняючи збивання, тоненькою цівкою поступово вливають зварений гарячий сироп, додають лимонну кислоту, ванільну пудру і збивають ще 10 хв. Під час заварювання білка міцним гарячим сиропом відбувається закріплення остову пишної маси.

Білковий крем використовують для намазування на поверхню тортів і тістечок, прикраси їх, а також для наповнення трубочок і згорнутих у ролон вафлів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд. Однорідна маса з глянсуватою поверхнею.

Консистенція. Пишна і трохи тягуча.

Колір. Сніжно - білого.

Смак і запах. Приємний на смак, солодкий, з ароматом ванілі.

ЗАВДАННЯ № 7 ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ « ЗАВАРНИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 7

«Крем «Заварний»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Масло вершкове	167	Колір світло – жовтий, однорідний по всій масі, без сторонніх присмаків та запахів, без плісняви. Консистенція щільна, однорідна.
2	Цукор - пісок	111,5	Сипучий, без грудочок. Колір білий, чистий з блиском, чистий, без плям і сторонніх домішок. Смак солодкий, без стороннього присмаку і запаху.
3	Яйця	45	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цільна; повітряна рухома камера, білок слабкий, просвітний.

4	Молоко незбиране	187,5	Білого кольору з жовтуватим відтінком, без сторонніх присмаків і запахів.
5	Борошно в/г	34,5	М'яке, тонкого помелу, колір білий з слабким кремовим відтінком, смак солодкуватий, без сторонніх присмаків, запахів та домішок.
6	Ванілін	0,05	Мілкового помелу, сипучий, з характерним сильним ароматом обумовленим наявністю ваніліну .
	Вихід	500	

Технологія приготування

Крем готують в декілька стадій:

- ❖ підготовка борошна;
- ❖ приготування молочного сиропу;
- ❖ з'єднання продуктів;
- ❖ уварювання крему;
- ❖ охолодження крему.

Борошно прогрівають 40-50 хв. при температурі 105 - 110°C до запаху розжареного горіха і охолоджують. Молоко і цукор доводять до кипіння. Одночасно у іншому котлі збивають яйця і додають до них ванілін, пасероване борошно і ретельно перемішують щоб не утворилось грудочок. В цю масу при помішуванні вливають гарячий молочний сироп, спочатку повільно, а потім скоріше. Отриману масу при помішуванні уварюють протягом 5 хв. при температурі 95°C. Потім охолоджують до 30°C. Вершкове масло збивають і поєднують з охолодженою масою.

Виготовлений крем використовують на виробництві негайно для перешарування пластів при приготуванні тортів і тістечок, їх обмазки, а також для заповнення трубочок і кошиків.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: не пишна гладка, глянцева поверхня.

Консистенція: драглиста, не зберігає надану форму.

Колір: кремовий.

Смак і запах: приємний, ніжний на смак, солодкий, з ароматом ванілі.

ЗАВДАННЯ № 8 ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ «ВЕРШКОВИЙ ВАНІЛЬНИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 8

«Крем «Вершковий ванільний»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Вершки 35% жирності	475	Ніжний, приємний смак, трохи солодкуватий, без стороннього присмаку. Колір білий з жовтуватим відтінком.
2	Цукрова пудра	48,5	Без грудок, сипуча. Колір білий з блиском. Смак солодкий, без стороннього присмаку.
3	Желатин	10	Желатин представляє собою напівпрозору ламку тверду речовину, він може бути у вигляді круп, порошку, або пластинок зі злегка жовтуватим відтінком, майже без смаку і запаху.
4	Ванільний лікер	10	Має властивий аромат, смак ванілі, який надає йому спиртова основа, без стороннього присмаку і запаху, без осадку.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Промивають у воді желатин і відкидають на часте сито, щоб збігла зайва вода, перекладають у посуд для приготування крему і заливають вершками в співвідношенні 1 : 10. Після набухання желатину посуд ставлять у гарячу воду, нагрівають до 70 - 80°C і розмішують вміст до повного розчинення желатину, потім охолоджують до 40°C.

Охолоджені до 2°C вершки збивають спочатку злегка, а потім при великій частоті обертання до утворення густої пишної піни. Згодом, не припиняючи збивання, додають цукрову пудру, ванільний лікер, вливають тонкою цівкою теплий проціджений розчин желатину.

Вершковий крем використовують для прикраси поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення трубочок, кошиків і згорнутих у вигляді трубочок вафлів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пишний, стійко зберігає надану йому форму

Консистенція: драглиста

Колір: білий

Смак і запах: приємний, ніжний на смак, солодкий, з ароматом ванілі, без присмаку желатину.

ВКАЗІВКИ ЩО ДО ВИКОНАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ РОБОТИ

1. Ознаки готовності сиропу для приготування крему «Новий» визначаємо пробою на середню нитку (крапля сиропу між пальцями розтягується в середню нитку).
2. Ознаки готовності крему «Масляний горіховий» - крем повинен мати структуру пухкої піни, глянцеvu поверхню і щільно держатися на дерев'яній лопатці.
3. Ознаки готовності крему «Шарлот» - крем повинен повільно сповзати з дерев'яної лопатки, залишаючи майже чисту поверхню.
4. Ознаки готовності сиропу для приготування крему «Глясе» визначаємо пробою на середню кульку (ложка сиропу у холодній воді утворює середню по твердості масу).
5. Борошно для заварного крему прогрівають до запаху розжареного горіха.
6. Ознаки готовності крему «Пражський» - крем добре зберігає надану форму, однорідний, маса крему сповзає з дерев'яної лопатки, майже не залишаючи сліду.

Порівняльна характеристика

Назва крему	Маса в грамах	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання
		Креми заварні, із збитих сливок, білковий зберігання не підлягають і використовують негайно після приготування. Інші види кремів зберігаються на виробництві до їх використання не більше 1,5 г для масової продукції і 2 г для заказаної продукції при температурі не вище 2 - 4 °С. Кремові вироби необхідно направляти в реалізацію негайно після виготовлення з урахуванням встановлених умов.	
Крем «Масляний горіховий»	500	Пишна, однорідна маса з рівномірно розподіленими по всьому об'єму горіхами. Добре зберігає надану форму. Колір білий з кремоватим відтінком. Смак солодкий з присмаком смажених горіхів та ароматом ванілі і кон'яку.	Кремові вироби при t° 2-6°С 36 годин
Крем «Шарлот (основний)»	500	Пишна, однорідна масляниста маса з гладкою блискучою поверхнею. Добре зберігає надану форму. Колір жовтуватий. Смак солодкий з ароматом ванілі і кон'яку.	Кремові вироби при t° 2-6°С 36 годин

Крем «Новий»	500	Пишна, однорідна масляниста маса з гладкою блискучою поверхнею. Добре зберігає надану форму. Колір білий, злегка кремоватим відтінком. Смак солодкий з ароматом ванілі, коньяку і вина.	Кремові вироби при t°2-6°С 36 годин
Крем «Глясе»	500	Однорідна масляниста маса, пухка, еластична консистенція. Колір жовтуватий. Приємний на смак, солодкий, аромат ванілі або фруктів.	Кремові вироби при t°2-6°С 36 годин
Крем «Празський»	500	Однорідна маса з глянцевою поверхнею. Консистенція пухка, добре зберігає надану форму. Колір шоколадний (коричневий). Приємний на смак, солодкий, шоколадний з ароматом ванілі.	Кремові вироби при t°2-6°С 36 годин
Крем «Білковий заварний»	500	Однорідна маса з глянсуватою поверхнею. Консистенція пишна і трохи тягуча. Колір сніжно - білий. Приємний на смак, солодкий, з ароматом ванілі.	Кремові вироби при t°2-6°С 72 години
Крем «Заварний»	500	Не пишна гладка глянсувата поверхня. Консистенція драглиста, не зберігає надану форму. Колір кремовий. Приємний, ніжний на смак, солодкий, з ароматом ванілі.	Кремові вироби при t°2-6°С 6 годин
Крем «Вершковий ванільний»	500	Пишний, стійко зберігає надану йому форму. Консистенція драглиста. Колір білий. Приємний, ніжний на смак, солодкий, з ароматом ванілі, без присмаку желатину.	Кремові вироби при t°2-6°С 7 годин

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які види кремів використовують у кондитерському виробництві?
2. Чим крем «Глясе» відрізняється від крему «Шарлот»?
3. Що впливає на якість білкового крему і термін його зберігання?
4. Що є основою білкових кремів?
5. Навіщо прогривають борошно для приготування заварного крему?
6. Назвіть самий стійкий крем при зберіганні?
7. До якої температури треба охолодити вершки перед збиванням?
8. Який санітарний режим виробництва кремів?

9. Чому горіхи в масляно – горіховий крем додають спочатку збивання, а не в кінці?
10. Якої жирності повинні бути вершки для збивання

ЗВІТ

1. Виконати бракераж виробам, порівняти з вимогами до якості. Заповнити таблицю.

№ з/п	Назва напівфабрикату	Відповідність якості	Термін, строк зберігання	Дефекти	Результати дослідницької роботи

2. Відповісти на контрольні питання.

- 3.Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати карамелі, її різновиди, оздоблювальні вироби з неї; готувати грильяж, марципанову масу та елементи оздоблення з них.

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування карамелі, її різновидів, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування карамелі, її різновидів, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, холодильник, металевий або мармуровий стіл, м'ясорубка,

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: казанок (таз), пензлик, пергамент, термометр, ніж, ложка, сковорода,

СИРОВИНА: цукор-пісок, цукрова пудра, молочна кислота 30%, есенція, барвник, патока, мигдаль, коньяк (вино)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур (*назва...*)

ЛІТЕРАТУРА: Г. М. Лисюк «Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів» Суми, видавництво «Університетська книга», 2009.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати карамельну масу с патокою
2. Приготувати карамельну масу без патоки оздоблювальні вироби з карамелі
3. Приготувати грильяж та оздоблення з неї
4. Приготувати марципанову масу

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- Визначити термін приготування різних видів карамелі
- Порівняти грильяж та марципан.
- Визначити вагу карамельних н/ф
- Визначити тривалість остигання карамелі.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Послідовність технологічного процесу приготування оздоблювальних напівфабрикатів

«Карамельна маса с патокою»

1. Підготувати цукор-пісок, патоку.
2. Розчиняють цукор-пісок у воді і доводять до кипіння.
3. Піну, що з'являється в процесі нагрівання ретельно видаляють.
4. З внутрішніх стінок посуду змивають налиплий цукор.
5. Цукор сироп уварюють до 108-110 ° С (приблизно до проби на товсту нитку).

6. Патоку нагрівають до 50 ° С.
7. Додають в сироп патоку.
8. Продовжують варіння сиропу до 116-117 ° С.
9. Зменшують нагрів і варять до 150-163 ° С.
10. Охолодити карамель.
11. Розчинити барвник
12. Підфарбувати карамель.
13. Додати есенцію.
14. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

«Карамельна маса без патоки»

1. Підготувати цукор-пісок.
2. Розчиняють цукор-пісок у воді і доводять до кипіння.
3. Піну, що з'являється в процесі нагрівання ретельно видаляють.
4. З внутрішніх стінок посуду змивають налиплий цукор.
5. Цукор сироп уварюють до 108-110 ° С (приблизно до проби на товсту нитку).
6. Вливають молочну кислоту.
7. Зменшують нагрів і варять до 150-163 ° С.
8. Кип'ятять з кислотою протягом 10-15 хв
9. Охолодити карамель
10. Розчинити барвник.
11. Підфарбувати карамель.
12. Додати есенцію.
13. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

«Грильяж»

1. Мигдаль ошпарюють, очищають від лущиння, підсмажують і дрібно подрібнюють.
2. Підготувати цукор-пісок.
3. Розчиняють цукор-пісок у воді і доводять до кипіння.
4. Піну, що з'являється в процесі нагрівання ретельно видаляють.
5. З внутрішніх стінок посуду змивають налиплий цукор.
6. Цукор сироп уварюють до д проби на м'яку кульку
7. Патоку нагрівають до 50 ° С.
8. Додають в сироп патоку.
9. Сироп уварюють до 160-165 ° С, тобто до спроби на карамель.
10. Просіюють через сито підігрітий подрібнений мигдаль і підігрівують його.
11. Всыпають мигдаль у карамель та швидко і добре розмішують.
12. Охолоджують до 70 ° С.
13. Масу розкачати в шар завтовшки 2-3 мм і за допомогою виїмки вирубати сердечко.
14. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

«Марципан»

1. Ядра мигдалю очищають від оболонки і підсушують.
2. Мигдаль пропускають через м'ясорубку.
3. Цукрову пудру просіюють.

4. Мигдалеву крупку змішують з цукровою пудрою і патокою.
5. Масу 2-3 рази пропускають через м'ясорубку.
6. Отримують однорідну тістоподібну масу.
7. Додають коньяк або десертне вино
8. Перемішують до однорідної консистенції.
9. Формують вироби
10. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ КАРАМЕЛІ З ПАТОКОЮ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Карамельна маса с патокою»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор-пісок	720	720	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Вода	180	180	Питна вода повинна бути прозорою, безбарвною, приємною на смак, без запаху, сторонніх присмаків і шкідливих мікроорганізмів, мати освіжаючі властивості.
3	Патока	361	361	Повинна бути прозорою, безбарвною, іноді з жовтуватим відтінком, однорідної консистенції, в'язкою, смак і запах властиві патоці, без сторонніх присмаків і запахів. Наявність вільних мінеральних кислот і домішок не допускається.
4	Есенція	1,3	1,3	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
5	Барвник розведений	0,2	0,2	Натуральні або синтетичні або мінеральні, дозволені до використання в Україні.
	Всього сировини		1082,5	
	Вихід		1000	

Технологія приготування

Розчинений у гарячій воді, налитій в казанок (таз), цукор доводять до кипіння. Що з'являється в процесі нагрівання піну ретельно видаляють. При розчиненні цукру і після закипання сиропу з внутрішніх стінок посуду змивають налиплий цукор. Закипілий сироп уварюють в казанку, накритому кришкою, що скупчується під нею пар перешкоджає утворенню кристалів на стінках казанка. Спочатку цукор сироп уварюють до 108-110 ° С, що відповідає змісту 80% цукру (приблизно до проби на товсту нитку), після цього додають в сироп нагріту до 50 ° С патоку продовжують варіння сиропу до 116-117 ° С,

потім дещо зменшують нагрів і варять до 150-163 ° С. Температурні показники закінчення варіння встановлюються в залежності від того, якого виду прикраси (вироби) готуватимуться з даної карамельної маси.

Щоб зберегти карамельну масу білою і прозорою, необхідно відразу ж після варіння охолодити її. Для цього масу виливають на мармуровий або металевий стіл, змащений вершковим маслом або іншим жиром, які не мають запаху. Розпливчасту на столі масу піддягають з боків ножем змазаним маслом, і складають у напрямку до середини. Маса поступово густіє і набуває атласний відтінок.

При досягненні масою температури приблизно 100 ° С в неї додають розведену фарбу, ще кілька разів складають ножем до середини, потім багаторазово розтягують по столу і знову складають до середини.

Смак карамельної маси надається різними есенціями і кислотами, які додають в масу після варіння при температурі 80-90 ° С. Більш висока температура викликає руйнування есенції і деяких кислот і сприяє зникненню ароматичних речовин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: жовтуватого кольору

аморфне речовина

Консистенція: склоподібна

Колір: жовтуватий

Смак і запах: приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ КАРАМЕЛІ БЕЗ ПАТОКИ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Карамельна маса без патоки»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто,г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор-пісок	1000,6	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Молочна кислота 30%	2,5	Молочна кислота 1-го гатунку безбарвна або жовтувата; 2-го гатунку — жовта або світло-коричнева; 3-го гатунку — жовта або темно-коричнева. Розчин молочної кислоти повинен бути не каламутним і без осаду.
3	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
4	Барвник розведений	0,5	Натуральні або синтетичні або мінеральні, дозволені до використання в Україні.
	Всього сировини	1005,6	
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Розчинений у гарячій воді, налитій в казанок (таз), цукор доводять до кипіння. Що з'являється в процесі нагрівання піну ретельно видаляють. При розчиненні цукру і після закипання сиропу з внутрішніх стінок посуду змивають налиплий цукор. Закипілий сироп уварюють в казанку, накритому кришкою, що скупчується під нею пар перешкоджає утворенню кристалів на стінках казанка. Спочатку цукор сироп уварюють до 108-110 ° С, що відповідає змісту 80% цукру (приблизно до проби на товсту нитку), після чого в киплячий сироп вливають молочну кислоту, Для накопичення необхідної кількості інверта цукровий сироп кип'ятять з кислотою протягом 10-15 хв. Замість молочної кислоти можна застосовувати лимонну, оцтову, кам'яну; дозування їх дана нижче

Температурні показники закінчення варіння встановлюються в залежності від того, якого виду прикраси (вироби) готуватимуться з даної карамельної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: жовтуватого кольору

аморфне речовина

Консистенція: склоподібна

Колір: жовтуватий

Смак і запах: приємний, солодкий

«ПРИГОТУВАННЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ ВИРОБІВ З КАРАМЕЛІ»

Формування. Від отриманої карамельної маси, що має вигляд компактного шматка, відривають шматочки різного розміру, необхідні для формування прикрас і виробів. У процесі формування маса повинна бути пластичною; при охолодженні маси її треба підігрівати над вогнем, або в жаровій шафі, або в інших нагрівальних приладах. Для склеювання деталей карамельних прикрас і виробів застосовують карамельний клей. Для виготовлення прикрас тортів у вигляді фонтанів, куполів, решіточок, а також тарілок, підставок уварюють сироп до 157- 163 ° С. Масу відсаджують за допомогою корнетика, зробленого з пергаменту. Тонкий кінець корнетика надрізають, залишаючи отвір діаметром 1 мм. Щоб уникнути опіків рук згортають з обгорткового паперу ще 4 корнетика, які вкладають один в одного і склеюють яйцем; вузький кінець клеєного корнетика відрізають, залишаючи отвір діаметром 5-8 мм. У нього вкладають корнетик з пергаментного паперу так, щоб вузький кінець його виступав з клеєного корнетика назовні. Гарячу масу наливають в комбінований корнетик до половини його об'єму і закривають верх корнетика. Масу треба відсажувати швидко, поки вона не затверділа.

Фонтани для прикраси тортів готують наступним чином. На мармуровій або металевій кришці столу малюють по «шаблону» простим олівцем чотири або шість або вісім контурів фігур, що нагадують струмки води, що б'ють з центру уявного фонтану вгору і спадають овалом вниз, з перехопленням між цими лініями для міцності прикраси. Малюнки покривають тонкою плівкою розтопленого масла, яке треба охолодити.

Видавлюють з корнетика карамельну масу наносять тонкими лініями по малюнку.

Завдавши другий малюнок, обережно вістряг ножа піддягають остиглий перший і

пересувають його на інше, змащене маслом, місце столу для охолодження; якщо цього не зробити, то карамельні фігури можуть пристати до столу і при знятті в зв'язку з крихкістю поламатися.

Коли фігурки у вигляді струменів будуть готові, відливають на столі з тієї ж маси невеликий коржик для підставки; потім, обережно піднявши остиглі струмені фонтану, нижні кінці їх закріплюють на гарячій підставці, і склеюють між собою гарячим сиропом або карамельним клеєм. Форма струменів і конфігурація фонтану можуть бути і іншими.

Фігурки тварин і птахів, віньєтки, плоскі квіти роблять відсаджуючи з корнетика масу на змащений стіл, по контурах малюнків і без них .

Для виготовлення карамельних стрічок, мотузок і плетених кошиків карамельну масу уварюють до 150 ° С і після охолодження до 70 ° С піддають розтяжці на столі, що складається в послідовному розтягуванні та складанні маси вдвічі. Розтяжка проводиться до тих пір, поки маса не стане світлою і не придбає шовковистого блиску.

Зайве перетягнута карамель стає матовою і зацукровується. З готової маси вручну формуються мотузочки і стрічки. Щоб уникнути опіків слід працювати в замшевих рукавичках, покритих жиром або посипаних тальком, що також уповільнює охолодження карамелі.

З мотузочок і стрічок можна сплести кошик. У металевій або дерев'яній дошці висвердлюють по колу (для круглих кошиків) або по еліпсу (для овальних) отвори, в які вставляють дерев'яні палички. Різнобарвні круглі мотузочки або плоскі стрічки переплітають між паличками, роблячи кошик. Після затвердіння карамелі дерев'яні палички виймають і на їх місце вставляють карамельні; потім зміцнюють заздалегідь підготовлену дужку, яку прикрашають бантом з карамельної стрічки, витягнутої на підігрітій і покритій жиром дошці. Усередині кошика розміщують квіти з карамелі.

Для виготовлення карамельних троянд, листя і видувних виробів карамельну масу уварюють до 153 ° С і після охолодження на мармуровому столі до 70 ° С, ароматизації і підфарбовування розгортають на пластинки товщиною 2-3 мм, які нарізають, змащують маслом і перекладають пергаментом. У герметичній посуді перекладені пластинки можуть зберігатися тривалий час. Якщо при зберіганні пластинка покриється цукрової скоринкою, то її перед використанням слід промити в теплій воді і підсушити. Формувати масу можна не тільки розділяючи на пластинки, але і таким же способом, як уварену до 150 ° С, тобто постійно підігрівах її.

Розу з карамельної маси виготовлять наступним чином. Шматку (пластинці) зігрітої маси надають пальцями форму пелюстки з подовженим кінцем. Три пелюстки з'єднують разом у вигляді бутона; потім роблять більші пелюстки, які

приєднують довгими кінцями до бутона
Щоб пелюстки не відвалюється троянду
слід поставити в пляшку з широким горлом
або в стакан, де вона повинна перебувати
до затвердіння.

Листя готують із зеленої маси. Спочатку формують фігурки у вигляді морквини потім на столі надають їм форму листя. На аркуші ножем наносять прожилки.

Видувні вироби у вигляді графінів, куль, ваз та інших фігур готують нагнітаючи повітря з пульверизатора в невеликий отвір в шматку маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: гладка поверхня виробів, правильної форми

Консистенція: склоподібна

Колір: світло-коричневого кольору з шовковистим блиском

Смак і запах: смак приємний солодкий

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ «ГРИЛЬЯЖУ» ТА ОЗДОБЛЕНЬ З НЬОГО ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Грильяж»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор-пісок	547	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Патока	273	Повинна бути прозорою, безбарвною, іноді з жовтуватим відтінком, однорідної консистенції, в'язкою, смак і запах властиві патоці, без сторонніх присмаків і запахів. Наявність вільних мінеральних кислот і домішок не допускається.
3	Мигдаль	273	Горіхи вищого і 1-го гатунків повинні бути цілими, звільненими від зовнішньої оболонки, стиглими, чистими, з рівномірним забарвленням шкаралупи. Ядра вкриті шкіркою різних відтінків від світло—коричневого до коричневого кольору, на зламі — від білого до кремового, без сторонніх запахів і присмаків.
4	Вода	164	Питна вода повинна бути прозорою, безбарвною, приємною на смак, без запаху, сторонніх присмаків і шкідливих мікроорганізмів, мати освіжаючі властивості.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Грильяж - це карамельна маса, змішана в гарячому стані з рубаним мигдалем або з іншими ядрами які містять олію.

З грильяжу таким же чином, як з карамельної маси, виготовляють різноманітні фігури і деталі прикрас. З нього формують і ліплять вази, підставки, тарілки, квіти, гроти і т.д. Можна, розкотивши грильяж в тонкий пласт, нарізати вузькі смужки і зв'язати з них бант, а також вирубати з пласта виїмкою різні фігурки.

При виготовленні грильяжу мигдаль ошпарюють, очищають від лушпиння, підсмажують і дрібно подрібнюють.

Цукор уварюють до проби на м'яку кульку, додають підігріту до 50-60 ° С патоку і сироп уварюють до 160-165 ° С, тобто до спроби на карамель. В уварений сироп всипають просіяний через сито підігрітий подрібнений мигдаль, швидко і добре розмішують. Масу викладають на змащений маслом мармуровий або металевий стіл і охолоджують до 70 ° С.

Щоб охолодження було рівномірним, краї маси, що розтікається, спочатку слід кілька разів загнути змазаним маслом ножом до середини. Часте перекидання (перемішування) маси не рекомендується, так як грильяж не буде прозорим. При температурі 70 ° С грильяж стає пластичним і з нього можна виготовляти прикраси.

Виготовлення сердечка з грильяжу.

Масу розкачати в шар завтовшки 2-3 мм і за допомогою виїмки вирубати сердечко.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: поверхня виробів правильної форми

Консистенція: склоподібна

Колір: світло-коричневого кольору

Смак і запах: смак приємний, солодкий

ЗАВДАННЯ № 4 «ПРИГОТУВАННЯ МАРЦИПАНУ ТА ОЗДОБЛЕНЬ З НЬОГО»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Марципан»

Сировина	Маса, г		Технологічні вимоги до сировини
	Марципансирцовий	Марципан заварний	
Мигдаль	351	351	Горіхи вищого і 1-го гатунків повинні бути цілими, звільненими від зовнішньої оболонки, стиглими, чистими, з рівномірним забарвленням шкаралупи. Ядра вкриті шкіркою різних відтінків від світло—коричневого до коричневого кольору, на зламі — від білого до кремового, без сторонніх запахів і присмаків.
Цукрова пудра	586	258	Колір білий, без грудочок.
Цукровий		228	Сипучий без грудочок, білого кольору з

пісок			блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
Патока	23	23	Повинна бути прозорою, безбарвною, іноді з жовтуватим відтінком, однорідної консистенції, в'язкою, смак і запах властиві патоці, без сторонніх присмаків і запахів. Наявність вільних мінеральних кислот і домішок не допускається.
Коньяк (вино)	93	93	Повинні бути прозорими, однорідної консистенції, без осаду, без сторонніх присмаків і запахів.
Барвник	4,5	4,5	Натуральні або синтетичні або мінеральні, дозволені до використання в Україні.
Вода		57	Питна вода повинна бути прозорою, безбарвною, приємною на смак, без запаху, сторонніх присмаків і шкідливих мікроорганізмів, мати освіжаючі властивості.
Вихід:	1000	1000	

Технологія приготування

Марципан сирий. Ядра мигдалю очищають від оболонки і підсушують при t 40-50°C до вологості близько 4%. Для отримання 1 кг підсушеного мигдалю беруть 1,2 кг сирого. Відповідно до цього на 1 кг марципану піде 421 г сирого мигдалю ($351 \cdot 1,2$).

Підсушений очищений мигдаль пропускають через м'ясорубку (вальцювання) для перетворення його в дрібну крупку. Мигдалеву крупку змішують з цукровою пудрою і патокою, 2-3 рази пропускають через м'ясорубку, кожен раз замінюючи грати частішою. Краще суміш пропускати через вальці при поступовому їх зближенні і таким чином, отримуючи однорідну тістоподібну масу.

Отриману масу перекладають у котел, додають коньяк або десертне вино і перемішують до однорідної консистенції.

Марципан заварний. Цукор, патоку з'єднують з водою і уварюють до проби на середній кулька (t 121°C). У терте ядро мигдалю поступово тонкою цівкою вливають гарячий сироп при безперервному помішуванні до отримання однорідної маси. Заварену масу залишають для охолодження приблизно протягом 1 години. У процесі охолодження маса кристалізується. Після цього до неї додають цукрову пудру і коньяк і знову 2-3 рази пропускають через вальцювальну машину до утворення однорідної маси.

Основний недолік серцевого марципану - схильність його до закисання, перевага - швидкість виготовлення.

Заварний марципан має тривалий термін зберігання, поверхню покривають вологою серветкою. Перед використанням марципан злегка підігрівають і розминають до однорідної пластичної консистенції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пластична біла маса

Консистенція: в'язка

Колір: білий

Смак і запах: смак приємний, солодкий

Корисна порада. Якщо марципан вийшов дуже густим, то в нього можна додати патоку або холодну кип'ячену воду, якщо занадто м'яким, то цукрову пудру, після чого перемішують до однорідної маси.

ПРИГОТУВАННЯ ТА ОЗДОБЛЕНЬ З МАРЦИПАНУ

Формування ведмедика з марципану

Формування курча з марципану

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Який цукор краще використовувати для приготування карамелі?
2. Коли у цукровий сироп додають патоку або харчову кислоту?
3. Чому треба варити карамель під закритою кришкою?
4. Які оздоблення можна приготувати з карамелі?
5. Як приготувати грильяж?
6. Які горіхи використовують при приготуванні грильяжу?
7. Як використовують грильяж для оздоблення кондитерських виробів?
8. Чим відрізняється приготування марципану сирцевого від заварного ?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування:
 - ❖ Карамелі
 - ❖ Грильяжу
 - ❖ Марципану
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Зовнішній вигляд	Сировина	Колір	Як можна використовувати (оздоблення)

3. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати різні види глазури та елементи оздоблення з неї; виготовлення оздоблень з шоколаду.

МЕТА: Сформувати практичні вміння та навички приготування глазури, її різновидів, виготовлення оздоблень з шоколаду.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування видів глазури та елементів оздоблення з неї; виготовлення оздоблень з шоколаду;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: індивід, групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, холодильник, металевий або мармуровий стіл, міксер, овоскоп, 4 ванни для обробки яєць.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: каструлі ємкістю 2л, дерев'яна лопатка, столова ложка, миски, стакан, алюмінієвий лист, пергамент, термометр, ніж, ложка, сито, силіконові форми.

СИРОВИНА: цукор-пісок, цукрова пудра, лимонна кислота, білки яєць, барвник, шоколад.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур.

ЛІТЕРАТУРА: Г. М. Лисюк «Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів» Суми, видавництво «Університетська книга», 2009,
Е.В.Мазепа «Практикум для кондитера» Ростов, «Феникс», 2002.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати різні види глазури
2. Приготувати оздоблення з глазури
3. Приготувати оздоблення з шоколаду

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- Визначити термін приготування різних видів глазури.
- Порівняти технологію приготування різних видів глазури.
- Визначити готовність глазури.
- Дослідити різницю консистенції глазури сирцевої для оздоблення поверхні з додаванням розчину лимонної кислоти і без неї.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Послідовність технологічного процесу приготування оздоблювальних напівфабрикатів

«Глазур сирцевої для глазурування поверхні»

1. Перевірити яйця за допомогою овоскопу.
2. Обробити яйця у 4 гніздовій ванні.
3. Ретельно відокремити білок від жовтка.
4. Підігріти питну воду (t 35-40°C).
5. Змішати білок з водою.
6. Додати третю цукрової пудри.
7. Масу збити на повільному ході.
8. Додають ще третю частину цукрової пудри.
9. Масу підігрівають до t 40-45 °C.
10. Вносять решту цукрової пудри.
11. Перемішують до отримання однорідної маси.
12. Провести бракераж.
13. Використовувати для глазурування поверхні виробів.
14. Оформити таблицю та звіт.

«Глазур сирцева для оздоблення поверхні»

1. Перевірити яйця за допомогою овоскопу.
2. Обробити яйця у 4 гніздовій ванні.
3. Ретельно відокремити білок від жовтка.
4. Влити білки в бачок.
5. Поступово додати цукрову пудру.
6. Перемішати на повільному ході до отримання однорідної маси.

7. В кінці додати розчин лимонної кислоти (лимонний сік).
8. Якщо потрібно, додати барвник.
9. Провести бракераж.
10. Вигоувати прикраси з глазури
11. Оформити таблицю та звіт.

«Глазур заварна для оздоблення поверхні»

1. Перевірити яйця за допомогою овоскопу.
2. Обробити яйця у 4 гніздовій ванні.
3. Ретельно відокремити білок від жовтка.
4. Підготувати цукор-пісок.
5. Змішати цукор-пісок з водою.
6. Уварити сироп до проби на м'який кульку (t 115°C).
7. Збити білки.
8. Не припиняючи збивання тонкою цівкою у збиті білки влити цукровий сироп.
9. Додати частинами цукрову пудру.
10. Загальна тривалість збивання 20-35 хв.
11. Визначити готовність глазури по малюнку на поверхні, який не запливає.
12. Додати кислоту і барвник.
13. Алюмінієвий лист трохи змастити вершковим маслом.
14. Покласти на лист трафарети з пергаменту і змастити вершковим маслом.
15. Глазур покласти у корнети.
16. Тонкими лініями відсадити глазур.
17. Оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Глазур»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Маса, г			Технологічні вимоги до сировини
		Глазур сирцевої для глазурування поверхні	Глазур сирцева для оздоблення поверхні	Глазур заварна для оздоблення поверхні	
1	Цукрова пудра	907	866	315	Колір білий, без грудочок.
2	Цукор-пісок			547	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Білки	28	169	170	Свіжий, білок пружний, без стороннього запаху.
4	Вода	136		218	Питна вода повинна бути прозорою, безбарвною, приємною на смак, без запаху, сторонніх присмаків і шкідливих

					мікроорганізмів, мати освіжаючі властивості.
5	Лимона кислота		0,1	0,1	Колір білий, без грудочок.
	Вихід	1000	1000	1000	

Технологія приготування

Для обробки виробів можуть застосовуватися білкові глазурі: сирцева для глазурування поверхні, сирцева і заварна для оздоблення виробів і шоколадні глазурі: кувертюр, ганаш, «Опера» та ін.

Глазур сирцева для глазурування поверхні

Яєчні білки з'єднують з водою (t 35-40°C). Воду беруть в кількості 15% до маси цукрової пудри. Додають третю частину цукрової пудри і перемішують лопаткою або збивають на повільному ході. Потім при перемішуванні додають ще третю частину цукрової пудри і масу підігрівають до t 40-45 °C. Після чого вносять решту цукрової пудри і перемішують до отримання маси, що нагадує по консистенції густу сметану.

Глазур на поверхні виробів утворює гладку, стійку, блискучу, тонку, суху скоринку. Глазур може бути забарвлена в різні кольори. Використовують глазур так само, як і цукрову помаду: виливають на поверхню і розрівнюють ножом, занурюють вироби в глазур або наносять за допомогою пензлика.

Додавши в маленькі порції глазури воду і барвник, отримують глазурну фарбу. За допомогою пензлика цієї фарбою роблять різноманітні малюнки на заглазурованій поверхні, користуючись трафаретами або без них.

Глазур сирцева для оздоблення виробів

Яєчні білки виливають в чистий котел без слідів жиру, поступово додають цукрову пудру і перемішують на повільному ході до отримання однорідної маси. В кінці додають розчин лимонної кислоти (лимонний сік) і, якщо потрібно, барвник.

Глазур використовується для прикраси тортів, тістечок, а також для виготовлення декоративних ажурних прикрас.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пишна, ледь тягуча, пластична маса білого кольору

Консистенція: пластична маса

Колір: білий, блискучий

Смак і запах: приємний, солодкий.

Глазур заварна для оздоблення виробів

Цукровий пісок з'єднують з водою і уварюють до проби на м'який кульку (t 115°C). Цукровий сироп поступово вливають у збиті білки, потім додають частинами цукрову

пудру, кислоти і барвник. Готовність глазури визначають по малюнку: слід, що утворився при проведенні по поверхні глазури лопаткою, що не запливає.

Прикраси з заварний глазури не володіють таким блиском, як з сирцевої глазури. Крім того, заварна глазур темніше, що пояснюється наявністю в ній увареного цукру, але зате прикраси з цієї глазури більш стійкі при зберіганні, на них, зокрема, менше діє підвищена вологість повітря. Заварна глазур використовують для тих же цілей, що і сирцева.

Глазур можна заготовлювати про запас. При зберіганні її покривають мокрим рушником, перед використанням додатково збивають.

Можна змішувати сирцевої і заварну глазур в рівних частках для отримання більш легкої глазури.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пишна, тягуча, маса.

Консистенція: пластична

Колір: білого кремовим відтінком

Смак і запах: приємний, солодкий

Шоколадну глазур використовують для глазурування поверхні шоколадно-вафельних виробів. Для цього шоколад подрібнюють, перемішують з какао-маслом і підігрівають, помішуючи, до 33—34°C на водяній бані. Глазують поверхню виробів кувертюром, що має температуру 30—1°C.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ОЗДОБЛЕНЬ З ГЛАЗУРИ

Оздоблення з глазури наносять безпосередньо на поверхню виробів, користуючись паперовими корнетиками чи кондитерськими мішечками з різноманітними насадками. На виході з корнетика глазур повинна одразу підсихати і добре зберігати надану форму.

З такої глазури можна висадити мініатюрне оздоблення, наприклад квіти, листочки, гілочки, решіточки з прутиками завтовшки до 1 мм, різноманітні ажурні мережива тощо. Якщо необхідно отримати оздоблення невеликого розміру, його наносять на чистий металевий лист, змащений несоленим маслом, або на пергаментний папір і залишають на 12—24 год. в сухому теплому місці для підсихання. Висушене оздоблення акуратно знімають з листів тонким лезом ножа і викладають на поверхню виробу.

З сирцевої глазури для оздоблення також можна виготовити глазурні фарби і розмальовувати ними вироби, попередньо оздоблені глазурною масою чи помадою. Інколи білкові глазури називають ще малювальними масами

Прикраси з добре приготовленою глазури мають яскраво-білий колір і ошатну фарфорово-гладку, блискучу поверхню.

Такого типу глазур широко застосовують в США для декорування тортів, часто замість нашого крему. Називається вона там «королівська глазурь» або «айсінг».

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ОЗДОБЛЕНЬ З ШОКОЛАДУ

Шоколад використовують для виготовлення об'ємних фігурок тварин, пташок, рослин, будиночків тощо. Для оздоблення поверхні тістечок і тортів також широко використовують барельєфні фігурки, шоколадні ошурки, тонкі штрихові малюнки — «вусики».

Перед використанням шоколад піддають спеціальній обробці — *темперуванню*. Для цього шоколад подрібнюють і повільно розігрівають, перемішуючи, на водяній бані до температури 33—34°C, потім охолоджують майже до затвердіння і знову у такий самий спосіб розігрівають до 33—34°C. Темперований шоколад має більшу пластичність, ніж звичайний. Якщо шоколад має надто густу консистенцію, до нього додають масло какао або кокосове масло (не більше 10 %).

Об'ємні фігури

Об'ємні шоколадні фігурки виготовляють порожнистими всередині. Для цього користуються металевими чи пластмасовими формами, що складаються з двох однакових половинок. Форми повинні бути сухими, чистими і теплими (з температурою 30°C). Шоколад повинен мати температуру 29—31 °C. Великі форми (наприклад, відерце і пляшка шампанського для торту «Пляшка шампанського») змащують з середини темперованим шоколадом за допомогою м'якого пензлика, поки шар шоколаду не стане завтовшки 3—4 мм. У форми малих розмірів шоколад наливають до самого верху, залишають на кілька хвилин, а потім не застиглий шоколад зливають. Половинки форм з шоколадом кладуть у холодильник для остаточного затвердіння.

При охолодженні шоколадна маса стискається швидше, ніж матеріал форми, тому фігурка легко виймається після легкого постукування. Форми перед використанням повинні бути ретельно зачищені від залишків шоколаду. Шоколад, залитий у брудні чи холодні форми, відстає від них погано або зовсім не відстає. Щоб отримати об'ємну фігурку, кожну половинку кладуть на кілька секунд на гарячий металевий лист, щоб шоколад розм'якшився, або краї змащують розтопленим шоколадом. Дві половинки одразу з'єднують і так витримують кілька секунд до застигання шоколаду. Шов, що утворюється на з'єднанні, обережно зачищають ножем.

Якщо на поверхні фігурки залишились дрібні шербинки, їх замашують шоколадом. Таким чином готують великі за об'ємом, але легкі фігури.



Барельєфні (пласкі) фігурки

Барельєфи виготовляють порожнистими або суцільними, їх відливають у половинках форм і, після застигання шоколаду, викладають опуклою (з візерунком) стороною догори. Якщо на виробництві немає потрібних форм, тоді шоколадні фігурки відливають у формах з підмороженого пісочного тіста. Для відливання можна придбати в магазині будь-яку іграшку, емблему, значок. У підготовлену на листі порцію пісочного тіста заглиблюють до половини потрібну фігурку, а потім виймають. У другу порцію тіста так само заглиблюють протилежну половинку фігурки. Після підморожування заглиблення в тісті акуратно обкладають станіолем, на який і наносять шар шоколаду. Після застигання в холодильнику шоколад виймають з тістової форми разом зі станіолем.

Станіоль акуратно знімають, а обидві половинки склеюють так, щоб утворилась об'ємна фігурка

Зараз дуже багато форм з селікона.

Пласкі тонкі шоколадні фігурки і шоколадні «вусики»

Пласкі тонкі шоколадні фігурки можна виготовити двома способами: штампуючи фігурки за допомогою металевих виїмок з тонкого шару (завтовшки 2—3 мм) пластичного темперованого шоколаду або малюючи їх розтопленим шоколадом за допомогою корнетика. Щоб фігурки були однаковими, підбирають малюнок із зображенням потрібної фігурки, накривають його пергаментом і на ньому по контурах за допомогою корнетика наносять малюнок темперованим шоколадом. Після застигання шоколадна фігурка легко відокремлюється від пергаменту.

Можна виготовити інші елементи оздоблення тортів, наприклад, дубові листочки, гілочки ялинки, паркан, тощо.

«Вусики», решітки, літери, числа, контури тварин і пташок також малюють розігрітим шоколадом за допомогою корнетика. Після застигання в холодильнику шоколадні «вусики»

знімають ножом з пергаменту і переносять на виріб.

Шоколадні «вусики»

Шоколадні ошурки. Ошурки готують з темперованого шоколаду, який відливають у вигляді бруска, а потім охолоджують майже до повного затвердіння. Брусок нарізають на тонкі пластинки, які, відокремлюючись, скручуються у трубочки. Необхідно пам'ятати, що переохолоджений шоколад кришиться, а надто м'який — утворює товсті й негарні ошурки.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які є способи приготування глазури?
2. Чим відрізняється глазур заварна від сирцевої?
3. Які є види оздоблень з шоколаду?
4. Які оздоблення можна приготувати з глазури?
5. Як приготувати:
 - ❖ глазур сирцева для глазурування поверхні;
 - ❖ глазур сирцевої для оздоблення виробів;
 - ❖ глазур заварна для оздоблення виробів?
6. Чим відрізняється фігурки з шоколаду барельєфні від об'ємних?
7. Як приготувати шоколадні ошурки для оздоблення кондитерських виробів?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування:
 - ❖ Глазур сирцева для глазурування поверхні
 - ❖ Глазур сирцевої для оздоблення виробів
 - ❖ Глазур заварна для оздоблення виробів
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Зовнішній вигляд	Сировина	Колір	Як можна використовувати (оздоблення)

3. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати муси, суфле

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички приготування мусів, суфле.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування мусів, суфле;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни;
- дотримуватись правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, міксер, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: креманки, десертні тарілки, мірні склянки, ложки, лотки, міксери, каструлі різної ємності, сита, ножі, не ржавію миски, виїмка для видалення серцевини яблук, ступка, друшляки, вінчики металічні, порційні сковорідки або форми.

СИРОВИНА: суниця садова, желатин, цукор, сіль, яблука, лимонна кислота, крупа манна, лимони, журавлина, апельсини, вершки, молоко, борошно, масло вершкове, шоколад, цукрова пудра, яйця, ванілін, вода.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, «збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування (2009 р.); «збірник рецептур страв та кулінарних виробів» (2015р.).

ЛІТЕРАТУРА: Л.І.Антонець, О.М. Куба, Л.Я Старовойт лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва (2003 р.); В.С.Доцяк «Технологія приготування їжі з основами Товарознавства продовольчих товарів» (2014 р.); М.С. Косовенко, Ж.М.Смірнова, Л.Я Старовойт «Технологія приготування їжі» (2003 р.) Г.І.Шумило «Технологія приготування їжі» (2011 р.)

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати мус суничний
2. Приготувати мус яблучний на манній крупі
3. Приготувати мус лимонний
4. Приготувати мус із журавлини
5. Приготувати мус апельсиновий
6. Приготувати мус мандариновий
7. Приготувати мус плодово-ягідний
8. Приготувати суфле ванільне
9. Приготувати суфле шоколадне
10. Приготувати суфле горіхове
11. Приготувати суфле плодове
12. Приготувати суфле ягідне

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити термін приготування суфле;
- 2.Визначити вагу суфле після приготування;
- 3.Визначити термін приготування мусів.
- 4.Визначити тривалість випікання суфле.
- 5.Визначити вагу мусів після приготування.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИКОНАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ РОБОТИ

1. Масу суфле, мусів визначаємо шляхом зважування і порівнюємо з технологічною картою.
 2. Визначаємо яку частину маси мусу збивати неохолодженою?
 3. Визначаємо яку частину маси мусу збити охолодженою нижче 10 градусів?
- Дані по дослідницькій роботі занести в таблицю, зробити висновки.

Алгоритм виконання роботи

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Домашнє завдання
10. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Приготувати страву згідно завдання
2. Провести бракераж.
3. Оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАТИ «МУС СУНИЧНИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Мус суничний»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто,г	Нетто,г	Технологічні вимоги до сировини
1	Суниця садова	17,6	15	Ягоди великі, забарвлення від інтенсивно - до темно-червоного, вирівняне по всій поверхні з блиском. М'якоть помаранчево-червона, ароматна, винно-солодкого смаку
2	Цукор-пісок	12	12	Сипучий без грудочок, білого кольору з

				блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Желатин	27	27	Дрібні пластинки, гранули або порошок жовтуватого кольору
4	Вода	85	85	Відповідає вимогам ДСТУ
	Вихід		100	

Технологія приготування

Желатин перед використанням залити восьмикратним кількістю охолодженої кип'яченої води і залишити для набухання на 1...1,5 години. При набуханні желатин збільшується в об'ємі і масі в 6..8 разів. Після набухання надлишок води зливається. З ягід відтискати сік, а з вичавки прготувати відвар, процідити, додати цукор, довести до кипіння, видалити з поверхні сиропу піну, ввести підготовлений желатин, розмішати його до повного розчинення, знову довести до кипіння і процідити. Охолодити до температури 30-40°C і збивати до утворення пухкої стійкої маси. Швидко розлити у форми або лотки, охолодити, вийняти з форми, нарізати, перекласти у креманки (вазочки, тарілки) і подати з холодним кип'яченим молоком.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням мус виймають з формочки, нарізають і викладають у креманки. Готовий мус зберігають на холоді не більше 12 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: мус добре збитий і має драгле-пористу структуру.

Смак і запах: суничний.

Консистенція: ніжна, ледь пружна.

Колір: рожевий.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАТИ МУС ЯБЛУЧНИЙ НА МАННІЙ КРУПІ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

«Мус яблучний на манній крупі»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яблука	34,10	30	Середні і великі за розміром, блідо-жовті, солодкі на смак. Поверхня не суха, ароматні
2	Цукор-пісок	15	15	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Крупа манна	8	8	Колір кремовий, без сторонніх запахів, смак злегка солодкуватий, без домішок, не заражена шкідниками
4	Лимонна кислота	0,15	0,15	Білий порошок без грудок, смак кислий, без запаху, суха, на дотик не липка

5	Вода	75	75	ДСТУ
	Вихід		100	

Технологія приготування

Яблука після видалення насіннєвих гнізд розрізати і зварити. Відвар процідити, яблука перетерти, змішати з відваром, додати цукор, кислоту лимонну і довести до кипіння. Потім тонкою цівкою вводять просіяну крупу манну і варити помішуючи 15-20 хвилин. Суміш охолодити до 40 °С і взбити до утворення густої піни утворюючої маси, яку розлити у форми та охолодити.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням мус виймають з формочки, нарізати і викласти у креманки. Готовий мус зберігають на холоді не більше 12 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд : пишна, однорідна маса

Смак і запах: приємний, яблучний

Консистенція: ніжна

Колір: кремовий

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАТИ «МУС ЛИМОННИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Мус лимонний»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Лимони	19	8	Дуже кислі, ароматні, шкіра не суха, колір яскраво жовтий
2	Цукор-пісок	25	25	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Желатин	2,7	2,7	Дрібні пластинки, гранули або порошок жовтуватого кольору
4	Вода	77	77	Відповідає вимогам ДСТУ
	Вихід		100	

Технологія приготування

З лимонів зрізати цедру, розрізати навпіл і віджати сік. Цедру залити гарячою водою, варити 5-6 хвилин, процідити, в відвар додати цукор, вводити підготовлений желатин, який перед використанням заливають восьмикратним кількістю охолодженої кип'яченої води і залишити для набухання на 1...1,5 години. При набуханні желатин збільшується в

об'ємі і масі в 6..8 разів. Після набухання надлишок води злити, зєднати його з лимонним соком, охолодити і взбивати до утворення пухкої стійкої маси. Швидко розлити у форми або лотки, охолодити, вийняти з формочки, нарізати, викласти у креманки (вазочки, тарілки) і полити сиропом цукровим.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням мус викласти з формочки, нарізати і викласти у креманки. Готовий мус зберігати на холоді не більше 12 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд :мус добре збитий

Смак і запах: приємний, кисло-солодкий з ароматом лимона

Консистенція: пишна, ніжна

Колір:кремовий

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАТИ «СИРОП ЦУКРОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Сироп цукровий»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор-пісок	65	65	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
2	Лимонна кислота	0,2	0,2	Білий порошок без грудок, смак кислий, без запаху, суха, на дотик не липка
3	Вода	40	40	ДСТУ
	Вихід		20	

Технологія приготування

Цукор розчити в гарячій воді, розчин процідити і кип'ятити декілька хвилин постійно перемішуючи. В кінці варіння додати лимонну кислоту і охолодити.

Правила подавання і зберігання

Попередньо порізаний і викладений у креманку мус лимонний полити сиропом цукровим. Готовий сироп зберігати на холоді не більше 24 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: прозорий
Смак і запах: солодкий, без запаху
Консистенція: в'язка
Колір: жовтуватий

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАТИ «МУС ІЗ ЖУРАВЛИНИ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 5

«Мус із журавлини»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Журавлина	15,80	15	Має ніжну текстуру і пряний аромат, ягода соковита і кисла, темно-червоного або вишневого кольору, плоско-округлої форми, з глибокою виїмкою біля плодоніжки
2	Цукор-пісок	16	16	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Желатин	2	2	Дрібні пластинки, гранули або порошок жовтуватого кольору
4	Вода	80	80	ДСТУ
	Вихід		100	

Технологія приготування

Желатин перед використанням залити восьмикратним кількістю охолодженої кип'яченої води і залишити для набухання на 1...1,5 години. При набуханні желатин збільшується в об'ємі і масі в 6..8 разів. Після набухання надлишок води злити. З журавлини отримати сік, а з вичавки приготувати відвар, процідити, додати цукор, довести до кипіння, видалити з поверхні сиропу піну, ввести підготовлений желатин, розмішати його до повного розчинення, знову довести до кипіння і процідити. Охолодити до температури 30-40°C і збивати до утворення пухкої стійкої маси. Швидко розлити у форми, охолодити, вийняти з формочок, нарізати, викласти у креманки (вазочки, тарілки).

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням мус вийняти з формочки, нарізати і викласти у креманки і полити соусом із журавлин. Готовий мус зберігати на холоді не більше 12 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пишна, однорідна маса
Смак і запах: кисло-солодкий

Консистенція: ніжна, в'язка

Колір: рожевий

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАТИ «СОУС ІЗ ЖУРАВЛИНИ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 6

«Соус із журавлини»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Журавлина	2,1	2,1	Має ніжну текстуру і пряний аромат, ягода соковита і кисла, темно-червоного або вишневого кольору, плоско-округлої форми, з глибокою виїмкою біля плодоніжки
2	Цукор-пісок	2	2	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Крохмаль картопляний	0,6	0,6	Сипучий порошок білого або злегка жовтуватого кольору без сторонніх запахів і присмаків
4	Вода	18	18	ДСТУ
	Вихід		20	

Технологія приготування

Журавлину перебрати, промити і віджати сік. Вичавки залити гарячою водою і кип'ятять 5-8 хв., потім процідити. В відвар додати цукор і знову нагріти до кипіння. Одночасно розчинити крохмаль холодною кип'яченою водою. В гарячій ягідний сироп відразу влити проціджений крохмаль, постійно мішати, швидко довести до кипіння. Після цього додавати віджятий сік з журавлини.

Правила подавання і зберігання

Попередньо порізаний і викладений у креманку мус із журавлини полити соусом із журавлини, або соус із журавлини подавати у соуснику. Готовий соус зберігати на холоді не більше 24 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд : однорідна маса

Смак і запах: кисло-солодкий

Консистенція: ніжна, густувата

Колір: яскраво-червоний

ЗАВДАННЯ № 5 ПРИГОТУВАТИ «МУС АПЕЛЬСИНОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 7

«Мус апельсиновий»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
-------	------------------------------	-----------	----------	---------------------------------

1	Апельсини	34,1	15	Середні і великі за розміром, з оранжевою м'якоттю, солодкі на смак. Поверхня не суха, ароматні
2	Цукор-пісок	14	14	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Желатин	2,7	2,7	Дрібні пластинки, гранули або порошок жовтуватого кольору
4	Лимонна кислота	0,1	0,1	Білий порошок без грудок, смак кислий, без запаху, суха, на дотик не липка
5	Вода	80,5	80,5	ДСТУ
	Вихід		100	

Технологія приготування

З апельсинів зрізати цедру, розрізати навпіл і віджати сік. Цедру залити гарячою водою, варити 5-6 хвилин, процідити, в відвар додати цукор, вводити підготовлений желатин, який перед використанням залити восьмикратним кількістю охолодженої кип'яченої води і залишають для набухання на 1...1,5 години. При набуханні желатин збільшується в об'ємі і масі в 6..8 разів. Після набухання надлишок води злити, з'єднати його з лимонним соком, охолодити і взбити до утворення пухкої стійкої маси. Швидко розлити у форми або лотки, охолодити, вийняти з формочок, нарізати, викласти у креманки (вазочки, тарілки).

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням мус вийняти з формочки, нарізати і викласти у креманки. Готовий мус зберігати на холоді не більше 12 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд : мус добре збитий

Смак і запах: солодкий з ароматом апельсина

Консистенція: щільна

Колір – жовтий

ЗАВДАННЯ № 6 ПРИГОТУВАТИ «МУС ПЛОДОВО-ЯГІДНИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 8

«Мус плодово-ягідний»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Журавлина	14,7	14,7	Має ніжну текстуру і пряний аромат, ягода соковита і кисла, темно-червоного або вишневого кольору, плоско-округлої форми, з глибокою виїмкою біля плодоніжки
2	Цукор-пісок	15	15	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок

3	Крупа манна	10	10	Колір кремовий, без сторонніх запахів, смак злегка солодкуватий, без домішок, не заражена шкідниками
4	Вода	70	70	ДСТУ
	Вихід		100	

Технологія приготування

З журавлини віджати сік, а з вичавки приготувати відвар, процідити, додати цукор, довести до кипіння, видалити з поверхні сиропу піну. Відвар процідити, журавлину протерти, додати цукор і довести до кипіння. Потім тонкою цівкою вводити просіяну крупу манну і варити помішуючи 15-20 хвилин. Суміш охолодити до 40 °С і збивати до утворення густої піни, яку потрібно розливати у форми та охолодити. Швидко розлити у форми або лотки, охолодити, вийняти з формочки, нарізати, викласти у креманку (вазочку, тарілку).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: мус добре збитий

Смак і запах: кисло-солодкий з ароматом журавлини

Консистенція: дрібнопористий, ніжна, злегка пружна

Колір: рожевий

ЗАВДАННЯ № 7 « ПРИГОТУВАТИ СУФЛЕ ВАНІЛЬНЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 9

«Суфле ванільне»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яйця	2 шт.	80	Шкаралупа свіжознесеного яйця ззовні вкрита тонкою надшкаралупною матовою плівкою, яка при механічній дії легко збивається, а при тривалому зберіганні руйнується
2	Цукор-пісок	40	40	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Молоко	40	40	Рідина білого кольору, яка має кремовий відтінок та приємно солодкуватий смак
4	Борошно пшеничне вищого ґатунку	8	8	Частинки борошна білі або кремові за кольором, однорідні за розміром, без домішок та запаху
5	Масло вершкове	2	2	Молочний продукт, який має специфічний

				притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури (12±2)°C
6	Ванілін	0,02	0,02	Білий порошок запахом ваніль і пекучим смаком добре розчиняється у воді
7	Цукрова пудра	5	5	Сипуча без грудочок, дуже дрібного помелу, білого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків
8	Вага суфле ванільного	-	145	
9	Вершки	-	150	
	Вихід		300	

Технологія приготування

Яєчні жовтки добре розтерти із цукром, з'єднати із борошном і ваніліном. Масу розводити гарячим молоком і проварювати при помішуванні до загуснення. Яєчно-молочну суміш з'єднати зі збитими вершками. З'єднувати білки з іншими продуктами потрібно обережно, щоб вони не осіли. Укладати на сковороду й випікають. Подавати із вершками, посипавши цукровою пудрою. Випікати в жарочній шафі при температурі 200—250 °C протягом 10—15 хв безпосередньо перед подачею. Подавати суфле з холодним кип'яченим молоком або вершками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд : десерт відповідної форми.

Смак і запах: ніжний, солодкий з ароматом ванілі

Консистенція: пухка, ніжна

Колір: золотавий

ЗАВДАННЯ № 8 ПРИГОТУВАТИ «СУФЛЕ ШОКОЛАДНЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 10

«Суфле шоколадне»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яйця	2 шт.	80	Шкаралупа свіжознесеного яйця ззовні вкрита тонкою надшкаралупною матовою плівкою, яка при механічній дії легко збивається, а при тривалому зберіганні руйнується
2	Цукор-пісок	40	40	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх

				присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
3	Молоко	40	40	Рідина білого кольору, яка має кремовий відтінок та приємно солодкуватий смак
4	Борошно пшеничне вищого ґатунку	8	8	Частинки борошна білі або кремові за кольором, однорідні за розміром, без домішок та запаху
5	Масло вершкове	2	2	Молочний продукт, який має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури (12±2)°C
6	Шоколад	5	5	Цукровий кондитерський виріб із шоколадної маси, має солодкий смак, без сторонніх присмаків
7	Цукрова пудра	5	5	Сипуча без грудочок, дуже дрібного помелу, білого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків
8	Вага суфле ванільного	-	145	
9	Вершки	-	150	
	Вихід		300	

Технологія приготування

Яєчні жовтки добре розтерти із цукром, з'єднати із борошном і розтертим шоколадом. Масу розводити гарячим молоком і проварювати при помішуванні до загуснення. Яєчно-молочну суміш з'єднати зі збитими вершками. З'єднувати білки з іншими продуктами потрібно обережно, щоб вони не осіли. Укладати на сковороду й випікають. Подавати із вершками, посипавши цукровою пудрою. Випікати повітряні пироги в жаровій шафі при температурі 200—250 °C протягом 10—15 хв безпосередньо перед подачею. Подавати суфле з холодним кип'яченим молоком або вершками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: десерт відповідної форми

Смак і запах: солодкий

Консистенція: пухка, ніжна

Колір: коричневий

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Чому суфле потрібно споживати гарячим?
2. Який необхідний компонент для будь-якого суфле?
3. Яка основна відмінність між желе і мусом?
4. Чим відрізняється технологія приготування мусів від суфле?
5. Яка особливість приготування мусу яблучного на манній крупі?

6. Яка температура збивання мусу?
7. Назвіть правила подачі мусів і суфле?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування мусу апельсинового.
2. Скласти технологічну схему приготування суфле шоколадного.
3. Надати порівняльну характеристику стравам у вигляді таблиці

Назва мусів та суфле	Вихід мусу	Маса випеченого суфле	Маса готової страви	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

4. Відповісти на контрольні запитання.
5. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати помадні, фруктові, желейні цукерки, мармелад (виготовлення різноманітних цукрових мас, виготовлення мармеладу, виготовлення фруктових і желейних мас)

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, міксер, холодильник, ваги, рефрактометр, варочний котел, збивальна машина.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: мірні склянки, ложки, лотки, міксери, каструлі, сито, ніж, нержавіюча миска, виїмка для видалення серцевини яблук, каструля, ступка, кремanka, вінчик металічний, керамічні форми, фарфорові форми, ковш, лотки.

СИРОВИНА: цукор-пісок, цукрова пудра, агар, кислота лимонна та молочна, есенція, барвник, пектин яблучний, пюре яблучне та абрикосове, згущене молоко, вершкове масло, ванілін, білок яєчний, ядра горіха.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, «збірник основних рецептур

цукрових і кондитерських виробів (2000 р.)», «збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів (2018 р.), мармелад. Загальні технічні вимоги : ДСТУ 4333:2004 – Національний стандарт України.

ЛІТЕРАТУРА: З.Г. Скобельська, Г.М. Горячева «Технологія виробництва цукрових кондитерських виробів (2002 р.), О.В.Новікова «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів» (2013 р.)

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати желейний мармелад на агарі
2. Приготувати желейний мармелад на пектині
3. Приготувати пат фруктовий
4. Приготувати цукерки «Корівка»
5. Приготувати біло-рожевий зефір
6. Приготувати тверду грильязну масу
7. Приготувати фруктову-желейні маси

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити тривалість набрякання агару
- 2. Визначити тривалість набухання пектину
- 3. Визначити ваготривалість уварювання мас
- 4. Визначити температуру уварювання
- 5. Визначити вміст сухих речовин по рефрактометру

Алгоритм виконання роботи

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно технологічних вимог
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Приготувати страви згідно завдання
2. Провести бракераж.
3. Оформити звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ «ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ НА РІЗНИХ ДРАГЕЛОУТВОРЮВАЧАХ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

«Желейний мармелад на агарі»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Вміст сухих речовин в, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г		Технологічні вимоги до сировини
			в натурі	в сухих речовинах	
1	Цукор-пісок для обсіпання	99,85	86,6 86,5	86,5	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
2	Цукор-пісок в желе	99,85	525,6	524,8	
3	Патока	78,0	262,7	204,9	Сироп в'язкий, коричневого кольору, смак солодкий
4	Агар	85,0	10,5	8,9	Щільна маса, темного кольору
5	Кислота лимонна	98,0	11,8	11,6	Біла. Скрипуча, кисла на смак
6	Есенція	—	1,6	—	Водно-спиртовий розчин з ароматом ванілі
7	Барвник	—	0,5	—	Характерний колір, сухий порошок
	Разом	—	899,3	836,7	
	Вихід	82,0	1000,0	820,0	

Технологія приготування

Мармелад готують за рецептурою желейного мармеладу для сорту «Желейний формовий» на 200 г цукру-піску. Замочують агар в холодній водопровідній воді. Пластинчастий агар замочують на 2...3 год, порошкоподібний – на 1 год. З цією метою застосовують фарфорову чашку, в яку поміщають наважку агару і 30-кратну кількість води до маси наважки. Після набрякання агар розчиняють. Для повного його розчинення необхідна точна кількість води: вона складає 60 % від маси завантаженого цукру, тобто в наших умовах 120 см³. Якщо для набухання було взято меншу кількість води, то кількість води, якої не вистачає, вливають при розчиненні агару. Розчинення проводять при нагріванні і безперервному перемішуванні. Після повного розчинення агару розчин переносять у кувалду і додають цукор-пісок. Цукор пісок розчиняють при нагріванні і після повного його розчинення додають патоку. Уварювання проводять до температури 107—108 °С, контролюючи масову частку сухих речовин в агаро-цукрово-патоковому сиропі, яка в кінці уварювання повинна бути 72...73 %. Готову мармеладну масу швидко охолоджують до 60...65 °С, вносять кислоту, барвник і есенцію, перемішують і розливають для визначення міцності в керамічні форми для вистоювання. В процесі приготування маси контролюють тривалість уварювання маси, температуру уварювання, вміст сухих речовин по рефрактометру. Вистоювання мармеладу проводять в холодильнику з температурою 12...15 °С протягом 1,5 год, після чого виймають вироби з

форм і проводять оцінку структурно-механічних та фізико-хімічних показників якості готового мармеладу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: формаправильна, поверхня має тонко кристалічну шкірочку або обсыпана цукром-піском

Смак і запах: запах ванілі, без стороннього присмаку та запаху.

Консистенція: драгледоподібна.

Колір: відповідаєбарвнику

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2 «Желейний мармелад на пектині»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Вміст сухих речовин в, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г		Технологічні вимоги до сировини
			в натурі	в сухих речовинах	
1	Цукор-пісок для обсыпання	99,85	86,6	86,5	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
2	Цукор-пісок в желе	99,85	718,9	717,8	
3	Пектин яблучний	92,0	18,0	16,6	Порошок без сторонніх включень, без грудочок, від світло-сірого до кремового кольору
4	Кислота лимонна	98,0	12,0	11,8	Біла. Скрипуча, кисла на смак
5	Лактат натрію	40,0	10,0	4,0	Натуральний інгредієнт, який не має запаху і ярко вираженого смаку
6	Есенція	—	1,6	—	Водно-спиртовий розчин з ароматом ванілі
7	Барвник	—	0,6	—	Характерний колір, сухий порошок
	Разом	—	847,7	836,7	
	Вихід	82,0	1000,0	820,0	

Технологія приготування

Після закінчення набрякання до суміші вносять останню за рецептурою масу цукру і 60-70 см³ води, суміш перемішують і ставлять на уварювання при безперервному перемішуванні. При вмісті сухих речовин 56-57 % (контролюють по рефрактометру) вносять рецептурну кількість лактату натрію і половину маси лимонної кислоти, далі продовжують уварювання до масової частки сухих речовин 68-70 %. Після закінчення

варіння масу підкисляють частиною лимонної кислоти, що залишилася, додають есенцію, барвник, перемішують і відливають у фарфорові форми. Вистоявання в приміщенні лабораторії продовжують 15-20 хв. Після закінчення драглеутворення готовий мармелад вибирають з форм.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма правильна. Поверхня з тонко кристалічною шкірочкою або обсипана цукром-піском

Смак і запах: повинні бути характерні для даної назви мармеладу, що відповідає рецептурі, без стороннього присмаку та запаху

Консистенція: драглеподібна

Колір: відповідно рецептурі

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

«Пат фруктовий»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Вміст сухих речовин в, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г		Технологічні вимоги до сировини
			в натурі	в сухих речовинах	
1	Цукор-пісок для обсипання	99,85	173,0	172,7	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
2	Цукор-пісок в желе	99,85	689,7	688,7	
3	Пюре яблучне	10,0	343,7	34,4	Однорідна пюреобразна тонко подрібнена маса. Не допускаються сторонні смак і запах. Колір однорідний по всій масі, властивий кольору відповідного фрукту
4	Пюре абрикосове	10,0	171,8	17,2	Однорідна пюреобразна тонко подрібнена маса. Не допускаються сторонні смак і запах. Колір однорідний по всій масі, властивий кольору відповідного фрукту
5	Кислота лимонна	91,2	2,0	1,8	Біла. Скрипуча, кисла на смак
6	Есенція	—	0,9	—	Водно-спиртовий розчин з ароматом ванілі
7	Барвник червоний або жовтий	—	0,2	—	Характерний колір, сухий порошок
	Разом	—	1381,3	914,8	
	Вихід	88,0	1000,0	880,0	

Технологія приготування

Технологічний процес виробництва пата включає наступні операції: підготовку сировини, уварювання суміші фруктово-ягідного пюре з цукром, приготування мармеладної маси, формування мармеладної маси, структуроутворення маси і відділення пата від цукру-піску.

Уварювання суміші фруктово-ягідної сировини з цукром здійснюється періодичним способом в начинкою вакуум-апараті або у варочному котлі з мішалкою. У варильний апарат завантажують фруктово-ягідне пюре і цукор-пісок, суміш уварюють до змісту сухих речовин $(85 \pm 2)\%$. При уварюванні фруктово - ягідного пюре з цукром допускається застосування лактату натрію або цитрату для регулювання швидкості процесу студнеутворення мармеладної маси. Дозування лактату або цитрату натрію не повинна перевищувати кількості, встановленої санітарної норми.

Мармеладну масу готують шляхом змішування увареної рецептурної суміші з добавками: припасами, кислотою і есенцією. Змішування можна виробляти в проміжній ємності, варочному котлі або темперують машині. Готову мармеладну масу фільтрують через сито з отворами діаметром 3 мм і направляють на формування. Зміст сухих речовин в мармеладній масі $(85 \pm 2)\%$, температура при формуванні $(100 \pm 5)^\circ \text{C}$, масова частка редукуючих речовин $(18 \pm 2)\%$.

Формування мармеладної маси здійснюється шляхом виливки її в осередку, відштамповані в цукрі-піску. Розміри кристалів цукру-піску, що використовуються в якості формувального матеріалу, повинні бути не більше 1,5 мм. Для того щоб цукор-пісок зберігав форму осередків, його попередньо змішують з гліцерином, з розрахунку на 1 т цукру-піску $(9,5 \pm 0,5)$ кг гліцерину, або рослинним маслом з розрахунку $(2,5 \pm 0,5)$ кг на 1 т готового пата.

Мармеладну масу відливають вручну або за допомогою відливальних механізмів. Найбільшого поширення для формування пата отримав відливальний агрегат. Для отримання пата одночасно різні кольори і аромату всю мармеладну масу ділять на необхідну кількість порцій і в кожену додають свої барвник і ароматизатор. Кожна підготовлена порція заливається в свій відсік відливальної головки агрегату і дозується в певні ряди осередків. Відлита в осередку маса зверху посипається цукром-піском і в лотках направляється в камери для охолодження і структуроутворення маси. Ці процеси здійснюються протягом 20-30 хв при температурі навколишнього повітря $(10 \pm 2)^\circ \text{C}$ і відносній вологості $(62,5 \pm 12,5)\%$.

При відсутності охолоджуючої камери лотки з мармеладом витримують в приміщенні цеху протягом 4-6 ч до готовності. Потім пат відокремлюють від цукру-піску за допомогою звичайного сита або вібросита. Відсіяти цукор-пісок після просіювання використовується знову. Готовий пат надходить на упаковку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма правильна. Поверхня з тонко кристалічною шкірочкою або обсипана цукром-піском

Смак і запах: повинні бути характерні для даної назви мармеладу, що відповідає рецептурі, без стороннього присмаку та запаху

Консистенція: драглеподібна
Колір: відповідно рецептурі

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ЦУКЕРОК
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4
цукерки «Корівка»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Вміст сухих речовин в, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г (без обгортального матеріалу)		Технологічні вимоги до сировини
			в натурі	в сухих речовинах	
1	Цукор-пісок для обсипання	99,85	475,4	474,7	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
2	Патока	78	194	151,3	Сироп в'язкий, коричневого кольору, смак солодкий
3	Молоко згущене	74	387,7	286,9	Кремового кольору, консистенція однорідна, злегка тягуча
4	Масло вершкове	84	12,1	10,2	Молочний продукт, який має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури (12±2)°C
5	Ванілін	-	0,23	-	Білий порошок, має специфічний запах, добре розчиняється у воді
	Разом	-	1069,52	923,1	
	Вихід	90	1000	900	

Технологія приготування

Приготування цукрового сиропу. В відкритий варочний котел з паровим обігрівом, що вміщує 60-150 л. загрузають цукор-пісок, заливають воду в кількості 50% л. загрузають цукор-пісок, заливають воду в кількості 50% маси цукру. В парову рубашку котла пускають пари під давністю 0,25 - 0,30 Мпа, і цукор-пісок розчиняється при нагріванні суміші до 60-70 градусів С і її змішування. Вологість готового сиропу 20-22%. Сироп виливають в сборники, що містять 50 л., Попередньо процідивши його через металеву сітку з мірками діаметром 1-1,5 мм.

Цукеркову масу варять у відкритих варочних котлах, які вміщують 60-150 л без мішалки при нагріванні пари 0,30-0,35 Мпа. В котел завантажують сахарний сироп та патоку. Сироп уварюють до кінцевої температури 120-122 градусів С і вологістю 7-9%. Потім завантажують згущене молоко, яке добре змішують з сиропом. Масу уварюють до кінцевої температури 113-118 градусів С (вологість 10-12%). В кінці ультрафіолету додають відповідно з рецептурою знежирене масло та ванілі. Склад редуцируючих речовин у готовій масі 9-9,5%. Цукерки «Корівка» утворюють двома способами -

відливкою в фарбу або прокаткою та різкою. Перший метод застосовується на механізованих підприємствах. При його використанні в цукерках утворюється більш міцна кришталева корочка, що дозволяє механізувати завершення готових виробів.

При формуванні у другий спосіб отримують цукерки з дуже ніжною і тонкою кришталевою корочкою. Ніжна структура таких цукерок не дозволяє механізувати процес переробки і зазвичай їх укладати в коробки. Крім того, при формуванні цукерок цього способом отримується багато відходів. Дерев'яні лотки розміром 790 на 400 на 50 мм заповнюють просієним крохмалем вологістю 8-9,5%. Проволочним венчиком крохмаль розчиняють і рівномірно розподіляють по всьому лотку, потім за допомогою лінійки уважно розрівнюють поверхню фарби. Після цього лотки встановлюють між гонками на цепну транспортеру цукерко відливної машини.

В приймаючу воронку машини, що має рукавичку з пароводяним покриттям, заливають гарячу цукрову масу температурою 110-112 градусів С. Машина перш за все відкладає шафи в крапельницю і потім відливає в них конфетну масу. Лотоки з рідкими корпусами по виході з машини засипають вручну тонким шаром фарби, використовуючи сито з отворами діаметром 1,5-2 мм, і встановлюють в штабель на типових дерев'яних піддонах (висота штабеля не більше 1500 мм). Лотки вистають у цеху 8-12 ч для утворення кришталевої корочки на поверхні цукерок. При вилученні цукерок на машині необхідно періодично, не менш 2-3 рази в зміну, промивати гарячою водою відливну воронку та розподільну (золотниковий) механізм, щоб уникнути засвоєння готових виробів. Використаний крохмалю необхідно періодично просівати і сушити.

При відсутності спеціальної машини відливки можна виготовляти вручну з воронок, оснащених палочкою-клапаном.

Після витримки цукерки вибирають з посуду і очищають їх поверхню від прилипших частин формовочного матеріалу, потім їх обдувають струменем зжатою повітря під тиском - 15 - 0,30 МПа, видаляючи прилипший до поверхні стакан.

Формування цукерок прокаткою та різким виконанням у наступному порядку. Зварену цукерну масу виливають на охолоджуючі столики, шари не більше 2 см, де охолоджують до температури 35-40 градусів С в протягом 40-45 хвилин, потім ріжуть на шматки і прокатують 2-3 рази на прокатній машині до 16-18 мм завтовшки. Пласт вручну розрізають ножом на цукерки прямокутної форми, які наносять на ручне оздоблення. В готових цукерках вміщено 10-1% вологи.

Вимоги до якості

Форма: прямокутна.

Смак і запах: натуральний, вершковий без стороннього присмаку та запаху.

Консистенція: м'яка і тягуча всередині та тверда, пластична зовні.

Колір: однорідний, світло-коричневий.

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ЦУКРОВИХ МАС

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 5

«Біло-рожевий зефір»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Вміст сухих речовин в, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г		Технологічні вимоги до сировини
			в натурі	в сухих речовинах	
	Рецептура готового зефіра з н/ф на 1 тону				
	Зефір без цукрової пудри	80,00	1006,13	804,90	
	Цукрова пудра	99,85	29,75	29,70	
	Разом	-	1035,88	834,60	
	Вихід	83,0	1000,00	830,00	
	Рецептура н/ф - зефір без цукрової пудри на 1006,13 кг				
	Цукор-пісок	99,85	320,31	319,83	
	Пюре яблучне	10,0	296,30	29,63	
	Пектин яблучний	92,0	13,36	12,29	
	Білок яичний	12,0	64,64	7,76	
	Сироп цукрово-паточний	85,0	534,40	454,24	
	Кислота молочна	40,0	8,30	3,32	
	Лактат натрію	40,0	6,79	2,72	
	Есенція ванільна	-	1,00	-	
	Есенція фруктово-ванільна	-	1,00	-	
	Барвник червоний	-	0,60	-	
	Разом	-	1246,70	829,79	
	Вихід		1006,13	804,90	
	Вологість 20% (+3,0;-1,0%)				
	Рецептура н/ф – цукрово-паточного сиропу на 534,4кг				
	Цукор-пісок	99,85	347,82	347,30	
	Патока	78,0	142,40	111,07	
	Разом	-	490,22	458,37	
	Вихід	85,0	534,40	454,24	
	Зведена рецептура				

1	Цукор-пісок для обсипання	99,85	671,0	670,0	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
2	Цукрова пудра	99,85	29,90	29,80	Сипуча без грудочок, білого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків
3	Патока	78,0	142,90	111,50	Сироп в'язкий, коричневого кольору, смак солодкий
4	Пюре яблучне	10,0	298,00	29,80	Однорідна пюреобразна тонко подрібнена маса. Не допускаються сторонні смак і запах. Колір однорідний по всій масі, властивий кольору відповідного фрукту
5	Білок яичний	12,0	65,00	7,80	Прозора рідина, що міститься в яйці
6	Пектин яблучний	92,0	13,40	12,30	Порошок без сторонніх включень, без грудочок, від світло-сірого до кремового кольору
7	Кислота молочна	40,0	8,40	3,40	Безбарвні кристали, легко розчинні у воді. Смак кислий
8	Лактат натрію	40,0	6,80	2,70	Натуральний інгредієнт, який не має запаху і ярко вираженого смаку
9	Есенція ванільна	-	1,00	-	Водно-спиртовий розчин з ароматом ванілі
10	Есенція фруктово-ванільна	-	1,00	-	Водно-спиртовий розчин з фруктово-ванільним ароматом
11	Барвник червоний	-	0,60	-	Характерний колір, сухий порошок
	Разом	-	1238,10	867,30	
	Вихід		1000,00	830,00	

Технологія приготування

Виробництво зефіру складається з наступних стадій: підготовки сировини, приготування суміші яблучного пюре з пектином і цукром - піском, приготування цукрово-паточного сиропу, приготування зефірної маси, структуроутворювання зефірної маси і підсушування половинок зефіру, обсипання половинок зефіру цукровою пудрою і склеювання їх, пакування, маркування, транспортування і зберігання.

Приготування суміші яблучного пюре з пектином. Яблучне пюре завантажують в збірник-змішувач з мішалкою, частота обертання якої повинна бути не більше 30 об / хв. У пюре при безперервному перемішуванні тонким струменем засипають суху суміш пектину з цукром. Її готують заздалегідь, для чого на кожен частину пектину беруть 3 або 5 частин цукру-піску (по масі). Витрачений кількість цукру-піску віднімається потім з

маси цукру, який додається при збиванні. Тривалість набухання пектину в яблучному пюре (при перемішуванні) не менше 2 ч. При підігріванні суміші до (45 ± 5) °C тривалість набухання пектину може бути скорочена до 1 ч.

Приготування цукрово-паточного сиропу. Сироп уварюють до змісту сухих речовин $(84,5 \pm 0,5)\%$ при тиску пари, що гріє $(0,3 \pm 0,1)$ МПа. У разі приготування сиропу у відкритому варочному котлі цукор-пісок розчиняють у киплячій воді, додають патоку і уварюють сироп до змісту сухих речовин $(84,5 \pm 0,5)\%$ при тиску пари, що гріє $(0,3 \pm 0,1)$ МПа.

Приготування зефірної маси. У збивальній машині періодичної дії (наприклад, марки СМ-2), забезпечену сорочкою з водяним обігрівом, завантажують приготовлену яблучно - пектинову суміш, вносять лактат натрію і перемішують. Потім завантажують рецептурну кількість цукру-піску і яєчний білок. Суміш збивають протягом 6-8 хв. до отримання щільної піноутворюючої маси. До збитої маси додають цукрово-паточний сироп температурою $(92,5 \pm 2,5)$ °C і продовжують збивання приблизно 5 хв. (в кінці операції кришку збивальної машини відкривають). Потім додають кислоту, барвник, есенцію, масу перемішують не більше 1 хв і негайно направляють на формування.

Показники готової зефірної маси: Зміст сухих речовин, % $67,5 \pm 2,52$

Щільність, кг / м³, не більше 500

pH $3,4 \pm 0,1$

Температура, °C $62,5 \pm 2,5$

Формування зефірної маси. Здійснюється на зефіровідсадній машині, наприклад марки К-33, А 2-ШОЗ або інших, що не руйнують масу. Масу формують на дерев'яні лотки розміром 1400x400 мм, попередньо зачищені від залишків зефіру. Щоб уникнути передчасного структуроутворення температура маси в процесі формування не повинна знижуватися. Для цього бункер формуючої машини повинен бути обладнаний сорочкою, в якій циркулює гаряча вода температурою $67,5 \pm 2,5$ °C. Бажано, щоб тривалість формування приготовленої порції зефірної маси була не більше 10 хв. Дерев'яні лотки з відформованою на них зефірної масою вручну встановлюють на візки-піддони і перевозяться до місця вистойки.

Структуроутворення зефірної маси. Відформовані у вигляді половинок масу вистояють в приміщенні цеху протягом 3-4 ч. Після цього візка відвозять в камери, де при температурі навколишнього повітря $(37,5 \pm 2,5)$ °C і його відносної вологості $(55 \pm 5)\%$ половинки зефіру сушать. Тривалість сушіння 5-6 ч. При відсутності камер з організованим режимом сушки зефір витримують в умовах цеху 23-24 год.

Обсипання цукровою пудрою. Після сушіння і охолодження лотки з половинками зефіру встановлюють на ланцюговий конвеєр, який підводить їх під механізм обсипання. виробництво зефіру на пектине поточно-механізованим способом. Обсипання цукровою пудрою половинки зефіру склеюють вручну і направляють на укладку. На підприємствах невеликої потужності зефір обсипають цукровою пудрою вручну за допомогою сита з отворами діаметром не більше 1,2 мм.

Приготування сиропу з пектином. Пектин змішують з водою і яблучним пюре в змішувачі. Змішувач являє собою ємність з мішалкою. Спускний штуцер змішувача з'єднаний з насосом. Насос може перекачувати готову суміш в диссудатор або повертати її назад в змішувач, т. Е. Здійснювати рециркуляцію суміші. В останньому випадку створюється значний гідравлічний удар, завдяки чому пектин не комується.

Вимоги до якості

Форма: кругла склеєна з двох половинок.

Смак і запах: солодкий, приємний запах.

Консистенція: пухка.

Колір: біло-рожевий.

Поверхня: рифлена, обсипана цукровою пудрою.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 6

«Тверда грильязна маса»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Вміст сухих речовин в, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г		Технологічні вимоги до сировини
			в натурі	в сухих речовинах	
1	Цукор-пісок	99,85	67,56	67,46	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
2	Ядро горіха смаженого подрібненого	97,50	33,78	32,94	Подрібнена масляниста маса, яка має кремовий колір
3	Масло вершкове	84,00	1,36	1,14	Молочний продукт, який має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури (12±2)°C
4	Ванілін	-	0,03	-	Білий порошок, має специфічний запах, добре розчиняється у воді
	Разом	-	102,73	101,54	
	Вихід	99,00	100,00	99,00	

Технологія приготування

Грильязні маси поділяють на твердий грильяз, м'який грильяз і фруктовий грильяз. Твердий грильяз - тверда, аморфна маса, приготована з цукру, горіхів і інших смакових і ароматичних компонентів. Отримують такий грильяз плавленням цукру з подальшим введенням в дану масу горіхових ядер. Для отримання розплаву цукор завантажують в котел, дно якого; змочено водою, і нагрівають при безперервному помішуванні до температури 170-175° С. Потім, коли цукор розплавиться і частковий карамелізується вводять вершкове масло і уварюють ще 2,5 хвилини. При постійному перемішуванні в отриману масу вводять ядра горіхів і добавки. Масу формують при температурі 125-130° С. Доля горіхів в ній складає не менше 30%. Масова доля вологи 1,7-2,3%.

Вимоги до якості

Смак і запах :характерні для даної назви, що відповідає рецептурі, без стороннього присмаку та запаху
Консистенція:тверда.
Колір:коричневий.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 7

«Фруктово-желейна маса»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Вміст сухих речовин в, %	Витрата сировини на 1 кг готової продукції, г		Технологічні вимоги до сировини
			в натурі	в сухих речовинах	
1	Цукор-пісок	99,85	72,86	72,75	Сипучий, без грудочок, білого кольору, солодкий на смак. При розчині сироп прозорий, без осаду
2	Пюре яблучне	10,00	33,50	3,35	Однорідна пюреобразна тонко подрібнена маса. Не допускаються сторонні смак і запах. Колір однорідний по всій масі, властивий кольору відповідного фрукту
3	Пюре абрикосове	10,00	33,50	3,35	Однорідна пюреобразна тонко подрібнена маса. Не допускаються сторонні смак і запах. Колір однорідний по всій масі, властивий кольору відповідного фрукту
4	Підварка фруктово-ягідна	69,00	6,58	4,54	Рідина приємного смаку, колір світло-рожевий
	Кислота лимонна	91,20	0,29	0,27	Біла. Скрипуча, кисла на смак
	Есенція фруктово-ягідна	—	0,06	—	Водно-спиртовий розчин з приємним ароматом
	Разом	-	146,79	84,26	
	Вихід	83,00	100,00	83,00	

Технологія приготування

Фруктово-желейні цукеркові маси можна розділити на фруктову, фруктово-желейну і желейну маси. Рецептури цих мас передбачають суміші з різних видів фруктово-ягідної сировини. Процес приготування фруктових мас складається з наступних стадій: приготування фруктово-цукрової суміші; уварювання фруктової маси; введення смакових і ароматичних добавок. Звичайне співвідношення цукру і фруктово-ягідної суміші в рецептурі складає 1,25- 1,40 частин цукру на 1 частину пюре. Але залежно від якості пюре доля його може бути зменшена або збільшена на 10%. У виробництві фруктових цукеркових мас передбачено використання солей- модифікаторів (лактату натрію, а також цитратів, фосфатів і тому подібне), які знижують в'язкість і температуру застигання уварюваних фруктово-ягідних мас. У багатьох рецептурах фруктових цукерок

використовують 50% яблучного і 50% абрикосового, сливового або чорносмородинового пюре. Яблучне пюре відрізняється високою желюючою здатністю, тому його суміш з цукром має високу в'язкість і високу температуру студнеутворювання, що не дозволяє довести уварювання маси до масової долі вологи близько 20%, передбаченою рецептурами. Використання солей-модифікаторів дозволяє понизити температуру студнеутворювання яблучно-цукрової суміші з 95° С до 65-70° С. Таким чином, стає можливим уварити масу до потрібної масової долі вологи, а також ввести в неї смакові добавки до утворення холодцю. Доза солі, що вводиться, залежить від кислотності пюре. Чим вище кислотність, тим більше необхідно ввести солі. Зазвичай, при кислотності корпусу 0,8-1,0% в перерахунку на лимонну кислоту, доза солі має бути близько 0,5% в перерахунку на суху речовину. Вводити солі-модифікатори в пюре рекомендується до введення цукрового піску. Після змішування фруктової суміші з цукровим піском або цукровим сиропом (масова доля вологи 18-22%) масу уварюють до масової долі вологи 17-22%. Смакові добавки вводять при температурі 70-75° С.

Вимоги до якості

Консистенція: пружня, еластична маса

Колір: світло-коричневий

Смак і запах: характерні для даної назви, що відповідає рецептурі, без стороннього присмаку та запаху

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Назвіть найкращу фруктово-ягідну сировину ?
2. Чим відрізняється розчини агару і агаріда?
3. Чому помадна маса розтікається після формування і після додаткової вистойки при різанні корпусу деформуються?
4. Чим відрізняється два види грильязної маси?
5. Як отримують збивні цукеркові маси?
6. Яка відмінність цукерок від звичайної карамелі?
7. Які принципи класифікації і формування асортименту цукерок?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування цукерок «Корівка».
2. Скласти технологічну схему приготування Біло-рожевого зефіру
3. Скласти технологічну схему приготування твердої грильязної маси.
4. Відповісти на запитання
5. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування десертів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати десерти з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів

МЕТА : сформувані практичні вміння та навички з приготування десертів.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості десертів;
- технології приготування десертів з утворення драглів;
- технології приготування гарячих десертів;
- технології приготування заморожених десертів;
- технології приготування десертів з плодів і ягід;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових десертів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримувати вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги, виробничі столи, печі електричні, фритюрниця, шафа пекарська, холодильна шафа, змінні механізми до універсального приводу, овочерізка для нарізування сирих овочів.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: малий ніж кухарської трійки, карбувальний ніж, виїмка для видалення насіннєвого гнізда, дошки розділові, промаркований кухонний посуд (сотейники, каструлі, миски різної ємкості, форми та листи для випікання, сита, скалки, лопатки, шумівка, вінчики, дерев'яні копистки), десертні тарілки, виделки, вазочки, креманки.

СИРОВИНА: вишні, сливи, груші, лимони, яблука, абрикоси, сік грушевий, сік вишневий,

сік яблуневий, сік малиновий, сік лимонний, молоко, ванілін, борошно пшеничне, цукор, кислота лимонна, желатин, яйця, сметана, сіль, кулінарний жир, цукрова пудра, сухарі ванільні, сода, сало шпик, маргарин вершковий, морква, кориця, гарбуз, повидло, крупа манна, горіхи грецькі.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришешінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

Виготовлення десертів з утворенням драглів

1. Приготувати «Желе з плодів та ягід»
2. Приготувати «Желе з лимонів»
3. Приготувати «Желе з молока»
4. Приготувати «Желе багат шарове»

5. Приготувати «Желе мозаїчне»
Виготовлення гарячих десертів
6. Приготувати «Яблука в тісті смажені»
7. Приготувати «Шарлотку з яблуками»
8. Приготувати «Пудинг сухарний»
9. Приготувати «Яблука по –київському»
Виготовлення заморожених десертів
10. Приготувати персиковий заморожений десерт
11. Приготувати малиново-лаймовий сорбет

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити тривалість приготування десертів з утворенням драглів;
2. Визначити час смаження десерту «Яблука в тісті»;
- 3.Визначити час випікання «Пудингу сухарного»;
- 4.Визначити особливості приготування «Шарлотки з яблуками»;
- 5.Визначити особливості приготування заморожених десертів;
- 6.Визначити способи приготування десертів з плодів та ягід.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Десерти з утворенням драглів

- 1.Приготувати ягідний відвар
- 2.Процідити, додати цукор
- 3.Підготувати желатин
4. Все з'єднати
5. Розлити желе по формам
6. Охолодити
7. Оформити десерти, підготувати до дегустації
8. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

Гарячі десерти

1. Підготувати яблука
- 2.Підготувати тісто кляр
3. Обсмажити у фритюрі

4. Підготувати батон для шарлотки
5. Приготувати яблуневу начинку
6. Приготувати солодку суміш
7. Приготувати абрикосовий соус
8. Випікання шарлотки
9. Приготувати яєчно-сметанну суміш
10. Підготувати ванільні сухарі з молоком
11. Приготувати пудинг сухарний
12. Бланшують яблука
13. Підготувати варення.
13. Збити сметану з білками та жовтками
14. Випікати в жаровій шафі
15. Оформити гарячі десерти, підготувати до дегустації
16. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

Заморожені десерти

1. Підготувати продукти
2. Заморозити персики
3. Приготувати сироп
4. Збити продукти
5. Охолодити збиту суміш
6. Оформити десерти, підготувати до дегустації
7. Приготовлені вироби заморозити
8. Оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ « ЖЕЛЕ З ПЛОДІВ ТА ЯГІД»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Желе з плодів та ягід»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Вишня	165	140	Без кісточок, темно-червоного кольору. Не м'які, кислого смаку.
2	Вода	860	860	Прозора.
3	Цукор - пісок	120	120	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
4	Желатин	30	30	У вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку. Від безколірного до світло-жовтого та жовтого кольору.
5	Кислота лимонна	1	1	Порошок у вигляді кристаликів, жовтуватого кольору та кислого смаку.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування «Желе з плодів і ягід»

Желатин замочують на 1—1,5 год. у холодній воді. З ягід віджимають сік, а з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, додають підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову

доводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп із желатином додають ягідний сік, розливають у порційні формочки, залишають на холоді при температурі від 0 до 8°C протягом 1,5—2 год. для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчними білками (24 г на 1000 г желе). Для цього білок змішують з однаковою кількістю холодної води, вливають у сироп і проварюють 8—10 хв. при слабкому кипінні. Прояснений сироп проціджують.

Правила відпуску. Перед відпусканням формочку з желе (на дві третини об'єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду, злегка струшують і кладуть у креманку або вазочку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: желе драглистої однорідної консистенції

Консистенція: драгледоподібна однорідна

Колір: червоного кольору, прозоре

Смак та запах: виражені кисло – солодкий смак і запах, відповідні фруктам чи ягодам.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ « ЖЕЛЕ З ЛИМОНІВ »

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Желе з лимонів»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Лимони	64	27	Плоди свіжі, чисті, не в'ялі, жовтого кольору, кислого смаку.
2	Цукор - пісок	120	120	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Кислота лимонна	1,5	1,5	Порошок у вигляді кристаликів, жовтуватого кольору та кислого смаку.
4	Желатин	30	30	У вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку. Від безколірного до світло-жовтого, жовтого кольору.
5	Вода (для лимонів)	935	935	Прозора.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування «Желе з лимонів»

Желатин замочують у холодній воді для набухання. Лимони промивають, знімають цедру і зачищають її від білих волокон, потім нарізають тоненькою соломкою. З лимонів віджимають сік і зберігають його в посуді, який не окислюється, у холодильній шафі. Для приготування сиропу воду доводять до кипіння, додають цукор, цедру, желатин і, помішуючи, розчиняють. Сироп доводять до кипіння, припиняють нагрівання і

витримують у посуді з закритою кришкою 15—20 хв., після чого вводять приготовлений сік, проціджують сироп, розливають у формочки, охолоджують.

Правила відпуску. Перед відпусканням формочку з желе (на дві третини об'єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду, злегка струшують. Подають по 100—150 г на порцію на десертних тарілках.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: драглиста однорідна маса

Консистенція: драглеподібна, однорідна.

Колір: жовтий, прозорий

Смак та запах: кислуватий, характерний
цитрусовий присмак та запах.

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ « ЖЕЛЕ З МОЛОКА »

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Желе з молока»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Молоко	750	750	Білого кольору, свіже.
2	Цукор-пісок	120	120	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Ванілін	0,03	0,03	Порошкоподібна консистенція, кремового кольору.
4	Желатин	30	30	У вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку. Від безколірного до світло-жовтого, жовтого кольору.
5	Вода для желатину	180	180	Прозора.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування «Желе з молока»

Замочують желатин. Молоко кип'яють, додають цукор, желатин, мигдальне молоко (мигдаль заливають гарячою водою, кип'яють 3—4 хв., відкидають на сито, обчищають від шкірки, подрібнюють у ступці, додаючи холодну воду) або ванілін і доводять до кипіння. Желе злегка охолоджують, проціджують, розливають у форми і охолоджують.

Правила відпуску. Застигле желе виймають з форми, перекладають у креманки і відпускають по 100-150 г на порцію.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:драглиста однорідна маса
Консистенція:однорідна
Колір:білий або кремовий
Смак та запах:приємний солодкий молочний смак і запах.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ «ЖЕЛЕ БАГАТОШАРОВОГО»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Желе багатошарове»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Сік грушевий	200	200	Жовтого кольору, солодкого смаку
2	Сік вишневий	200	200	Червоного кольору, кислуватого присмаку
3	Сік яблуневий	200	200	Світлого кольору, солодкого смаку
4	Сік малиновий	200	200	Рожевого кольору, солодкого смаку
5	Молоко	200	200	Білого кольору, свіже.
6	Желатин	40	40	У вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку. Від безколірного до світло-жовтого, жовтого кольору.
7	Цукор - пісок	40	40	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування «Желе багатошарового»

Щоб приготувати багатошарове желе, нам буде потрібно чотири види соків: яблучний, малиновий, грушевий, вишневий, молоко, цукор, желатин, будь-які ягоди. Нагріти сік. Розпустити в 200 мл соку 1 столову ложку желатину. Добре розмішати. Так вчинити з усіма соками. Розлити їх по склянках. Закип'ятити молоко і додати цукор. Розпустити в молоці 1 столову ложку желатину. Приготувати 3 склянки з соками і склянку молока для заливки шарів. Налити однакову кількість соку. Поставити в морозильну камеру на 15 хвилин. Додавати в склянки соки різних кольорів. Желе застигає через 15 хвилин в морозильній камері. Залити ягоди вишневим соком з желатином. Охолодити в морозилці 25 хвилин.

У формочку, склянку або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний, іншого кольору.

Правила відпуску.Перед відпусканням формочку з желе (на дві третини об'єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду, злегка струшують. Подають по 100—150 г на порцію у бокалах.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: драглиста однорідна маса

Консистенція: драглеподібна, однорідна

Колір: різнобарвний

Смак та запах: добре виражені смак і запах тих соків, з яких його готують

ЗАВДАННЯ №5 ПРИГОТУВАННЯ «ЖЕЛЕ МОЗАІЧНОГО» ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

«Желе мозаїчне»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Желе багатошарове	800	800	Різнобарвне, драглеподібної консистенції.
2	Желатин	10	10	У вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку. Від безколірного до світло-жовтого, жовтого кольору.
3	Молоко	200	200	Білого кольору, свіже.
4	Цукор - пісок	10	10	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування «Желе мозаїчного»

Готують із застиглого багатошарового желе. Його нарізують довільної форми, змішують, викладають у форми, заливають безбарвним або слабко забарвленим желе й охолоджують. Щоб приготувати багатошарове желе, нам буде потрібно чотири види соків: яблучний, малиновий, грушевий, вишневий, молоко, цукор, желатин, будь-які ягоди. Нагріти сік. Розпустити в 200 мл соку 1 столову ложку желатину. Добре розмішати. Так вчинити з усіма соками. Розлити їх по склянках. Закип'ятити молоко і додати цукор. Розпустити в молоці 1 столову ложку желатину. Приготувати 3 склянки з соками і склянку молока для заливки шарів. Налити однакову кількість соку. Поставити в морозильну камеру на 15 хвилин. Додавати в склянки соки різних кольорів. Желе застигає через 15 хвилин в морозильній камері. Залити ягоди вишневим соком з желатином. Охолодити в морозилці 25 хвилин.

У формочку, склянку або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний, іншого кольору.

Правила відпуску. .Перед відпусканням формочку з желе (на дві третини об'єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду, злегка струшують . Подають по 100—150 г на порцію на десертних тарілках довільної форми.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: драглиста однорідна маса, форма довільна.

Консистенція: драглеподібна, однорідна

Колір: різнобарвний

Смак та запах: добре виражені смак і запах тих соків, з яких його готують та смаку молока .

ЗАВДАННЯ №6 ПРИГОТУВАННЯ «ЯБЛУК В ТІСТІ СМАЖЕНИХ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №6

«Яблука в тісті смажені»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яблука	100	70	Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, м'якоть соковита
2	Цукор-пісок	3	3	Сипучій без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Борошно пшеничне	20	20	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
4	Яйця	½ шт	20	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
5	Молоко	20	20	Білого кольору, свіже.
6	Сметана	5	5	Чистого кисломолочного смаку і запаху з вираженим присмаком і ароматом. В міру густа.
7	Цукор - пісок	3	3	Сипучій без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
8	сіль	0,2	0,2	Світло - сірого кольору, дрібного помелу у вигляді кристаликів.
9	Кулінарний жир	10	10	Смак і запах чистий, без стороннього присмаку і запаху, колір від білого до світло-жовтого, консистенція при температурі 15°C щільна або пластична.
10	Маса яблук смажених	-	130	Золотистого кольору. Пружної консистенції.
11	Цукрова пудра	10	10	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
	Вихід	-	140	

Технологія приготування «Яблука в тісті смажені»

Яблука миють, видаляють насіннєве гніздо, обчищають шкірочку, нарізають кружальцями завтовшки 0,5 см і посипають частиною норми цукру. До смаження їх

зберігають у холодильнику. Для приготування рідкого тіста кляр жовтки сирих яєць розтирають з цукром, що залишився, сіллю, сметаною, додають борошно, ретельно перемішують, розводять молоком. Білки збивають до утворення густої піни й обережно вводять у тісто. Готове тісто зберігають у холодильній шафі. Для фритюру жир нагрівають до температури 160°C. Кожне кружальце яблука за допомогою кухарської голки занурюють у тісто кляр і швидко опускають у фритюр, що кипить. Яблука смажать до утворення золотистої, добре підсмаженої кірочки (3—5 хв.), виймають шумівкою і чекають, поки стече жир.

Правила відпуску. Перед відпусканням смажені яблука викладають на десертну тарілку або блюдо, покриті попередньо серветкою, посипають зверху цукровою пудрою

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: виріб круглої форми більш схожі на яблука, посипані цукровою пудрою.

Консистенція: ніжна, скоринка хрумка

Колір: на поверхні — золотистий, усередині — білий

Смак та запах : кисло-солодкий, тіста — солодкуватий, соуса - солодкий, з ароматом тих компонентів, з яких приготовлений соус.

ЗАВДАННЯ №7 ПРИГОТУВАННЯ « ШАРЛОТКИ З ЯБЛУКАМИ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №7

«Шарлотка з яблуками»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яблука свіжі	1360	1012	Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, м'якоть соковита
2	Хліб	426	325	Нарізаний скибочками та кубиками та злегка підсушений.
3	Молоко	150	150	Свіже, білого кольору
4	Цукор - пісок	100	100	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
5	Яйця	1шт.	50	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
6	Кориця	1	1	Пекучого смаку, пряного запаху. Порошок коричневого кольору. Сухий, розсипчастий.
7	Масло вершкове	53	50	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху
8	Маса готової шарлотки	-	850	
9	Соус абрикосовий	150	150	Середньої густоти, солодкого присмаку
	Вихід	-	1000	

«Соус абрикосовий»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Курага	110	110	Висушені плоди абрикосів, не пошкоджені, чисті.
2	Вода	400	400	Відповідає вимогам ДСТУ
3	Цукор - пісок	600	600	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування «Шарлотки з яблук»

Яблука промивають, очищають, видаляють насіннєве гніздо і нарізають скибочками, посипають цукром. З хліба зрізають скоринку, м'якушку нарізають прямокутними скибочками 0,5 см завтовшки. Обрізки, що залишилися від хліба, нарізають маленькими кубиками, підсушують і з'єднують з яблучним фаршем, додають корицю. З молока, яєць і цукру приготують солодкий л'езон. У л'езоні змочують з одного боку прямокутні скибочки і викладають у підготовлені форми або листи, змащені маслом, змоченим боком до стінок і дна, вистилаючи їх повністю. На скибочки кладуть фарш і закривають зверху скибочками хліба, укладаючи їх змоченим боком догори. Поверхню просочують л'езоном, що залишився.

Випічка. Ставлять запікати у жарову шафу при температурі 180—200°C до утворення золотистої кірочки..

Технологія приготування «Соусу абрикосового»

Курагу перебирають, промивають, замочують в холодній воді для набухання. Потім варять в цій воді до готовності, протирають, додають відвар, цукор і, помішуючи, проварюють до загусання..

Правила відпуску. Готову шарлотку з яблуками витримують у формі 10 хв., а потім викладають на блюдо або тарілку. Перед відпусканням шарлотку поливають соусом абрикосовим або соус подають окремо

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, оформлена яблуками та полита соусом абрикосовим.

Консистенція: скоринка шарлотки хрустка, скибочки хліба м'які, начинка ніжна, соковита. У соуса - абрикосового- однорідна, без грудочок крохмалю.

Колір: на поверхні — золотавий, на розрізі колір хліба — жовтуватий, яблучної маси — сірувато - коричневий

Смак та запах: кисло-солодкий, аромат яблук і кориці, тіста солодкуватий.

ЗАВДАННЯ №8 ПРИГОТУВАННЯ «ПУДИНГУ СУХАРНОГО»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №8

«Пудинг сухарний»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Сухарі ванільні	40	40	Сухі, розсипчасті, світло-коричневого кольору.
2	Молоко	80	80	Білого кольору, свіже.
3	Яйця	½ шт	20	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
4	Цукор - пісок	15	15	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
5	Родзинки	15,3	15	Сухий, не пошкоджений, без сторонніх домішок. Коричневого кольору.
6	Масло вершкове	5	5	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Маса пудинга		140	Однорідна.
	Соус абрикосовий		30	Середньої густоти, солодкого присмаку.
1	Абрикоси свіжі	58,25	50,08	Плоди свіжі, чисті, не в'ялі, яскравого зовнішнього вигляду з міцною шкіркою, солодкого смаку.
2	Цукор- пісок	20	20	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
	Вихід пудингу з соусом	-	140/30	

Технологія приготування «Пудинг сухарний»

Яєчні жовтки розтирають з цукром, розводять холодним молоком, цією сумішшю заливають подрібнені ванільні сухарі і залишають для набухання. Родзинки без кісточок перебирають і промивають. Збивають яйця до утворення пухкої піни. У набухлі сухарі додають родзинки, цукати і акуратно перемішують згори донизу, вводять збиті білки. Після цього масу перемішують, розкладають у змащені маслом форми і випікають у жаровій шафі при 180–200°C.

Технологія приготування «Соуса абрикосового»

Абрикоси обшпарюють, знімають з них шкірочку, розрізають на чотири частини, видаляють кісточку, засипають цукром і витримують 3-4 год., потім проварюють 5 -8 хв. і протирають.

Правила відпуску. Пудинг подають на десертній тарілці з абрикосовим соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пудинг з підрум'яненою шкірочкою, без тріщин, на розрізі жовтуватий.

Консистенція: м'яка, курочка хрустка.

Колір: жовтуватий.

Смак та запах: солодкуватий, аромат ванілі.

ЗАВДАННЯ №9 «ПРИГОТУВАННЯ «ЯБЛУК ПО-КИЇВСЬКОМУ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №9

«Яблука по-київському»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Яблука	90	63	Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, м'якоть соковита
2	Варення	10	10	Однорідна маса, темного кольору, солодкого смаку.
3	Сметана	25	25	Чистого кисломолочного смаку і запаху з вираженим присмаком і ароматом. В міру густа.
4	Борошно пшеничне	4	4	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
5	Цукор - пісок	5	5	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
6	Яйця	¼ шт	10гр	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
7	Кислота лимонна	0,03	0,03	Порошок у вигляді кристаликів, жовтуватого кольору та кислого смаку.
	Маса готових яблук	-	100	
	Цукрова пудра	3	3	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
	Вихід	-	100	

Технологія приготування «Яблука по-київському»

Яблука без насінневого гнізда і шкірочки бланшують до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім кладуть на порційну сковорідку, простір, що залишився, заповнюють варенням, заливають яєчно - сметанною сумішшю і кладуть у жарову шафу запікати. Для приготування яєчно- сметанної суміші яєчні жовтки розтирають з цукром і додають борошно. Потім окремо збивають сметану, білки і з'єднують з жовтками, розтертими з цукром.

Правила відпуску. Подають, посипавши цукровою пудрою на десертній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма збережена, поверхня покрита цукровою пудрою.

Консистенція : ніжна, скоринка хрустка.

Колір: на поверхні золотавий, всередині — кремового кольору.

Смак та запах: приємний, кисло-солодкий.

ЗАВДАННЯ №10 ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №10

«Персиковий заморожений десерт»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Персики	500	Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, м'якоть соковита
2	Мед	50	Рідкий, прозорий, солодкого смаку, без осаду і домішок
3	Натуральний йогурт	250	Білий колір, без сторонніх домішок.
4	Сік лайму	50	Кислий смак, без осаду і домішок
	Вихід	800	

Технологія приготування

Персики відділити від кісточок, нарізати шматочками.

Поставити до морозильної камери заморожувати.

Заморожені персики подрібнити в блендері з медом, йогуртом та соком лайма. Оформити та подати.

Через заморожені фрукти десерт матиме консистенцію м'якого морозива. Якщо потрібен більш замерзлий десерт, то його слід ще заморожувати впродовж 4-6 годин, помішуючи щогодини два-три рази.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кульок правильної форми

Консистенція: м'якого морозива

Колір: рожевий

Смак та запах : солодкий, смак та аромат персиків

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №12

«Малиново-лаймовий сорбет»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
-------	------------------------------	----------	---------------------------------

1	Сік лайма	200	Кислий смак, без осаду і домішок
2	Малина	600	Ягоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, м'якоть соковита
3	Цукор	400	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
4	Вода	200	Відповідає вимогам ДСТУ
5	Яйця	90	Рідкий, прозорий, солодкого смаку, без осаду і домішок
	Вихід	800	

Технологія приготування

Змішати сироп і 2 склянки води. Вилити суміш у пластиковий контейнер і накрити харчовою плівкою. Заморожувати протягом 2 годин.

Заморожену суміш збити в блендері до однорідної маси. Помістити назад в контейнер, накрити і заморожувати протягом 2 годин.

Збити в блендері заморожену суміш разом з яєчним білком до однорідної маси. Заморозити зиту масу.

Подавати сорбет, накладаючи його в креману за допомогою спеціальної ложки. За бажанням прикрасити листком базилика.

Сироп. Приготувати 1 л малиново-лаймового сиропу з 1 склянки соку лайма, 600 г малини, 2 склянок цукру і 1 склянки води. Проварити на малому вогні протягом 8-10 хвилин і процідити через сито.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кульок правильної форми

Консистенція: м'якого морозива

Колір: рожевий

Смак та запах : солодкий, смак та аромат малини

КОРИСНІ ПОРАДИ ДО ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ

- ✓ Для приготування желе желатин замочують у восьми частинах холодної води і залишають для набухання.
- Перед використанням залишок води зливають, желатин злегка відтискують.
- ✓ Лимонний сік значно покращує смак плодово – ягідного желе, мигдально – молочного.
- ✓ Обчищені яблука не потемнішають, якщо до теплової обробки їх покласти у холодну ледь підкислену лимонною кислотою воду.
- ✓ Збивайте білки яєць спочатку повільно, поступово прискорюючи темп збивання.
- ✓ Якщо білки яєць збиваються погано, додайте кілька краплин лимонної кислоти.
- ✓ Не використовуйте для збивання білків алюмінієвий або емальований посуд.
- ✓ Не закладайте збиті білки у тісто кляр задовго до смаження.
- ✓ Не запікайте пудинги у дуже гарячій шафі.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як підготувати желатин для желе ?
2. Яка норма желатину на 1 кг желе?
3. Який асортимент желе можна приготувати ?
4. Яка особливість приготування мозаїчного желе?
5. Яка особливість відпуску желе?
6. Як приготувати тісто кляр для яблук в тісті?
7. Як підготувати хліб для шарлотки з яблуками?
8. Як приготувати соус абрикосовий?
9. Як підготувати сухарі ванільні для пудинга сухарного?
10. Яку суміш необхідно приготувати для десерту яблука по – київському?

ЗВІТ

1. Скласти технологічні схеми приготування десертів з утворенням драглів.
2. Скласти технологічні схеми приготування гарячих десертів.
3. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва страви	Особливості приготування	Вихід страви	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

4. Відповісти на контрольні запитання.
5. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з дріжджового шарового тіста.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сотейники,каструлі,миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розділові, ложки, виделки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: дріжджі пресовані, борошно в/г, сіль, цукор, яйця, молоко, маргарин, повидло фруктове, свіжі фрукти,мак, родзинки, сир кисломолочний, ванілін.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських ат булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати вироби «Булочка шарова з марципаном».
2. Приготувати вироби «Булочка шарова з повидлом».
3. Приготувати вироби «Булочка шарова»;
4. Приготувати вироби «Плетінка шарова»;
5. Приготувати вироби «»»»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити вагу тіста на вироби;
- 2.Визначити вагу випечених н/ф;
- 3.Визначити % втрати маси виробів за період випікання;
- 4.Пояснити причину зменшення маси виробів і збільшення їх об'єму;
- 5.Визначити час бродіння дріжджового тіста опарним способом.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Технологія приготування дріжджового шарового тіста

Технологія приготування дріжджового шарового тіста складається з таких операцій:

- приготування дріжджового тіста опарним чи безопарним способом,
 - прошаровування тіста підготовленим жиром,
 - формування і розстоювання виробів.
1. Молоко або воду нагрівають до 30-40°C, наливають у тістомісильну машину;
 2. Дріжджі розводять окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують і додають у діжу;

3. Сіль і цукор розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито
4. Яйця або меланж проціджують через сито з вічками розміром 2-3 мм.
5. Все перемішують
6. Додають просіяне борошно
7. Замішують тісто протягом 5-7 хв.
8. За 2-3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста додають розтоплений жир
9. Замішування продовжують доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
10. Діжу з тістом закривають вологою тканиною переміщують у тепле місце (30°C) для бродіння, яке триває протягом 2,5-3,5 год.

Прошаровування тіста проводять трьома способами

Перший спосіб прошаровування тіста

Підготовлений жир повинен бути розм'якшеним, однорідним, пластичним, без грудочок.

1. Охолоджене тісто до температури 20-22°C розкачують шаром завтовшки 1-2 см.
2. Частину тіста (2/3 поверхні) рівномірно змащують розм'якшеним маслом або маргарином, залишаючи не змащеними краї тіста.
3. Тісто складають утрое: спочатку загортають незмащену частину, а потім накривають її змащеною частиною так, щоб вийшло два шари масла і три шари тіста.
4. Краї тіста ретельно защипують, щоб жир не витікав.
5. Потім повертають прошароване тісто на 180°, ледь посипають борошном і знову розкачують завтовшки 1 см.
6. Надлишок борошна знімають і складають пласт учетверо.

Другий спосіб прошаровування тіста

1. Шматки тіста масою не більше ніж 5 кг охолоджують до температури 17-18°C
2. Розкачують завтовшки 15-20 мм.
3. Половину розкачаного тіста змащують розтопленим до консистенції сметани маслом чи маргарином
4. Тісто складають удвоє, краї ретельно защипують і розкачують ще раз.
5. Половину тіста знову змащують жиром і складають удвоє.
6. Після цього тісто розстоюють протягом 20-30 хв.,
7. Розкачують до потрібної товщини і формують з нього вироби.

Третій спосіб прошаровування тіста

Тісто прошаровують подібно до другого способу, але розм'якшеним жиром змащують не половину, а 2/3 поверхні пласта і, відповідно, тісто складають не вдвоє, а втрое.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ «БУЛОЧКА ШАРОВА З ПОВИДЛОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Булочка шарова з повидлом»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне в/г	395	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Борошно для підсипання	20	
3	Цукор-пісок	790	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Маргарин вершковий	180	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
5	Сіль	5	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
6	Дріжджі пресовані	12	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
7	Вода або молоко	140	Молоко - однорідне, без осаду, колір білий смак та запах властивий молоку.
8	Яйця	34	Поверхня яєць чиста, без тріщин.
	Маса тіста	760	
9	Повидло	98	Однорідна маса, коричневого або темно червоного кольору, смак кисло - солодкий, запах приємний фруктовий.
10	Меланж для змащування виробів	133	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
11	Олія рослинна для змащування листів	25	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вихід	10 шт по 75 г	

Технологія приготування

Дріжджове тісто готують опарним способом. Готове тісто, охолоджене до температури 18-20°C, ділять на шматки масою по 2-3 кг, розкачують шаром завтовшки 2 см, надаючи прямокутної форми. Маргарин розм'якшують і перемішують разом з борошном до утворення пластичної маси. Розкачане тісто прошаровують маргарином (перший спосіб). Прошароване тісто знову розкачують шаром завтовшки 1 см і нарізають по довжині на смужки завширшки 10 см. На один край смужки з кондитерського мішечка випускають повидло. Другий край смужки змащують яйцем і загортають її у вигляді рулету.

Сформований рулет нарізають впоперек на окремі булочки прямокутної форми масою 85 г. Викладають їх на листи для розстоювання протягом 20-25 хв. Змащують яйцем

Випічка. Випікають при температурі 230-240°C протягом 12-13 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби прямокутної форми, у готовому виробі шари добре видно

Консистенція: м'якуш пропечений, без закальцю

Колір: світло – коричневий, поверхня блискуча, змащена яйцем.

Смак і запах: свіжовипеченого виробу з дріжджового тіста, приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ «БУЛОЧКА ШАРОВА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

Булочка шарова

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне в/г	3000	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Борошно для підсипання	125	
3	Цукор-пісок	938	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Маргарин вершковий	450	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
5	Сіль	23	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
6	Дріжджі пресовані	78	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
7	Вода	1000	
	Молоко	400	Молоко - однорідне, без осадку, колір білий смак та запах властивий молоку.
	Ванілін	1,5	Порошок білого кольору, запах та смак властивий ванілі.
8	Яйця	400	Поверхня яєць чиста, без тріщин.
11	Меланж для змащування виробів	100	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
12	Олія рослинна для змащування листів	19	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вихід	100 шт по 50 г	

Технологія приготування

Тісто прошаровують вершковим маргарином, перемішаним разом з борошном і цукром. З готового тіста виготовляють булочки різної форми.

Булочка «Конверт»

1. Тісто розкачують шаром завтовшки 7-8 мм,
2. Нарізають на шматочки квадратної форми розміром 8х8 см, масою по 55 г.
3. Середину кожної заготовки змащують яйцем

4. Кути загинають до центру і ледь притискають пальцем.
5. Сформовані булочки викладають на лист, змащений жиром, розстоюють протягом 20 – 25хв.
6. За 10 хв до випікання поверхню змащують яйцем та випікають.

Булочка «Трикутник»

1. Тісто розкачують шаром завтовшки 7-8 мм,
2. Нарізають на шматочки квадратної форми розміром 8х8 см, масою по 55 г.
3. Один кут тістового квадрата змащують яйцем
4. Заготовку складають по діагоналі удвоє
5. Тупою стороною ножа ледь притискають по краях (щоб уникнути розгортання під час випікання)
6. Сформовані булочки кладуть на листи, змащені жиром
7. Розстоюють протягом 20 – 25хв.
8. Поверхню змащують яйцем та випікають.

Булочка «Книжка»

1. Тісто розкачують шаром завтовшки 7-8 мм,
2. Нарізають на шматочки квадратної форми розміром 8х8 см, масою по 55г.
3. Один край тістового квадрата змащують яйцем
4. Заготовку загинають навпіл під прямим кутом
5. Краї ледь притискають тупою стороною ножа
6. Вистояють 20 – 25 хв
7. Поверхню змащують яйцем та випікають.

Випічка. Випікають при температурі 230-240°C протягом 12-13 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби мають відповідну форму

Консистенція: м'якушка пухка, м'яка, шари чітко видно

Колір: світло – коричневий, поверхня блискуча, змащена яйцем.

Смак і запах: свіжовипеченого виробу з дріжджового тіста, приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Булочка шарова з марципаном»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
	Для тіста		

1	Борошно пшеничне в/г	5270	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
3	Цукор-пісок	800	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Маргарин вершковий	1545	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
5	Сіль	50	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
6	Дріжджі пресовані	165	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин каламутний.
7	Вода	1600	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
8	Яйця	955	Поверхня яєць чиста, без тріщин.
9	<i>Маса тіста</i>	10000	
	Для помади		
10	Цукор - пісок	620	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
11	Вода	180	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
12	Патока	62	
13	<i>Маса помади</i>	760	
	Для начинки		
14	Цукор - пісок	150	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
15	Яйця	300	Поверхня яєць чиста, без тріщин.
16	Ядра горіхів	820	Чисті, сухі, аромат смажених горіхів, без чешуї.
	<i>Маса начинки</i>	1200	
17	Меланж для змащування виробів	200	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
18	Олія рослинна для змащування листів	25	Рідина жовтого кольору, прозора, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вихід	100 шт по 100 г	

Технологія приготування

1. Охолоджене дріжджове тісто ділять на шматки масою по 3-4 кг і розкачують шаром завтовшки 1-2 см.
2. Підготовлене тісто прошаровують маргарином, розм'якшеним до консистенції густої сметани (див. другий спосіб прошаровування).
3. Прошароване тісто розкачують шаром завтовшки 7-8 мм і розрізають на смужки завширшки 15-20 см.

4. Смужки нарізають на шматочки трикутної форми з основою 10-12 см. Марципанову (горіхову) начинку кладуть на основу тістового трикутника і загортають його навколо начинки так, щоб вийшов рогалик.
5. Сформовані вироби кладуть на листи, змащені жиром.
6. Після розстоювання вироби змащують яйцем і випікають.
7. Охолоджені вироби глазують розігрітою білою помадою (45-50°C) і посипають січеними горіхами.

Для приготування марципанової начинки подрібнені підсмажені ядра горіхів перемішують разом з цукром і меланжем.

Випічка. Випікають при температурі 230-240°C протягом 12-13 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби мають форму підкови із загостреними кінцями, поверхня заглазована помадою.

Консистенція: м'якушка пухка, м'яка, шари чітко видно

Колір: світло – коричневий, поверхня блискуча, змащена яйцем.

Смак і запах: свіжовипеченого виробу з дріжджового тіста, приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ «ПЛЕТІНКА ШАРОВА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Плетінка шарова»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
	Для тіста		
1	Борошно пшеничне в/г	3270	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
	Борошно на підпил	175	
	Для прошарування	225	
3	Цукор-пісок	400	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Масло вершкове	700	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
	Для прошарування	600	
	Родзинки	500	Чисті, сухі родзинки без плісняви та сторонніх домішок.
5	Сіль	43	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
6	Дріжджі пресовані	120	Консистенція щільна, кремового кольору, аромат спирту. Розчинність повна, розчин

			каламутний.
	Цукор ванільний	40	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, з ароматом та смаком ваніліну.
	Кардамон	2	
7	Молоко	700	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
8	Яйця	323	Поверхня яєць чиста, без тріщин.
9	<i>Маса тіста</i>	6500	
	Для помади		
10	Цукор - пісок	400	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
11	Вода	120	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
12	Патока	40	
13	<i>Маса помади</i>	450	
	Для змащування		
15	Яйця	150	Поверхня яєць чиста, без тріщин.
16	Жир для листів	10	Чисті, сухі, аромат смажених горіхів, без чешуї.
	Вихід	100 шт по 60 г	

Технологія приготування

Тісто прошаровують підготовленим вершковим маслом, перемішаним разом з борошном (див. перший спосіб прошаровування тіста). Під час другого розкачування додають підготовлені родзинки (замочені, промиті й пересипані борошном). Прошароване тісто нарізають на шматки відповідної маси, які розкачують завтовшки 7-8 мм і завширшки 20-25 см (надаючи прямокутної форми), нарізають на смужки завширшки 3-4 см. На кожній смужці роблять два поздовжні розрізи, залишаючи нерозрізаним один кінець, і кінчики переплітають у вигляді коси. Сформовані вироби кладуть на листи, змащені жиром, і залишають на розстоювання протягом 20-25 хв. Перед випіканням вироби змащують яйцем. Готові вироби після охолодження глазують білою помадою.

Випічка. Випікають при температурі 230-240°C протягом 12-13 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма видовжено-овальна, чітко видно переплетіння,

Консистенція: м'якушка пухка, шари чітко видно

Колір: світло-коричневий, поверхня рівномірно заглазована помадою.

Смак і запах: свіжовипеченого виробу, приємний, солодкий.

Замороження напівфабрикатів з дріжджового шарового тіста

Відформовані тістові заготовки надходять на заморожування в спеціальні холодильні апарати - бластери (температура заморозки - 38 ° С і температура зберігання в спеціальних секціях "консерваторів" - 18 ° С). Швидке заморожування. Ця стадія є основною. Вона слід відразу ж за формуванням тістові заготовки. Кінцева температура заморожування повинна складати - 30-35гр.С. Більш низькі температури можуть призвести до незворотних негативних наслідків. Тривалість заморожування залежить, серед іншого, від наступних факторів: температури тістові заготовки в момент надходження в швидкоморозильних камеру; від маси і, особливо, від товщини піддаються заморожуванню заготовок.

Параметри швидкого заморожування складають:

- температура обробки в швидкоморозильних камері при - (50-65) ° С протягом 20 хвилин (до температури 0 ° С в товщі тіста;
- а потім в допоміжній камері при -20 ° С до повної заморозки . в таких умовах зберігається максимальна виживання дріжджів.
- швидкість повітрообміну не менше 4м / сек, що в результаті призводить до швидкості заморожування дорівнює приблизно 1гр.С в хвилину.

Слід мати на увазі, що занадто висока або занадто низька швидкість швидкого заморожування може викликати пошкодження рожевих клітин навіть у спеціалізованих дріжджів ІРОНДЕЛЬ. Морозильний апарат повинен забезпечувати швидке заморожування заготовок за допомогою такою інтенсивністю циркуляції холодного повітря, щоб зміцнювалася структура тесту, але поверхню тістові заготовки не встигала завітрюватися. При строгому дотриманні технологічних параметрів і ретельний контроль якості сировини отримані напівфабрикати виробів з листового тесту можуть зберігатися в замороженому вигляді до 6 місяців без найменших втрат своїх хлібопекарських і смакових властивостей.

Принципи зберігання і транспортування. Упаковка. Якість упаковки має відповідати ряду вимог, пов'язаних з певними функціями. Пакувальні матеріали, що використовуються для зберігання замороженого тіста, повинні мати наступні властивості:

- волого і повітряне проницливість;
- м'якість і холодостійкість;
- здатність до надійного герметичному заклеювання;
- дозволом до використання для упаковки харчових продуктів.

Одним з факторів, що негативно впливають на характеристики тесту під час його зберігання, є зневоднення. В умовах холодного повітря і дуже низької вологості продукти, що не володіють достатньою захищеністю, мають тенденцію до втрати вологи. Одним з кращих пакувальних матеріалів для заморожених напівфабрикатів з листового тіста є силіконова папір СІЛІДОР.

Тривалість зберігання. Тривалість зберігання може становити від декількох діб до декількох місяців. Вона безпосередньо залежить від якості сировини (борошна, дріжджів, поліпшувачів) і від дотримання норм ведення виробничого циклу (замісу, формування, заморожування). Зберігають заморожене тісто, як правило, при температурах від -12 до -20 ° С. Вибір температурного режиму визначається рецептурою тесту і необхідним терміном його зберігання. Обов'язковою умовою правильного зберігання є забезпечення постійної і однаковою в усьому робочому об'ємі камери температури.

Розморожування, розстоювання і випічка виробів. Розморожування Принцип правильного розморожування полягає в тому, щоб температуру тесту підвищити до температури, яка дорівнює криоскопічній (при якій вода з твердої фази переходить в рідку) або трохи вищою. Мета розморожування - перетворити кристалики льоду в воду поступово з тим, щоб вона була поглинена колоїдами білків тіста. Для розморожування і вистоювання вироби розкладаються на деку відразу з достатніми відстанями між ними - треба враховувати зростання розмірів, надалі рухати не доведеться. *Розстойка.* Тривалість розморожування залежить від рецептури виробу, його форми, товщини, ваги, способу розморожування, температури і швидкості повітря, що використовується в якості теплоносія. Після розморожування та розстоювання вироби випікають при звичайній температурі, в залежності від виду виробу.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Яким способом готують дріжджове тісто для прошарування?
2. В чому полягає прошарування?
3. Як підготувати маргарин для прошарування?
4. Для яких виробів замість маргарину використовують масло вершкове?
5. Яка температура випікання виробів?
6. Який вироби оздоблюють помадою?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту теплим способом.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва виробу	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 8

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджєвих видів тіста та виробів з нього

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати медове тісто та вироби з нього.

МЕТА : сформувані практичні вміння та навички з приготування медового тіста.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів з тіста;
- технології приготування виробів з медового тіста;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни;
- дотримання правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги, печі електричні, збивальна машина, тістомісильна машина, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД:каструлі, миски різної ємкості, ножі, сита, столові ложки, виделки, столові тарілки, блюда, мірні склянки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: борошно, яйця, цукор-пісок, амоній, мед, молоко, маргарин, оцет, сода, дріжджі, гвоздика, сметана, цукрова пудра, горіхи подрібнені, есенція ромова.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА:Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

Приготування медового тіста та виробів з нього

1. Приготувати «Батони дитячі»
2. Приготувати «Коврижка медова з гвоздиною»
3. Приготувати «Медівник»
4. Приготувати «Перекладанець медовий»
5. Приготувати «Пряники медові»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити вагу маси медового тіста для приготування виробів;
- 2.Визначити способи приготування виробів з медового тіста;
- 3.Визначити особливості приготування медового тіста;
- 4.Визначити термін випікання виробів з медового тіста;
- 5.Визначити вплив температури випічки на структуру готових виробів з медового тіста;
- 6.Визначити умови зберігання випечених виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Приготування медового тіста та виробів з нього

1. Підготувати борошно, цукор, маргарин, сметану.
2. Обробити яйця
3. Підготувати мед
4. Приготувати тісто сирцевим методом
5. Сформувати н/ф
6. Випікання н/ф
7. Оформлення виробів, підготовка до дегустації.
8. Проведення бракеражу, оформлення таблиці та звіта.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ БАТОНІВ ДИТЯЧИХ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Батони дитячі»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно І гатунку	346	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
2	Борошно на підсипання	27	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
3	Обрізки від тортів та тістечок	287	Добре випечені і подрібнені
4	Яйця	80	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
5	Цукор - пісок	328	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
6	Амоній	2,4	Сухий, дрібного помолу, без домішок.
7	Вода	90	Прозора.
8	Яйця для змащування	14	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
	Вихід	20 шт по 50 гр	

Технологія приготування «Батонів дитячих»

Тісто готують сирцевим способом (вологість 24 %). Спочатку готують цукрово-патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20° С. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі, розплавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5-8 хв., У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4-12 хв. Час замішування залежить від температури. Чим вища температура приміщення і сировини, тим швидше потрібно замішувати тісто, щоб уникнути його затягування. Тісто може затягнутися і в тому випадку, якщо борошно всипати не одразу, а поступово. Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не затягнутою, з температурою не вище ніж 20°С і вологістю 23-25 %.

Формування. Тісто розкачують шаром завтовшки 8-10 мм і нарізують заготовки прямокутної форми розмірами 65х120 мм і масою 109 г. Сформовані заготовки

викладають на ледь змащені жиром листи, поверхню змащують яйцем, 121 виделкою наносять довільний візерунок.

Випічка. Випікають при температурі 200- 210°C протягом 12-15 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:прямокутна форма.

Консистенція: м'яка

Колір: поверхня блискуча, коричневого кольору, з чітким візерунком.

Смак та запах:солодкий, приємний.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ « КОВРИЖКИ МЕДОВОЇ З ГВОЗДИКОЮ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

« Коврижка медова з гвоздикою»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	178	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
2	Мед натуральний	189	Тягучий, з приємним смаком, жовтого кольору
3	Яйця	142	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
4	Сметана	189	Чистого кисломолочного смаку і запаху з вираженим присмаком і ароматом. В міру густа.
5	Молоко	142	Білого кольору, свіже.
6	Маргарин	57	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
7	Оцет	4	Прозора рідина, з характерним запахом.
8	Сода	11	Порошок білого кольору, розсипчастий.
9	Дріжджі	9	Світло-кремове забарвлення, приємний ледь спиртовий запах.
10	Гвоздика	4	Форма дрібної квіточки, темного кольору, підсушена .
	Вихід	1000	

Технологія приготування «Коврижки медової з гвоздикою»

Тісто готують сирцевим способом: дріжджі розчиняють у молоці, додають сметану, яйця, натуральний мед, цукор, соду, «гашену» оцтом, і ретельно вимішують суміш, доки не зникнуть кристалики цукру. Потім додають розтоплений маргарин і, після перемішування, всипають усе одразу просіяне борошно. Тісто замішують шляхом інтенсивного збивання до утворення однорідної маси сметаноподібної консистенції, на поверхні якої з'являться повітряні бульбашки.

Формування. У форму, змащену жиром і посипану борошном, виливають 50% тіста, посипають тонкоподрібненою гвоздиною і зверху виливають решту 50% тіста. Поверхню розрівнюють (товщина тіста має бути 15-20 мм) .

Випічка. Випікають при температурі 180-190°C протягом 35-40 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд :прямокутна форма, поверхня опукла, без тріщин

Консистенція:

Колір:на розрізі вироби пористі, коричневого кольору

Смак та запах:солодкий, приємний з ароматом гвоздики

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ « МЕДІВНИКА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Медівник»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Для тіста:		
2	Борошно пшеничне	320	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
3	Цукор- пісок	100	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
4	Сметана	100	Чистого кисломолочного смаку і запаху з вираженим присмаком і ароматом. В міру густа.
5	Маргарин	100	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
6	Мед натуральний	70	Тягучий, з приємним смаком, жовтого кольору.
7	Яйця	80	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
8	Сода	12	Порошок білого кольору, розсипчастий.
9	Для крему:		
10	Сметана	500	Чистого кисломолочного смаку і запаху з вираженим присмаком і ароматом. В міру густа.
11	Цукрова пудра	180	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
12	Цукрова пудра для підсипання	5	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Тісто готують сирцевим способом (вологість 24 %). Спочатку готують цукрово-патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20° С. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі, розплавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5-8 хв., У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4-12 хв. Час замішування залежить від температури. Чим вища температура приміщення і сировини, тим швидше потрібно замішувати тісто, щоб уникнути його затягування. Тісто може затягнутися і в тому випадку, якщо борошно всипати не одразу, а поступово. Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не затягнутою, з температурою не вище ніж 20°С і вологістю 23-25 %.

Формування. Готове тісто ділять на три частини і розливають у змащені жиром і посипані борошном форми.

Випічка. Випікають при температурі 190-200°С протягом 15-20 хв. Випечені й охолоджені коржі змащують сметанним кремом, поверхню медівника посипають подрібненими випеченими коржами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд :прямокутної форми, три медові коржі перекладені сметанним кремом.

Консистенція: дрібнопориста .

Колір: на розрізі коржі добре пропечені, без закальцю, коричневого кольору.

Смак та запах: солодкий, приємний, крем має кислуватий присмак.

ЗАВДАННЯ №4 ПРИГОТУВАННЯ «ПЕРЕКЛАДАНЦЯ МЕДОВОГО»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Перекладанець медовий»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Для тіста		
2	Борошно пшеничне	480	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
3	Маргарин	250	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
4	Яйця	160	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
5	Сода	12	Порошок білого кольору, розсипчастий.
6	Оцет	10	Прозора рідина, з характерним запахом.
7	Гвоздика	9	Форма дрібної квіточки, темного кольору, підсушена .
8	Для крему		

9	Сметана	500	Чистого кисломолочного смаку і запаху з вираженим присмаком і ароматом. В міру густа.
10	Цукрова пудра	180	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
11	Горіхи подрібнені	175	Сухі, чисті, без сторонніх домішок.
12	Цукрова пудра для посипання	5	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Готують медове тісто: усі продукти, крім борошна, ретельно перемішують, всипають усе одразу просіяне борошно і замішують тісто шляхом інтенсивного збивання, доки на поверхні не з'являться повітряні бульбашки.

Формування. Готове тісто розподіляють на три частини і розливають у змащені жиром і посипані борошном форми.

Випічка. Випікають при температурі 190—200°C протягом 15—20 хв. Випечені й охолоджені коржі змащують сметанно-горіховим кремом, поверхню перекладанця посипають цукровою пудрою. Для крему: охолоджену сметану 30 % жирності збивають, доки не утвориться пишна однорідна маса. У збиту масу поступово всипають просіяну цукрову пудру, подрібнені горіхи і ретельно, але обережно, перемішують

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд : прямокутної форми, три медові коржі змащені сметанно-горіховим кремом

Консистенція: дрібнопориста

Колір: поверхня опукла, коржі добре пропечені, коричневого кольору

Смак та запах: солодкий, приємний, крем має кислуватий присмак,

ЗАВДАННЯ № 5 ПРИГОТУВАННЯ «ПРЯНИКІВ МЕДОВИХ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

«Пряники медові»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто,г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	580	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
2	Цукор- пісок	320	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Мед штучний	100	Тягучий, з приємним смаком, жовтого кольору.
4	Маргарин	40	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.

5	Сода	2	Порошок білого кольору, розсипчастий.
6	Есенція ромова	0,5	Синтетичний водно- спиртовий розчин з характерно вираженим запахом та кольором, без осаду.
7	Вода	150	Прозора .
8	Олія для змащування листів	15	Рідка, жовтого кольору.
9	Для тиражного сиропу		
10	Цукор- пісок	90	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
11	Вода	30	Прозора .
	Вихід	10 шт по 100 гр	

Технологія приготування

Тісто готують сирцевим способом, Спочатку готують цукрово-патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20° С. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі, розпавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5—8 хв., У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4— 12 хв. Час замішування залежить від температури. Чим вища температура приміщення і сировини, тим швидше потрібно замішувати тісто, щоб уникнути його затягування. Тісто може затягнутися і в тому випадку, якщо борошно всипати не одразу, а поступово. Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не затягнутою, з температурою не вище ніж 20°C і вологістю 23—25 %.,

Формування. Розкачують шаром завтовшки 9— 10мм і овальною виїмкою штамнують заготовки масою 105 г.

Випічка. Випікають на листах, змащених жиром, при температурі 200— 210°C протягом 12—15 хв. Після охолодження поверхню кожного пряника глазують тиражним сиропом. Сироп наносять на пряники за допомогою м'якого пензлика. Для цього пензлик змочують у гарячому (80— 85°C) тиражному сиропі й розтирають його по поверхні пряника доти, доки не почне біліти. Тиражовані вироби залишають для остаточного висихання сиропу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд : овальної форми, три медові коржі перекладені сметанним кремом

Консистенція: дрібнопориста

Колір: поверхня блискуча, коричневого кольору, з чітким візерунком

Смак та запах: солодкий, приємний

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Чому тісто назвали пряничним? Які види прянощів використовують при

його приготуванні?

2. Які способи приготування пряничного тіста ви знаєте?
3. Як приготувати тісто сирцевим способом?
4. Яка повинна бути температура в приміщенні при приготуванні тіста сирцевим способом?
5. Як приготувати тісто заварним способом?
6. Чим відрізняється заварний спосіб приготування тіста від сирцевого?
7. Які види батонів з пряничного тіста ви знаєте?
8. Як формують і випікають пряники?
9. Який асортимент виробів із медового тіста ви знаєте?
10. Які можуть бути дефекти медового тіста? Чи можна їх виправити?
11. Яка температура випікання виробів з медового тіста?

ПРОБЛЕМНІ СИТУАЦІЇ

1. Пряники після випічки розпливчасті. Вкажіть причини і способи виправлення (тісто з підвищеною вологістю; багато соди; погана клейковина; низька температура печі).

2. Вироби малопористі. Вкажіть причини і способи виправлення (недостатньо покладено розпушувачів).

КОРИСНІ ПОРАДИ ДО ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ

- ✓ Використання в пряниковому тісті патоки і меду затримує черствіння виробів.
- ✓ Мед в тісті покращує смак, запах і колір виробів.
- ✓ Пряникове тісто не слід замішувати довго, бо вироби будуть тверді.
- ✓ Не перетримуйте пряникові вироби в печі, вони будуть тверді.
- ✓ Амоній перед додаванням в тісто треба розчинити у холодній воді.
- ✓ Тиражування пряників затримує черствіння.
- ✓ Пряники, приготовлені заварним способом, повільніше черствіють.
- ✓ Використання в пряниках прянощів додає виробам додаткового оригінального смаку і запаху.

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування медового тіста.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. відповісти на питання
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №9

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати білкове тісторізних видів та виробів з нього

МЕТА:сформувати практичні вміння та навички з приготування білкового тіста..

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів з білкового тіста;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових десертів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни;
- дотримування правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи, збивальна машина

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: каструлі, миски різної ємкості, ножі, сита, столові ложки, виделки, столові тарілки, блюда, мірні склянки, скалки, лопатки, листи для випікання, металеві кільця для випічки н/ф, кондитерський мішок і металеві насадки.

СИРОВИНА: цукор - пісок, білки яєць, цукор ванільний, ванільна пудра, цукрова пудра, масло вершкове, молоко згущене, ядра горіхів, коньяк, цукати, патока, есенція, желатин, кислота лимонна, барвник.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА:Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати печиво «Меренги»
2. Приготувати «Білково-повітряне тістечко з кремом»
3. Приготувати «Білково-повітряне тістечко з кремом «Жоржин»
4. Приготувати «Тістечко білково-повітряне «Грибок»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити способи приготування виробів з білкового тіста;
- 2.Визначити збільшення об'єму білків за час збивання їх з цукром;
- 3.Дослідити практично: що відбувається зі збитим білком, якщо до нього додати подрібнені горіхи, змішені з борошном або без нього;
- 4.Визначити термін випікання виробів з білкового тіста;
- 5.Визначити умови зберігання.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього

1. Підготувати яєчні білки.
2. Збити охолоджені білки до максимального насичення маси повітрям.
3. Додати до збитих білків цукор, перемішаний з ванільною пудрою та продовжувати процес збивання.
4. Дозувати отриману білкову масу та формувати її.
5. Викласти на підготовлені листи для випікання.
- 6.Випікати за температурою від 100-135 °С від 20 до 35 хв.
7. Оформити вироби, підготувати до дегустації.
8. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА «МЕРЕНГИ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

«Печиво «Меренги»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	Цукор - пісок	961	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
	Білки яєчні	360	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
	Цукор ванільний	7	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Білково-повітряний напівфабрикат готують шляхом інтенсивного збивання яєчних білків до максимального насичення маси повітрям. Для приготування напівфабрикату використовують дієтичні чи свіжі яйця. Білки відділяють від жовтків. Підготовлені яєчні білки закладають у збивальну машину і збивають на малій швидкості обертання віничка протягом 2—3 хв. Коли на поверхні білків з'явиться шумовиння, швидкість обертання віничка збільшують. Коли ж об'єм білків збільшиться у 2—2,5 рази, швидкість обертання доводять до 300 об/хв. Збивають доти,

доки маса не збільшиться в об'ємі У 5—6 разів. Тривалість збивання залежить від піноутворюючої здатності білків і може тривати 20—40 хв. Потім поступово в 3 прийоми додають цукор і продовжують збивання. Після останньої порції цукру збивають 2-3 хв, маса за час збивання збільшилась в 6-7 разів. Готове тісто необхідно одразу формувати і випікати, щоб уникнути його осідання. Не бажано зберігати тісто тривалий час перед випіканням, оскільки погіршується його якість, з нього видаляється повітря.

Формування. Тісто висаджують у вигляді невеликих круглих чи овальних заготовок з кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою трубочкою на листи, змащені жиром і посипані борошном.

Випічка. Випікають печиво при температурі 100—110°C протягом 30—40 хв. Готове печиво охолоджують, обережно знімають з листів і перекладають у лотки. Поверхню випеченого печива інколи розмальовують розплавленим шоколадом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: виробикруглої форми

Консистенція: ніжна, крихка, розсипчаста

Колір: білий

Смак та запах: солодкий, приємний

ЗАВДАННЯ №2 ПРИГОТУВАННЯ «БІЛКОВО-ПОВІТРЯНОГО ТІСТЕЧКА З КРЕМОМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Білково-повітряне тістечко з кремом»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Тісто		Пишної, стійкої консистенції, світло-кремового кольору.
2	Цукор-пісок	959,9	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Білки яєчні	43,2	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
4	Ванільна пудра	7,2	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
5	Вихід тіста	1000	
6	Крем «Вершковий горіховий»		Однорідної консистенції, світлого кольору.
7	Масло вершкове	495	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
8	Цукрова пудра	264	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
9	Молоко згущене	198	Тягучої консистенція, солодкого смаку, білого кольору.

10	Ядро горіха смажене	48	Сухе, чисте, без сторонніх домішок .
11	Ванільна пудра	4,5	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
12	Коньяк	1,7	Рідкий, з ярко вираженим ароматом.
12	Вихід крему	1000	
	Вихід тістечка	60 шт по 33 гр.	

Технологія приготування

Білково-повітряний напівфабрикат готують шляхом інтенсивного збивання яєчних білків до максимального насичення маси повітрям. Напівфабрикат готують без борошна, тому він має вигляд легкої, пористої й крихкої маси. Для приготування напівфабрикату використовують дієтичні чи свіжі яйця. Білки відділяють від жовтків. Підготовлені яєчні білки закладають у збивальну машину і збивають на малій швидкості обертання віничка протягом 2—3 хв. Коли на поверхні білків з'явиться шумовиння, швидкість обертання віничка збільшують. Коли ж об'єм білків збільшиться у 2—2,5 рази, швидкість обертання доводять до 300 об/хв. Збивають доти, доки маса не збільшиться в об'ємі у 5—6 разів. Тривалість збивання залежить від піноутворюючої здатності білків і може тривати 20—40 хв. Добре збиті білки мають вигляд білосніжної, повітряної, пишної маси, яка добре тримається на віничку. У збиті білки, не перериваючи процесу збивання, поступово, тонкою цівкою всипають цукор, перемішаний з ванільною пудрою. Після цього зменшують швидкість обертання механізму. Збивають білки разом з цукром протягом 1—2 хв.

Приготування крему. Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5-7 хв., доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240-300 об./хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином. Загальна тривалість збивання — 15 хв. Крем повинен бути однорідним за консистенцією і мати температуру 18 -20°C. Зпоміж масляних кремів крем масляний основний на цукровій пудрі найбільш стійкий, оскільки вміщує значну кількість цукру і має низьку вологість. Однак смакові якості цього крему дещо поступаються іншим різновидам масляних кремів, наприкінці збивання додають подрібнені підсмажені горіхи.

Формування. Готове тісто необхідно одразу формувати і випікати, щоб уникнути його осідання. Тісто висаджують у вигляді невеликих круглих чи овальних заготовок з кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою трубкою на листи, змащені жиром і посипані борошном. Залежно від розмірів виробів, діаметр трубочки може коливатися від 5 до 18 мм.

Випічка. Випікають тістечка при температурі 100-110°C протягом 20-30 хв. У процесі випікання білкові плівки, що огортають бульбашки повітря у тісті, згортаються і утворюють стійкий, пористий каркас. Низька температура випікання дозволяє отримати вироби рівномірно пропечені, білого кольору. При підвищеній температурі випікання

поверхня виробів темнішає, на ній утворюються чималі тріщини, а м'якушка стає тягучою, що вважається браком. Випечений напівфабрикат охолоджують і за допомогою тонкого ножа обережно знімають з листа. При висаджуванні тіста безпосередньо на змащені жиром листи нижня сторона напівфабрикату, завдяки дотику з поверхнею листа, стає гладкою, щільною, не ламкою, що зручно при зберіганні й транспортуванні виробів. При висаджуванні тіста на папір тривалість випікання збільшується, а нижня сторона напівфабрикату матиме ніжну і крихку консистенцію. Готове тістечко охолоджують, обережно знімають з листів та прикрашають кремом вершковим горіховим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: округла форма

Консистенція: пишна, стійка

Колір: світло-кремовий

Смак та запах: солодкий, приємний, з ароматом смажених горіхів

ЗАВДАННЯ №3 ПРИГОТУВАННЯ «БІЛКОВО-ПОВІТРЯНОГО ТІСТЕЧКА З КРЕМОМ «ЖОРЖИН»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Білково-повітряне тістечко з кремом «Жоржин»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Тісто		Пишної, стійкої консистенції, білого кольору.
2	Цукор- пісок	959,9	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Білки яєчні	43,2	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
4	Ванільна пудра	7,2	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
5	Вихід тіста	1000	
6	Крем «Вершковий горіховий»		Однорідної консистенції, світлого кольору.
7	Масло вершкове	495	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
8	Цукрова пудра	264	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
9	Молоко згущене	198	Густа солодка тягуча маса.
10	Ядро горіха смажене	48	Ядро чисте, сухе.

11	Ванільна пудра	4,5	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
12	Коньяк	1,7	Рідкий, з характерним запахом.
13	Цукати		Проварені в цукровому сиропі плоди, підсушені, глазуrowані цукровим сиропом.
	Вихід крему	1000	
14	Цукор-пісок	414	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
15	Патока	103	Густа, тягуча, дуже в'язка, безбарвна, з ледь жовтуватим відтінком солодка речовина.
16	Вода	496	Прозора .
17	Есенція	2	Характерно виражений запах та колір.
18	Коньяк	33	Рідкий, з характерним запахом.
19	Кислота лимона	2	Біла, сипуча, кислувата.
20	Желатин	40	Безбарвний, крихкий.
21	Барвник	2	Інтенсивно забарвлені речовини, придатні для фарбування.
	Вихід желе	1000	
	Вихід тістечка	46шт. по 65гр.	

Технологія приготування

Приготування желе

Желатин замочують на 1—1,5 год. у холодній воді. Цукор, патоку та барвник розводять водою, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, проціджують, додають підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову доводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп із желатином додають коньяк та есенцію, розливають у порційні формочки, залишають на холоді при температурі від 0 до 8°C протягом 1,5—2 год. для застигання.

Приготування крему

Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5—7 хв., доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240—300 об./хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином. Загальна тривалість збивання — 15 хв. Крем повинен бути однорідним за консистенцією і мати температуру 18 —20°C. З-поміж масляних кремів крем масляний основний на цукровій пудрі найбільш стійкий, оскільки вміщує значну кількість цукру і має низьку вологість. Однак смакові якості цього крему дещо поступаються іншим різновидам масляних кремів, наприкінці збивання додають подрібнені підсмажені горіхи.

Приготування тіста

Свіжі охолоджені білки збивають з лимонною кислотою до збільшення в об'ємі у 3 рази. У збиті білки, не перериваючи процесу збивання, поступово, тонкою цівкою всипають

цукор, перемішаний з ванільною пудрою та продовжують збивання ще 2-3 хв, маса за час збивання збільшується в 6-7 разів.

Формування

Підготовлене тісто висаджують у вигляді невеликих круглих чи овальних заготовок з кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою трубочкою на листи, змащені жиром і посипані борошном.

Випічка

Випікають тістечка при температурі 100—110°C протягом 30—40 хв. Готове тістечко охолоджують, обережно знімають з листів. На плоску сторону круглої меренги висаджують кремову квітку жоржини. У центр квіточки кладуть шматочок цукату та по краю відсаджують бордюр з желе.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: округла форма

Консистенція: пишна, стійка

Колір: світло-кремовий

Смак та запах: солодкий, приємний, з ароматом цукатів.

ЗАВДАННЯ №4 ПРИГОТУВАННЯ БІЛКОВО –ПОВІТРЯНОГО ТІСТЕЧКА «ГРИБОК»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4 «Білково-повітряне тістечко «Грибок»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Повітряний н/ф	1500	Білого кольору, крупно-пориста піно подібна випечена маса, крихка і розсипчаста.
2	Крем вершковий	2,700	Однорідний, світлого кольору
3	Бісквіт «Буше»	205	Форма кругла, поверхня опукла без тріщин, світло- коричневого кольору.
4	Помада	800	Біла, однорідна, щільна, пластична, глянсувата, гладка, суха, нелипка.
5	Фрукти	305	Чисті, без пошкоджень.
6	Повітряний напівфабрикат		Білого кольору, крупно-пориста піно подібна випечена маса, крихка і розсипчаста.
7	Цукор- пісок	961,4	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
8	Яйця(білки)	360,5	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
9	Ванільна пудра	7,2	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.

10	Вихід н/ф	1000	
11	Крем вершковий		
12	Масло вершкове	522	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
13	Цукрова пудра	279	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
14	Молоко згущене	209	Однорідної консистенції, білого кольору, солодка
15	Ванільна пудра	5	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
16	Коньяк	1,7	Рідкий, з характерним запахом
17	Вихід	1000	
18	Бісквіт буше		
19	Борошно пшеничне	289	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
20	Цукор- пісок	342	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
21	Яєчні жовтки	342	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
22	Яєчні білки	512	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
23	Кислота лимонна	1,5	Біла, сипуча, кислувата
24	Вихід бісквіта «Буше	1000	
25	Помада «основна»		
26	Цукор- пісок	795	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
27	Патока	119	Солодка, густа, в'язка рідина.
28	Есенція	2,8	Характерно виражений запах та колір.
29	Вода	265	Прозора .
30	Вихід	1000	
	Вихід тістечка	100шт. по 55гр.	

Технологія приготування

Приготування крему. Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5—7 хв., доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240—300 об./хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином.

Приготування помади основної. Процес приготування помади складається з таких стадій: приготування помадного сиропу, охолодження сиропу до 30-40 С, збивання сиропу в помаду, досягання помади протягом 12-24 год., підготовка помади до глазурування (розігрівання до 45-50 С, ароматизація її).

Приготування білкового тіста. Свіжі охолоджені білки збивають з лимонною кислотою до збільшення в об'ємі у 3 рази. У збиті білки, не перериваючи процесу збивання,

поступово, тонкою цівкою всипають цукор, перемішаний з ванільною пудрою та продовжують збивання ще 2-3 хв, маса за час збивання збільшується в 6-7 разів.

Приготування бісквіту «Буше». Жовтки яєць перемішують із 75% цукру і збивають, доки маса не набуде світло – кремового кольору і збільшиться в об'ємі у 2- 2,5 рази (приблизно 40-45 хв.). Паралельно збивають охолоджені яєчні білки до 2 С (протягом 20-25 хв.), доки маса не збільшиться в об'ємі у 5-6 разів. Наприкінці збивання всипають 25 % цукру і продовжують збивати ще 1-2 хв. У збиті з цукром жовтки додають есенцію, всипають борошно і обережно перемішують, щоб не залишилося грудочок не розмішаного борошна, протягом 15-20 сек. Потім у масу частинами додають збиті білки і швидко, але обережно, замішують тісто. Готове тісто одразу направляють на випікання, щоб уникнути його осідання.

Випічка бісквіту. Кондитерські листи вистеляють папером , тістом заповнюють кондитерський мішок з гладкою трубкою діаметром 15-20 мм і висаджують круглі заготовки. Випікають при температурі 190-200 С протягом 15-20хв.

Формування білкового н/ф. Підготовлене тісто висаджують у вигляді невеликих круглих заготовок з кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою трубкою на листи, змащені жиром і посипані борошном.

Випічка. Випікають тістечка при температурі 100—110°С протягом 30—40 хв. Готове тістечко охолоджують, обережно знімають з листів.

Формування тістечка. Випечені великі круглі меренги і маленькі круглі заготовки з бісквіту «Буше» діаметром 15—17 мм. На плоску сторону меренги висаджують по колу у вигляді пірамідки крем масляний основний. На вершину пірамідки викладають заглазовану в молочній помаді шляпку з бісквіту «Буше». Поверхню крему прикрашають фруктами і цукатами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:округла форма

Консистенція:пишна, стійка

Колір: світло-кремовий

Смак та запах: солодкий, приємний, з ароматом фруктів

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.

- 1 Яких правил необхідно дотримуватися при приготуванні білково – повітряного тіста і чому ?
2. Чому білок яйця відділяють від жовтків?
3. За рахунок чого відбувається розпушування білково- повітряного тіста?
4. Який вигляд мають добре збиті яєчні білки?
5. Що стає з білковою масою при її надлишковому збиванні?
6. Для чого в білкове тісто додають лимонну кислоту?
7. Яка особливість приготування печива « Меренги» ?
- 8.Які можливі дефекти білкового тіста і чи можна їх виправити?

9. Як підготувати листи для випічки білкових виробів?
10. Яка температура випічки білкового тіста?
11. Який час випікання дрібних виробів з білкового тіста?
12. Який час випічки для виробів більшого розміру?
13. За рахунок чого відбувається розпушування білкового тіста?

КОРИСНІ ПОРАДИ ДО ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ

- ✓ Свіжий білок краще збивається охолодженим.
- ✓ Для збивання білка посуд має бути сухим і без слідів жиру.
- ✓ Не збільшуйте час збивання білків.
- ✓ При збиванні білка не допускайте потрапляння до нього жовтка.
- ✓ Не допускайте підвищеної температури випікання білкового напівфабрикату.

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування білкового тіста.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити звіт.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 10

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати різні види бісквітного тіста та виробів з нього (бісквітних рулетів).

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з бісквітного тісту.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримувати вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник,

виробничі столи, збивальна машина

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: каструлі, миски різної ємкості, ножі, сита, столові ложки, виделки, столові тарілки, блюда, мірні склянки, скалки, лопатки, листи для випікання, металеві кільця для випічки н/ф, кондитерський мішок і металеві насадки.

СИРОВИНА: цукор - пісок, білки яєць, цукор ванільний, ванільна пудра, цукрова пудра, масло вершкове, молоко згущене, ядра горіхів, коньяк, цукати, патока, есенція, желатин, кислота лимонна, барвник.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г.М. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л.Д. Кришемінська, Ю.Л. Клименко, О.В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати бісквітне тісто для рулетів
- 1.1. Приготувати рулет «Ласунка»
- 1.2. Приготувати рулет «Фруктовий»
- 1.3. Приготувати рулет «Екстра»
- 1.4. Приготувати рулет «Кремовий»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста на вироби.
2. Визначити вагу випечених н/ф.
3. Визначити тривалість випікання бісквітних н/ф.
4. Визначити термін приготування кремів.
5. Визначити термін приготування сиропів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати борошно, цукор
2. Обробити яйця
3. Яйця змішати з цукром, підігріти
4. Приготовити бісквітне тісто
5. Випікання бісквітного н/ф
6. Приготування сиропу для промочування бісквіта
7. Приготувати крем

8. Оздоблювання рулету
10. Оформлення виробів і підготовка до дегустації
11. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ № 3 «ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТНОГО ТІСТА ДЛЯ РУЛЕТІВ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Бісквіт для рулету»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	138,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	137,3	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	228,7	Свіжі жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
5	Всього сировини	512,0	
	Вихід	400	

Технологія приготування

У яєчні жовтки (1/4 частина норми), ретельно відділені від білків, додають цукор (3/4 частини норми) і пружним вінчиком розтирають масу до білого кольору. Не перестаючи розтирати масу, поступово додають інші жовтки й продовжують розтирати доти, доки не зникнуть крупинки цукру й маса не збільшиться в обсязі приблизно в 3 рази. Одночасно окремо збивають білки. На початку білки збивають повільно, потім поступово темп збивання підсилюють. Наприкінці збивання додають невеликими порціями цукрову пудру (1/4 частина норми). До розтертих жовтків додають збиті білки (1/3 частина) і, злегка перемішавши, всипають борошно потім додають іншу частину збитих білків. Всю масу обережно перемішують до однорідного тіста.

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають на підготовлені кондитерські листи. Товщина шару не повинна перевищувати 2 ... 3 мм. Листи негайно ж направляють на випічку.

Випічка. Випікають при температурі 200-220° С протягом 10-15 хвилин.. Вологість випеченого напівфабрикату - не більше 22%.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: бісквіт у вигляді тонкого шару завтовшки 6-9 мм. Гладка поверхня.

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: поверхня світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору.

Смак і запах: смак приємний солодкий

ЗАВДАННЯ № 3.1. ПРИГОТУВАННЯ РУЛЕТУ «ЛАСУНКА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Рулет «Ласунка»»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Бісквіт для рулету	400,0	Бісквіт у вигляді тонкого шару завтовшки 6-9 мм. Гладка верхня, м'яка, пориста, еластична. Корочка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору. Смак приємний солодкий
2	Шоколадна крупка	30	Колір однорідний, маса подрібнена.
	Помада біла основна	21	
	Масло вершкове	6	
	Какао-порошок	2	
	Ванільна пудра	1	
3	Крем вершковий (основний)	500,0	Пишна, однорідна маса, з горіхами, колір коричневий, смак солодкий з присмаком какао та горіхів.
	Масло вершкове	250,0	
	Молоко загущене з цукром	100,0	
	Цукрова пудра	133,0	
	Какао-порошок	24,0	
	Пудра ванільна	1,1	
	Горіхи	20,0	
4	Крем білковий (заварний)	70	Сніжно біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
	Цукор-пісок	45	
	Яєчні білки	24	
	Пудра ванільна	1,1	
	Вихід готового рулету	1000	

Технологія приготування

Поверхню пласта змащують шоколадним кремом, змішаним з рубленими горіхами. Бісквіт загортають в рулет, кладуть швом вниз ставлять в холодильник до повного охолодження крему. Потім бічні сторони змащують шоколадним кремом і обсипають шоколадної крупкою. Поверх Поверхня рулету прикрашають заварним білковим кремом вигляді гофрованої смужки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: бісквітний напівфабрикат покритий шаром шоколадного крему з рубаним смаженим горіхом і згорнуть у вигляді рулету.

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: корочка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору.

Смак і запах: смак приємний солодкий

ЗАВДАННЯ № 3.2. ПРИГОТУВАННЯ РУЛЕТУ «ФРУКТОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Рулет «Фруктовий»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Бісквіт для рулету	691,0	Бісквіт у вигляді тонкого шару завтовшки 6-9 мм. Гладка верхня, м'яка, пориста, еластична. Корочка світло-коричневого кольору. М'якуш жовтого кольору. Смак приємний солодкий
2	Начинка фруктова	296,0	Однорідна маса, колір жовто-коричневий.
3	Пудра цукрова	31,0	Колір білий, без грудочок.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Поверхню пласта змащують шаром фруктової начинки і згорнуть у вигляді рулету. Поверхня обсипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: бісквітний напівфабрикат покритий шаром фруктової начинки і згорнуть у вигляді рулету. Форма циліндрична, на розрізі чітко видно спіралі, прошаровані фруктовою начинкою. Поверхня обсипана цукровою пудрою.

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: поверхня світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору.

Смак і запах: смак приємний солодкий, з ароматом фруктової начинки.

ЗАВДАННЯ № 3.3. ПРИГОТУВАННЯ РУЛЕТУ «ЕКСТРА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

Рулет ««Екстра»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Бісквіт для рулету	400,0	Бісквіт у вигляді тонкого шару завтовшки 6-9 мм. Гладка верхня, м'яка, пориста, еластична. Корочка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору. Смак приємний солодкий
2	Вершково-сирний крем	500,0,0	Консистенція пишна, однорідна, стійка, колір світло-кремовий, смак солодкий, приємний з легкими нотками сиру.
	Масло вершкове	100,0	
	Молоко загущене з цукром	23,0	
	Сир свіжий	259,0	

	Коньяк	3,0	
3	Сироп для просочування	100,0	Сироп прозорий, в'язкий, з яскравим явним ароматом коньяку.
	Цукор	44,0	
	Есенція ромова	0,02	
	Вода	51,0	
	Коньяк	4	
4	Цукрова пудра для посипки	3	Колір білий, без грудочок.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Бісквітний напівфабрикат замочують сиропом і змащують вершково - сирним кремом. Загортають пласт в рулет, ставлять в холодильник до повного застигання крему. Зверху рулет посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: виріб покритий шаром вершково-сирного крему і згорнуть у вигляді рулету. Поверхня рулету посипана цукровою пудрою.

Консистенція: бісквіт рихлий та не крихливий.

Колір: світло - жовтого кольору, крем світло-кремовий

Смак і запах: смак приємний солодкий.

ЗАВДАННЯ № 3.4. ПРИГОТУВАННЯ РУЛЕТУ «КРЕМОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

Рулет «Кремовий»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Бісквіт для рулету	400,0	Бісквіт у вигляді тонкого шару завтовшки 6-9 мм. Гладка верхня, м'яка, пориста, еластична. Корочка світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору. Смак приємний солодкий
2	Крем вершковий основний	500,0,0	Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
	Цукрова-пудра	48,0	
	Вершки 35% жирності	447,0	
	Ванільна пудра	5,0	
3	Сироп для просочування	100,0	Сироп прозорий, в'язкий, з яскравим явним ароматом коньяку.
	Цукор	44,0	

	Есенція ромова	0,02	
	Вода	51,0	
	Коньяк	4	
4	Крихта бісквітна смажена	30	Колір жовто-коричневий, крупинки приблизно однакові за розміром.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Поверхню пласта змащують кремом, загортають в рулет, кладуть швом вниз ставлять в холодильник до повного охолодження крему.

Зверху змащують кремом, посипають смаженої бісквітної крихтою і цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: виріб покритий шаром вершкового крему, поверхня оздоблена бісквітною крихіткою.

Консистенція: бісквіт рихлий та не крихтливий.

Колір: світло - жовтого кольору, крем світло-кремовий

Смак і запах: смак приємний солодкий.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначити готовність збитого бісквіта?
2. Як підготувати форми для випічки виробів з бісквітного тіста?
3. Назвіть розпушувачі бісквітного тіста.
4. Розкажіть про роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквітного тіста.
5. Розкажіть про температурний режим випічки виробів з бісквітного тіста про процеси, які відбуваються з харчовими речовинами при випіканні бісквіта.
6. Як визначити готовність заварного напівфабрикату?
7. Які вироби можна приготувати з заварного тіста?
8. Дочого може привести уварювання сиропу при приготуванні помади?
9. За рахунок чого відбувається розпушування заварного тіста під час випікання?
10. Як визначити готовність помади?
11. Чому отримується помада груба, неглянцева?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.
2. Скласти технологічну схему приготування заварного тіста.
3. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

4. Відповісти на запитання

5. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 11

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати заварне тісто та виробів з нього.

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з заварного тіста.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи, збивальна машина

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: каструлі, миски різної ємкості, ножі, сита, столові ложки, виделки, столові тарілки, блюда, мірні склянки, скалки, лопатки, листи для випікання, металеві кільця для випічки н/ф, кондитерський мішок і металеві насадки.

СИРОВИНА: цукор - пісок, яйця, цукор ванільний, ванільна пудра, цукрова пудра, масло вершкове, молоко згущене, ядра горіхів, коньяк.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських та булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати заварне тісто для тістечок
2. Приготувати тістечко «Трубочка» з кремом
3. Приготувати тістечко «Трубочка» з обсипкою
4. Приготувати тістечко «Горішок»
5. Приготувати тістечко «Заварне кільце з масляним кремом»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити вагу тіста на вироби.
- 2.Визначити вагу випечених н/ф.
- 3.Визначити тривалість випікання заварного н/ф.
- 4.Визначити термін приготування кремів.
- 5.Визначити термін приготування глазури.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

- 1.Підготувати вершкове масло, сіль
- 2.Підготувати борошно
- 3.Обробити яйця
- 4.Заварити борошно
- 5.З'єднати борошно з яйцями
- 6.Приготовити заварне тісто
- 7.Випікання виробів
- 8.Приготувати креми
- 9.Приготування помади
- 10.Підготування посипок
- 11.Оздоблювання виробів
- 12.Оформлення виробів і підготовка до дегустації
- 13.Провести бракераж, оформити та блицнути звіт

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ЗАВАРНОГО ТІСТА ДЛЯ ТІСТЕЧОК

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Заварний н\ф для тістечок

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	456,0	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Масло вершкове	228,0	Продукт, який виробляють з вершків та (або) продуктів перероблення молока, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію

3	Яйця	786,0	Свіжі жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Сіль	6,0	
5	Вода	440,0	
6	Всього сировини		
7	Вихід	1000	

Технологія приготування

В котел наливають воду, додають масло, сіль та доводять до кипіння, потім поступово, помішуючи лопаткою, додають борошно. Продовжуючи мішати, прогрівають масу 5 - 10 хв. Маса повинна бути однорідною, без грудочок. Масу перекладаємо в котел збивальної машини та перемішують гачкоподібною збивачкою для охолодження до температури 65-70⁰С. продовжуючи перемішування, поступово додають яйця. Тісто повинно мати вологість 53%

Формування. Заварне тісто перекладають в кондитерський мішок з круглою або зубчатою трубочкою. Відсаджують вироби на підготовлені кондитерські листи змащені жиром.

Випічка. Випікають при температурі 190 - 220⁰ С п30 -35 хв. З початку протягом 12-15 хвилин при температурі 220⁰ С, а потім при температурі 190⁰ С. Вологість випеченого напівфабрикату - не більше 25%.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: заварний н/ф має збільшений об'єм.

Всередині утворюється велика порожнина, допускаються невеликі тріщини на поверхні.

Консистенція: пориста, еластична.

Колір: поверхня темно-жовтого кольору. .

Смак і запах: смак приємний пісний

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ТРУБОЧКА З КРЕМОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Заварний н\ф для тістечок	1063,0	Заварний н\ф темно – жовтого кольору, має великий об'єм, всередині утворюється велика порожнина, допускаються невеликі тріщини на поверхні, вологість - 24%.
2	Крем вершковий	2016,0	Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
	Цукрова-пудра	195,6	
	Вершки 35% жирності	1941,4	
	Ванільна пудра	20,2	
3	Помада	1121,0	Однорідна, щільна, пластична, глянцева маса. Вологість 12%.
	Цукор пісок	891,2	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і

			домішок.
	Патока крохмальна	133,4	
	Есенція	3,14	
	Вода	294,9	
	Вихід	100шт 42г	

Технологія приготування

Заварне тісто викладають в кондитерський мішок з зубчастою або гладкою трубкою діаметром 18 мм, «відкидають» вироби у вигляді паличок довжиною 12 мм на листи, злегка змащені жиром, і випікають при температурі 190-220 ° С. Під час випікання виріб піднімається, а всередині утворюється порожнеча. Заготовки охолоджують і з двох сторін наповнюють кремом. Для цього крем кладуть в кондитерський мішок з вузькою гладкою трубкою, одночасно проколюють цієї трубкою заготовки у і наповнюють кремом. Поверхню глазують білої помадою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: заварний н/ф має збільшений об'єм.

Всередині утворюється велика порожнина, допускаються невеликі тріщини на поверхні. Тістечко покрито шаром помади білої основної

Консистенція: пориста, еластична.

Колір: колір заварного тістечка світло-жовтий, крем білий.

Смак і запах: смак та запах заварного тістечка, крему відповідний продуктам.

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ТРУБОЧКА З ОБСИПКОЮ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Тістечко «Трубочка з обсіпкою».

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Заварний н\ф для тістечок	1063,0	Заварний н/ф темно – жовтого кольору, має великий об'єм, всередині утворюється велика порожнина, допускаються невеликі тріщини на поверхні, вологість - 24%.
2	Крем вершковий	2583,0	Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
	Цукрова-пудра	250,5	
	Вершки 35% жирності	2487,5	
	Ванільна пудра	25,5	
3	Крихта бісквітна смажена	470,0	Колір жовто-коричневий, крупинки приблизно однакові за розміром
	Цукрова пудра	84,0	
	Вихід	100шт 42г	

Технологія приготування

Заварне тісто викладають в кондитерський мішок з зубчастою або гладкою трубкою діаметром 18 мм, «відкидають» вироби у вигляді паличок довжиною 12 мм на листи, злегка змащені жиром, і випікають при температурі 190-220 ° С. Під час випікання виріб піднімається, а всередині утворюється порожнечка. Після охолодження тістечка заповнюють кремом. Зверху змащують тонким шаром крему і обсипають подрібненою бісквітної крихтою і цукровою пудрою

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: тістечко покрите шаром крему і обсипане бісквітною смаженою крихтою.

Консистенція: пориста, еластична.

Колір: світло-жовтий, крем білий.

Смак і запах: ніжний, приємний

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ГОРІШОК»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

Тістечко «Горішок»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Заварний н\ф для тістечок	1301,0	Заварний н/ф темно – жовтого кольору, має великий об'єм, всередині утворюється велика порожнина, допускаються невеликі тріщини на поверхні, вологість - 24%.
2	Крем вершковий горіховий	2101,0	Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
	Масло вершкове	930	
	Молоко загущене з цукром	392	
	Цукрова пудра	342	
	Яєчні жовтки	245	
	Коньяк чи вино	4,0	
	Горіхи	311	
3	Помада	900,0	Однорідна, щільна, пластична, глянцева маса. Вологість 12%.
	Цукор пісок	715,5	
	Патока крохмальна	107,1	
	Есенція	2,5	
	Вода	236,7	
4	Горіхи смажені для посипки	198	Однорідна маса, колір жовто-коричневий
	Вихід	100шт 45г	

Технологія приготування

Заварне тісто викладають в кондитерський мішок з зубчастою або гладкою трубкою діаметром 18 мм, «відкидають» вироби у вигляді круглих заготовок на листи,

злегка змащені жиром, і випікають при температурі 190-220 ° С. Під час випікання виріб піднімається, а всередині утворюється порожнечка. Заготовки охолоджують і наповнюють кремом.

Для цього крем кладуть в кондитерський мішок з вузькою гладкою трубкою, одночасно проколюють цієї трубкою заготовки у і наповнюють горіховим кремом.

Поверхню глазують білої помадою і посипають підсмаженими рубленими горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: кругла форма, поверхня покрита шаром білої помади і обсипана підсмаженими рубленими горіхами.

Консистенція: пориста, еластична.

Колір: світло-жовтий, крем жовтий.

Смак і запах: ніжний, приємний

ЗАВДАННЯ № 5 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ЗАВАРНЕ КІЛЬЦЕ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

Тістечко «Заварне кільце з масляним кремом»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Заварний н\ф для тістечок	1301,0	Заварний н\ф темно – жовтого кольору, має великий об'єм, всередині утворюється велика порожнина, допускаються невеликі тріщини на поверхні, вологість - 24%.
2	Крем вершковий	2101,0	Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
	Масло вершкове	1030	
	Молоко загущене	492	
	Цукрова пудра	450	
	Яєчні жовтки	250	
	Коньяк чи вино	4,0	
3	Помада	900,0	Однорідна, щільна, пластична, глянцевидна маса. Вологість 12%.
	Цукор пісок	715,5	
	Патока крохмальна	107,1	
	Есенція	2,5	
	Вода	236,7	
	Вихід	100шт 45г	

Технологія приготування

З кондитерського мішка через трубочку діаметром 13—15 мм випускають заварне тісто у формі бубликів на злегка змазаний маслом лист. Випікають їх при 200—250 °С.

Після випічки кільця проколюють у двох-трьох місцях, наповнюють із кондитерського мішка масляним кремом і зверху глазурують білою помадкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: тістечко круглої форми у вигляді бублика, покрите шаром білої .

Консистенція: пориста, еластична.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: приємний, солодкий, відповідає продуктам

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначити готовність заварного напівфабрикату?
2. Які вироби можна приготувати з заварного тіста?
3. До чого може привести уварювання сиропу при приготуванні помади основної?
4. За рахунок чого відбувається розпушування заварного тіста під час випікання?
5. Як визначити готовність помади?
6. Чому виходить помада груба не глянцева?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування заварного тіста.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти запитання.
4. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 12

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати прісне шарове тісто та вироби з нього.

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування виробів з шарового прісного тіста.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;

- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни;
- дотримуватись правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сотейники, каструлі, миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розділові, ложки, виделки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: дріжджі пресовані, борошно в/г, сіль, цукор, яйця, молоко, маргарин, повидло фруктове, свіжі фрукти, мак, родзинки, сир кисломолочний, ванілін.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських ат булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г.М. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л.Д. Кришемінська, Ю.Л. Клименко, О.В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати вироби із шарового прісного напівфабрикату:
2. Приготувати напівфабрикат та тістечко «Ватрушка шарова з фруктами»
3. Приготування напівфабрикат та тістечко «Язички шарові»
4. Приготування напівфабрикат та тістечко «Шарове з кремом (Наполеон)»
5. Приготувати напівфабрикат та шарові «Шарові трубочки»
6. Напівфабрикат та солоні палички з кмином

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста на вироби;
2. Визначити вагу випечених н/ф;
3. Визначити % втрати маси виробів за період випікання;
4. Пояснити причину зменшення маси виробів і збільшення їх об'єму;

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання

- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ШАРОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Шаровий напівфабрикат

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно в тісто і на підсипання	603	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
	Борошно для підготування жиру	67	
2	Маргарин вершковий	447	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
3	Сіль	5	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
4	Лимонна кислота	0,9	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, кислого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий.
5	Вода	237	Молоко - однорідне, без осадку, колір білий смак та запах властивий молоку.
6	Меланж	34	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Заміс тіста. Сіль і кислоту розчиняють у воді (беруть% загальної кількості води, яку належить мати по нормі), додають яйця, потім борошно і замішують тісто в машині або вручну, поступово вливаючи воду, що залишилася; тісто має бути однорідним. Шарове тісто виходить кращої якості, якщо його замішують на «жорсткій» воді. Замішане тісто залишають на столі на 30 хв. для набухання клейковини. За цей час через 10 хв. роблять одну обмину.

Підготовка жиру. Маргарин перед закачуванням в тісто розм'якшують в машині або руками на столі до зникнення грудок, а потім перемішують з борошном; при цьому борошно поглинає частину вологи і масло робиться більш сухим і злегка клейким, що сприяє рівномірному розподілу масла між шарами тіста. Масло без додавання борошна ковзає між шарами і товщина шарів тесту виходить неоднаковою. Масло, змішане з борошном, формують в прямокутні пласти.

Прошарування тіста. Підготовлене тісто розкачують на столі, ледь посипаному борошном, надаючи хрестоподібної форми із закругленими краями. Товщина пласта по середині повинна становити 20-25 мм, а на краях – 10 – 15 мм. На потовщену середину тіста кладуть шматок охолодженого маргарину і загортають у вигляді конверта. Дуже важливо, щоб підготовлене тісто і масло були однаковою консистенції

Якщо тісто м'якше, ніж масло, то вже при першій розкочування буде помітно, що тісто розповзається по краях пласта, а посередині залишається масло, і навпаки, якщо тісто замішане крутіше, ніж масло, то при розкочування масло розповзається по краях пласта, іноді виринається назовні, а посередині залишається тісто.

Шарування тіста на машині. Шматки тіста злегка розкочують на прямокутні пласти завтовшки 20-25 мм в середній частині і 17-20 мм до країв. На середину отриманих пластів тіста кладуть підготовлені пласти маргарину або масла; кінці тіста завертають у вигляді конверта і защипують. Підготовлений конверт тесту розкочують на тістораскаточній машині. Для цього конверт укладають на верхній транспортер і прокатують через вальці. При першому розкочуванні тіста відстань між вальцями близько 20 мм. Тісто складають в чотири шари, знову прокатують, знову складають в чотири шари і охолоджують впродовж 30-40 мін в холодильній камері. Розкочування тіста, складання його в чотири шари і охолодження повторюють ще раз. Після цього тісто прокатують двічі при відстані між вальцями 10 і 6 мм. Готове тісто має 256 шарів.

Шарування тіста вручну. Шматки тіста формують у вигляді кулі, роблять хрестоподібний надріз і розкочують качалкою на підсипаним борошном столі до товщини 20-25 мм в середній частині і 17-20 мм до країв, отримуючи при цьому пласт хрестоподібної форми з чотирма овальними кінцями. Після розкочування з пласта тіста змітають борошно і на середину його кладуть підготовлений пласт вершкового масла, кінці тіста завертають у вигляді конверта і защипують. Потім конверт підсипають борошном і, починаючи від середини, розкачують в прямокутний пласт завтовшки 10 мм. З пласта змітають зайве борошно і складають його удвічі, щоб обидва кінці пласта сходилися в середині, потім складають ще раз удвічі і поміщають для охолодження в холодильну камеру на 30-40 мін, покривши поверхню вологою тканиною. Розкочування, звертання в чотири шари і охолодження тесту повторюють ще три раз. Готове тісто повинне мати чітко виражені шари тесту і жиру, білий колір з кремовим відтінком, еластичну, м'яку консистенцію.

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 8 – 10 мм. Пласти розрізають на окремі тістечка прямокутної форми, переносять на зволожені листи, поверхню наколюють ножом і випікають.

Випічка. Випікають протягом 15—20 хв. при t 230—240°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: напівфабрикат зі значним підйомом, на зламі видно багато шарів пропеченого

тіста, що легко відокремлюються один від одного.

Консистенція: консистенція верхніх шарів суха, ламка, внутрішніх – м'яка.

Колір: поверхня рівномірно зарум'янена,

Смак і запах: приємний.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ВАТРУШКА ШАРОВА З ФРУКТАМИ»»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

Тістечко «Ватрушка шарова з фруктами»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Шаровий напівфабрикат	4200	Кремowego кольору, має добру еластичність, добрий підйом під час випікання.
2	Яблука, фрукти	1890	Яблука та фрукти цілі без запліснявілих і гнилих плям, не пошкодженні комахами або хробаками.
3	Крихти бісквітні	70	Крихти сипучі без грудочок, жовтого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
4	Желе на агарі	840	Желе драглистої консистенції, виражений кислий – солодкий смак і запах.
	Вихід	100 шт по 70 г	

Технологія приготування

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 10 мм і штампують круглі заготовки з фігурними краями діаметром 80 мм за допомогою металевої виїмки. Заготовки викладають на зволожені водою кондитерські листи. Краї заготовок змащують яйцем, а по центру кладуть кружальце яблука (яблуко попередньо миють і вирізають серцевину з насінням). У порожню серцевину яблука насипають цукор. Під час випікання краї тестової заготовки піднімаються навколо яблучного кружальця, утворюючи бортики. Після охолодження в серцевину яблука кладуть ягідку вишні, черешні чи винограду і фрукти заливають теплим желе, ледь підфарбованим у рожевий колір. Коли желе застигне, на поверхню насипають 3-4 купки дрібних бісквітних крихт.

Випічка. Тістечка випікають протягом 20-25 хв. при t 230-240°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, по центру тістечка — фрукти, залиті рожевим желе і обсипані бісквітними крихтами, бортики з гарним підйомом.

Консистенція: консистенція розшарована, суха

Колір: світло - коричневий.

Смак і запах: приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ЯЗИЧКИ ШАРОВІ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

Тістечко «Язички шарові»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Шаровий напівфабрикат	5705	Кремового кольору, має добру еластичність, добрий підйом під час випікання.
2	Фрукти чи цукати	1001	Фрукти цілі без запліснявілих і гнилих плям, не пошкодженні комахами або хробаками.
3	Цукор - пісок	294	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок
	Вихід	100 шт по 70 г	

Технологія приготування

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 10 мм і за допомогою металевої виїмки з гострими краями відштамповують овальні заготовки масою 65 г. Заготовки викладають на стіл, густо посипаний цукром, і прокачують легкою качалкою, надаючи їм більш видовженої форми. Прокачані заготовки переносять на зволожені листи, перевертаючи їх, щоб цукор був на верхній стороні. По центру заготовок кладуть шматочок цукатів чи часточку звареного у цукровому сиропі яблука. Під час випікання тісто навколо цукату піднімається.

Випічка. Тістечка випікають протягом 20-25 хв. при t 230-240°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма овальна, поверхня рівномірно обсипана цукром, зарум'янена з часточкою цукату посередині, тісто з гарним підйомом.

Консистенція: консистенція розшарована, суха

Колір: поверхня зарум'янена.

Смак і запах: приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ШАРОВЕ З КРЕМОМ (НАПОЛЕОН)»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

Тістечко «Шарове з кремом (Наполеон)»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Шаровий напівфабрикат	3910	Кремового кольору, має добру еластичність, добрий підйом під час випікання.

2	Крем масляний	2094	Однорідна пухка маса, має білий або кремовий колір, добре утримує форму, приємний запах і солодкий смак.
3	Цукрова пудра	102	Тонко подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру.
4	Крихти шарового напівфабрикату	694	Крихти сипучі без грудочок, жовтого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
	Вихід	100 шт по 68г	

Технологія приготування

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 4-5 мм. Пласти переносять на зволожені листи, поверхню наколюють ножом. Тістечка можуть виготовляти з двох чи трьох пластів. Один пласт кладуть на фанерний лист, змащують рівним шаром крему і накривають другим пластом (пухирчастою поверхнею донизу), який легко притискають фанерним листом. Поверхню склеєних пластів змащують рівним шаром масляного крему основного, «Шарлот» чи «Глясе» і густо посипають крихтами шарового напівфабрикату, що утворилися при підрівнюванні пластів.

Після охолодження пласти нарізають на прямокутні тістечка розмірами 40х90 мм за допомогою ножа-пилки і мірної лінійки.

Поверхню тістечок посипають цукровою пудрою.

Випічка. Випікають протягом 15— 20 хв. При t 250—260°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна, складається з двох чи трьох пластів, склеєних масляним кремом; поверхня густо посипана крихтами шарового напівфабрикату і цукровою пудрою; пласти з гарним підйомом

Консистенція: консистенція розшарована, суха

Колір: поверхня зарум'янена.

Смак і запах. приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 5 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ТРУБОЧКА ШАРОВА З КРЕМОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 5

Тістечко «Трубочка шарова з кремом»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Шаровий напівфабрикат	3933	Кремового кольору, має добру еластичність, добрий підйом під час випікання.
2	Крем масляний	2340	Однорідна пухка маса, має білий або кремовий колір, добре утримує форму, приємний запах і солодкий смак.
3	Цукрова пудра	98	Тонко подрібнені кристали з дрібок

			рафінованого цукру.
4	Крихти шарового напівфабрикату	130	Крихти сипучі без грудочок, жовтого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
	Вихід	100 шт по 65г	

Технологія приготування

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 6 мм і спеціальним різцем чи гострим ножом нарізають на стрічки завширшки 3 см. Смуги тіста намотують на металеві конусні трубочки починаючи з вузької частини. Довжина трубочки — 125 мм, діаметр широкої частини — 28 мм, вузької — 5 мм. Стрічку слід натягувати, щоб вона була трохи вужчою і тоншою. На трубочці має бути 6 витків. Кінець стрічки притискають до тіста так, щоб утворилося коло. Сформовані заготовки викладають на зволожений лист і ледь притискають до нього. Після 15 хв. вистоювання у прохолодному приміщенні трубочки випікають. Охолоджені заготовки знімають з металевих трубочок, порожнину заповнюють кремом масляним основним, «Шарлот» чи «Глясе». Для зручності висадочний мішок закріплюють на штативі. Через круглий гладкий наконечник діаметром 10 мм з боку широкої частини шарові трубочки наповнюють кремом. Заповнені трубочки притискають широким кінцем до насипаних гіркою крихт шарового напівфабрикату, змішаних з цукровою пудрою. Поверхню тістечок посипають цукровою пудрою.

Випічка. Випікають протягом 15-20 хв. при t 250-260°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма конусоподібних трубочок, наповнених у середині масляним кремом.

Консистенція: консистенція розшарована, суха

Колір: поверхня зарум'янена.

Смак і запах: приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 6 «ПРИГОТУВАННЯ СОЛОНІ ПАЛОЧКИ З КМИНОМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 6

«Солоні палочки з кмином»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно	329	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Маргарин	220	Маса однорідна, біло – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
3	Меланж	20	Суміш жовтого кольору, без яєчної шкаралупи, запах властивий яйцям.
4	Лимонна кислота	0,5	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, кислого смаку, без сторонніх присмаків.

			Розчинність повна, розчин прозорий.
5	Сіль	2,5	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солоного смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий з осадком.
6	Вода	115	Прозора, питна вода, без сторонніх присмаків і запахів.
7	Кмин	65	Зерна кмину чисті, без запаху та присмаку плісняви.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Готують прісне шарове тісто (див.вище). Шарове тісто розкачують шаром завтовшки 7-8 мм і викладають на зволожені листи, дещо ущільнюючи його до середини. Поверхню пласта змащують яйцем, посипають дрібно сіллю і кмином. Пласт охайно розрізають на смужки завширшки 10 мм і завтовшки 10-12 см. Після 15-20 хв. Вистоявання у прохолодному приміщенні печиво випікають. За 5-7 хв. До закінчення випікання листи виймають з печі, за допомогою гострого ножа палички відокремлюють одна від одної й розсовують на відстань 1-2 см, після чого допікають до готовності.

Такий спосіб формування і випікання забезпечує правильну, красиву форму готових виробів. Печиво подають до прозорих супів, а також до пива.

Випічка. Випікають протягом 15-20 хв. При t 240-250°C.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд: форма тонкої палички, з гарним підйомом, поверхня рівномірно посипана дрібною сіллю і кмином, добре зарум'янена.

Консистенція: консистенція хрустка.

Колір: поверхня зарум'янена.

Смак і запах: смак солоний з ароматом кмину.

КОРИСНІ ПОРАДИ ДО ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ

- Щоб збільшити еластичність тіста, а саме набрякання білків борошна, при приготуванні прісного шарового напівфабрикату в тісто додають лимонну кислоту.
- У прісному шаровому тісті пласти не будуть злипатися, якщо використовувати на прошаруванні маргарин зі вмістом жиру не менш 82%.
- При використанні жиру з підвищеною температурою плавлення прісний шарів н/ф буде об'ємніший.
- Поверхню виробів з шарового тіста перед випіканням слід змащувати яйцем обережно, щоб яйце не затекло на бочки виробів, тому що краї злипнуться, пласти не розслояться.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Назвіть послідовність приготування прісного шарового тіста.

2. Які вимоги висуваються до основної сировини, що використовують для замішування прісного шарового тіста?
- 3.3 якою метою маргарин перед прошаровуванням перемішують з борошном і охолоджують?
- 4 Які основні правила прошаровування прісного тіста?
- 5 Скільки разів складають учетверо і охолоджують прісне тісто при прошаровуванні ?
6. Які основні правила формування і випікання виробів з прісного шарового тіста?
7. За рахунок чого відбувається збільшення об'єму шарового напівфабрикату під час випікання?
8. Які можливі недоліки прісного шарового напівфабрикату і чи можна їх виправити?
9. Чим відрізняється приготування прісного шарового тіста прискореним способом?
10. Які вироби можна приготувати з прісного шарового напівфабрикату?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування шарового тіста.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №13

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати мигдальне тісто та вироби з нього.
МЕТА: формувати практичні вміння та навички з приготування медового, білкового, мигдального тіста.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів з тіста;
- технологія приготування виробів з мигдального тіста;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів з мигдального тіста ;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримування правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД:каструлі,миски різної ємкості, дрібні столові тарілки, ножі, сито, столові ложки, мірну склянку, металеві кільця для випічки н/ф, кондитерський мішок і металеві насадки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: борошно пшеничне, цукор- пісок, ядра горіха, яєчні білки, есенція, амоній, мигдаль, пюре яблучне.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських ат булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА:Г.М. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л.Д. Кришемінська, Ю.Л. Клименко, О.В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів»

ЗАВДАННЯ:

- 1 Приготувати тістечко «Горіхове»
- 2 Приготувати тістечко «Ідеал»
- 3 Приготувати «Печиво мигдальне»
- 4 Приготувати «Тістечко горіхове з фруктовোю начинкою»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити різновиди мигдального напівфабрикату для тістечок;
- 2.Визначити клейковину борошна, яке забезпечить високу якість мигдального напівфабрикату ;
- 3.Визначити особливості приготування мигдального тіста;
- 4.Визначити термін випікання виробів з мигдального тіста;
- 5.Визначити умови зберігання готових виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Приготування мигдального тіста та виробів з нього

1. Очистити від домішок мигдаль, пропустити його через м'ясорубку
2. Підготувати цукор, борошно пшеничне
3. Збити підготовлені білки з цукром
4. Змішати борошно і мигдаль
5. Всі продукти з'єднати до утримання однорідної маси
6. Відсадити тісто для тістечок у вигляді круглих заготовок

7. Приготувати фруктову начинку
8. Приготувати крем масляний основний
9. Підготувати цукати.
10. Випікають при температурі 195-200 °С від 18-22 хв
11. Оформлення виробів, підготовка до дегустації
12. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт

ЗАВДАННЯ №1 ПРИГОТУВАННЯ «ТІСТЕЧКА ГОРІХОВОГО»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Тістечко горіхове»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	83	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
2	Цукор- пісок	622	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Ядра горіха	311	Сухі, підсмажені, подрібнені.
4	Яєчні білки	208	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
5	Есенція	2	Синтетичний водно - спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
6	Амоній	0,4	Сухий, дрібного помолу, без домішок.
	Вихід	1000	

Технологія приготування «Тістечко горіхове»

Сирі ядра горіхів, 75 % передбачених рецептурою білків, і цукор ретельно перемішують, а потім розтирають у 2— 3 прийоми на м'ясорубці. До розтертої маси додають решту білків, борошно і перемішують, одночасно підігрівуючи до 30—32 °С. Наприкінці збивання у масу додають есенцію і амоній. Вологість тіста — 18,5—19,5%

Формування . Готове тісто у кондитерський мішок із гладкою трубкою і відсаджують заготовки для тістечок круглої форми на пергаменті, змазаному олією.

Випічка. Випікають за температури 150- 160°С протягом 25-30 хв. При випічці на поверхні

утворюються дрібні тріщини. Після випічки напівфабрикати прохолоджують .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: кругла форма

Консистенція: пружна, пориста.

Колір: поверхня світло-коричневого кольору, зарум'янена, м'якуш кремового кольору.

Смак і запах: смак приємний солодкий, здобний.

ЗАВДАННЯ №2 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «ІДЕАЛ»**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2****«Мигдальний напівфабрикат для тістечок « ІДЕАЛ»**

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	83	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
2	Цукор- пісок	424	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Мигдаль	424	Сухий, твердий, чистий
4	Яєчні білки	635	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Добре очищений і ледь підсмажений мигдаль подрібнюють і розтирають з цукром 2-3 рази

на м'ясорубці, поступово зменшуючи тонкість подрібнення. Тонко подрібнену масу перемішують з цукром і борошном у діжі машини для замішування тіста до однорідної маси. Паралельно у збивальну машину загрузають охолоджені білки і збивають, поступово збільшуючи швидкість робочого механізму протягом 20-25 хв Підготовлену мигдальну масу обережно перемішують зі збитими білками протягом 1-2 хв. Вологість тіста — 35-37 %.

Формування. Готове тісто відсаджують за допомогою кондитерського мішка через гладку трубочку діаметром 8-15 мм у вигляді круглих чи овальних паляниць відповідної маси. Листи попередньо змащують жиром і посипають борошном.

Випічка. Температура випікання становить 180-190°C до 20-35хв. Виріб вважають готовим, якщо його поверхня набула коричневого кольору.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд . кругла форма

Консистенція: хрустка

Колір:поверхня коричневого кольору

Смак та запах:солодкий, приємний

**ЗАВДАННЯ №3 ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА « МИГДАЛЬНОГО»****ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3****«Печиво мигдальне»**

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	66	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.

2	Цукор-пісок	658	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Мигдаль	263	Сухий, твердий, чистий
4	Яєчні білки заквашені	263	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
	Вихід	1000 (200 шт.)	

Технологія приготування

Добре очищений від домішок мигдаль перемішують з цукром і 75% яєчних білків. Перемішану масу подрібнюють, додають решту яєчних білків, борошно і замішують тісто однорідної консистенції без грудочок. Вологість тіста — 19-20 %.

Формування. Мигдальне тісто висаджують на листи, змащені жиром і посипані борошном, у вигляді маленьких круглих паляничок масою 5 г. Для цього використовують кондитерський мішок з гладкою трубочкою діаметром 8-10 мм.

Випічка. Випікають при температурі 150-160°C протягом 10-15 хв. Готове печиво охолоджують і знімають з листів за допомогою ножа з тонким лезом. Печиво можна склеювати попарно варенням.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: кругла форма

Консистенція: м'якушка пориста

Колір: поверхня блискуча з дрібними тріщинами, коричневого кольору.

Смак та запах: солодкий, приємний з горіховим ароматом



ЗАВДАННЯ №4 ПРИГОТУВАННЯ «ТІСТЕЧКА ГОРІХОВОГО З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Тістечко горіхове з фруктовую начинкою»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне	83	Сухе, розсипчасте, білого кольору, без сторонніх домішок.
2	Цукор-пісок	622	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
3	Ядра горіха	311	Сухі, підсмажені, подрібнені
4	Яєчні білки	208	Свіжі білок та жовток пружний, без стороннього запаху.
5	Есенція	2	Характерно виражений запах та колір
6	Амоній	0,4	Сухий, дрібного помолу, без домішок
7	Вихід тіста	1000	
8	Фруктова начинка		

9	Цукор-пісок	739,1	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без осаду і домішок.
10	Пюре яблучне	492,7	Однорідної консистенції, солодке.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Сирі ядра горіхів, 75 % передбачених рецептурою білків, і цукор ретельно перемішують, а потім розтирають на вальцювальній машині чи млинку у 2-3 прийоми. До розтертої маси додають решту білків, борошно і перемішують, одночасно підігріваячи до 30-32 °С. Наприкінці збивання у масу додають есенцію і амоній. Вологість тіста — 18,5-19,5 %

Начинка з яблук

Промиті яблука чистять, звільняють від серцевини, нарізають скибочками, додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси. Наприкінці варіння додають цукор. Якщо цукор додати на початку теплової обробки, яблучна маса може пригоріти, що негативно вплине на якість начинки. Добра начинка виходить з кисло-солодких, тугих яблук, наприклад, антонівки тощо.

Формування. Готове тісто викладають у кондитерський мішок із гладкою трубкою і відсаджують заготовки для тістечок прямокутної форми на пергаменті, змазаному олією.

Випічка. Випікають за температури 150-160°С протягом 25-30 хв. При випічці на поверхні

утворюються дрібні тріщини. Після випічки напівфабрикати прохолоджують та оздоблюють фруктову начинку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:прямокутна форма

Консистенція:пориста

Колір: .коричневий, оздоблений фруктову начинку

Смак і запах:солодкий, приємний, з ароматом фруктів та горіхів



КОРИСНІ ПОРАДИ ДО ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ

- ✓ Не зберігайте тривалий час висаджені заготовки мигдального тіста на листах перед випіканням;
- ✓ Не порушуйте процес подрібнення горіхів;
- ✓ Консистенція тіста не повинна бути слабкою;
- ✓ Не збільшуйте кількість борошна при замішуванні тіста;
- ✓ Не зменшуйте кількість цукру при замішуванні тіста;
- ✓ Збивайте тільки охолоджені білки.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.

1. Які існують способи приготування мигдального тіста?
2. Назвіть особливості підготування мигдального горіха для замішування тіста.
3. Які недоліки можуть виникнути при приготуванні та випіканні мигдального тіста?
4. Чи можна мигдальний горіх замінити якимось іншим горіхом при приготуванні мигдального тіста ?
5. Які вироби готують з мигдального тіста?
6. Як потрібно додавати горіхи в збитий білок з цукром?
7. Яка температура випікання мигдального напівфабрикату?
8. Яку поверхню після випічки повинен мати мигдальний напівфабрикат?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування виробів з мигдального напівфабрикату.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання
4. Зробити звіт

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 14

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати крихтове тісто та виробів з нього
МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування крихтового тіста та виробів з нього.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни;
- дотримуватись правил енергозбереження.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: ситейники, каструлі, миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розділові, ложки, виделки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: борошно в/г, сіль, цукор, яйця, молоко, маргарин, кокао - порошок, ромова есенсія, ванілін.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських ат булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г.М. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л.Д. Кришемінська, Ю.Л. Клименко, О.В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати тістечка «Картопля».
2. Приготувати тістечка «Картопля глазурована».
3. Приготувати тістечка «Брильце глазуроване»;

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити вагу крихтового н/ф для виробу;
- 2.Визначити вагу готових виробів;
- 3.Визначити температурний режим зберігання крихтових тістечок;
- 4.Які наслідки можуть бути при недотриманні санітарно – гігієнічних вимог при приготуванні крихтових виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Приготування крихтового напівфабрикату

Основою крихтових тістечок є крихтовий напівфабрикат, який виготовляють шляхом перетирання через сито бісквіту основного (після 10—12—годинного вистоювання), масляного крему і ромової есенції. Все це перемішують до утворення однорідної пластичної маси і використовують для приготування тістечок.

Важливо!

До процесу приготування крихтових тістечок висуваються підвищені санітарно-гігієнічні вимоги, оскільки крихтовий напівфабрикат є поживним середовищем для розмноження хвороботворних мікроорганізмів і тістечка виготовляють шляхом ручного формування.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «КАРТОПЛЯ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Тістечка «Картопля»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Крихти бісквітні	441	Крихти сипучі без грудочок, жовтого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
2	Крем масляний «Шарлот»	420	Однорідна, пишна, масляна маса жовтого кольору, має глянець, добре зберігає форму.
3	Какао - порошок	10	Порошок без грудочок, темно – коричневого кольору, аромат какао бобів без сторонніх присмаків.
4	Цукрова пудра	28	Сипуча без грудочок, білого кольору з глянцем, солодка на смак. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
5	Ромова есенція	1	Есенція на спиртовій основі, має аромат рому.
	Вихід	10 шт по 90 г	

Технологія приготування

З крихтового напівфабрикату (див. вище) формують довгасті кульки, обкачують їх у суміші какао-порошку з цукровою пудрою і вкладають у гофровані пергаментні серветки. На поверхні кожного тістечка дерев'яною шпилькою роблять кілька заглиблень, в які за допомогою гладкої круглої трубочки діаметром 3 мм відсаджують з білого крему паростки, або наносять довільний візерунок з крему

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма картоплинки, поверхня обсипана какао-порошком і оздоблена масляним кремом

Консистенція: консистенція напівфабрикату однорідна

Колір: коричневий

Смак і запах: приємний, солодкий з ароматом ромової есенції.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «КАРТОПЛЯ ГЛАЗУРОВАНА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

Тістечка «Картопля глазурована»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Крихти бісквітні	510	Крихти сипучі без грудочок, жовтого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
2	Крем масляний «Шарлот»	465	Однорідна, пишна, масляна маса жовтого кольору, має глянець, добре зберігає форму.
3	Помада біла основна	122	Однорідна, білого кольору, пластична,

			блискуча.
4	Какао - порошок для помади	10	Порошок без грудочок, темно – коричневого кольору, аромат какао бобів без сторонніх присмаків.
5	Ромова есенція	2	Есенція на спиртовій основі, має аромат рому.
	Вихід	10 шт по 110 г	

Технологія приготування

З крихтового напівфабрикату формують довгасті кульки і кладуть у холодильник на 30—40 хв. Підморожені заготовки наколюють на виделку, глазують у шоколадній помаді й вкладають у гофровані пергаментні серветки. Поверхню кожного тістечка оздоблюють довільним візерунком з масляного крему.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма картоплинки, поверхня покрита шоколадною помадою і оздоблена масляним кремом

Консистенція: консистенція напівфабрикату однорідна

Колір: коричневий

Смак і запах: приємний, солодкий з ароматом ромової есенції



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧКА «БАРИЛЬЦЕ ГЛАЗУРОВАНЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

Тістечка «Барильце глазуrowане»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нето, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Крихти бісквітні	510	Крихти сипучі без грудочок, жовтого кольору, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
2	Крем масляний «Шарлот»	465	Однорідна, пишна, масляна маса жовтого кольору, має глянець, добре зберігає форму.
3	Помада біла основна	122	Однорідна, білого кольору, пластична, блискуча.
4	Какао - порошок для помади	10	Порошок без грудочок, темно – коричневого кольору, аромат какао бобів без сторонніх присмаків.
5	Ромова есенція	2	Есенція на спиртовій основі, має аромат рому.
	Вихід	10 шт по 110 г	

Технологія приготування

З крихтового напівфабрикату (див. вище) розкачують на столі батон діаметром 4—5 см, який нарізають на порції вагою 98 г і кожному шматочкові надають форми барильця.

Сформовані заготовки після підморожування глазурують шоколадною помадою, викладають на стіл у ряд і оздоблюють. Для цього невелику кількість помади розводять сиропом, підфарбовують у темніший колір, наливають а пергаментний корнетик і з нього наносять помаду на всі барильця по два обручі з кожної сторони. На середину тістечка висаджують круглий корочок. Готове тістечко вкладають у гофровану пергаментну серветку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма картоплинки чи барильця; поверхня блискуча, заглазована шоколадною помадою, оздоблена масляним кремом чи темнішою помадою.

Консистенція: консистенція напівфабрикату однорідна

Колір: коричневий.

Смак і запах: приємний, солодкий з ароматом ромової есенції



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Назвіть особливості приготування напівфабрикату для крихтових тістечок.
2. Які Ви знаєте способи оздоблення крихтового тістечка «Картопля»?
3. Які харчові отруєння можуть виникнути при недотриманні санітарно – гігієнічних вимог при приготуванні крихтових виробів?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування крихтового напівфабрикату.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці.

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні – запитання.
4. Зробити звіт.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 15

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати українські національні кондитерські вироби.

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування національних кондитерських виробів.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;

- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: ваги циферблатні, печі електричні, шафа пекарська, холодильник, виробничі столи.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: ситейники, каструлі, миски різної ємкості, тарілки, ножі, сито, дошки розділові, ложки, виделки, скалки, лопатки, листи для випікання.

СИРОВИНА: борошно в/г, сіль, цукор, яйця, молоко, маргарин, повидло фруктове, свіжі фрукти, ванілін, кокосова стружка, масло вершкове, сметана.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур «Борошняних кондитерських ат булочних виробів для підприємств громадського харчування».

ЛІТЕРАТУРА: Г. М. Зайцева, Т. М. Горпинко «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів».

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати перекладанець «З чорносливом».
2. Приготувати перекладанець «Ніжність».
3. Приготувати перекладанець «З фруктами».
4. Приготувати перекладанець «Сніжинка».

ЗАВДАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста на вироби.
2. Визначити вагу випечених н/ф.
3. Визначити тривалість випікання перекладанців.
4. Визначити термін приготування кремів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

Перекладанцями у національній кулінарії називають вироби прямокутної чи квадратної форми, що складаються з двох і більше випечених коржів, які змащують різноманітними кремами і начинками. Поверхню перекладанців найчастіше посипають цукровою пудрою чи глазурують шоколадною помадою, можливе також й інше оздоблення.

Коржі випікають із різних видів тіста, а саме: пісочного, бісквітного, білково-горіхового, білково-повітряного тощо. Іноді для приготування одного перекладанця використовують випечені коржі з кількох видів тіста.

Маса готових перекладанців становить не менше як 3 кг.

ЗАВДАННЯ № 1. ПРИГОТУВАННЯ ПЕРЕКЛАДАНЦЯ «З ЧОРНОСЛИВОВОМ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

Перекладанець «З чорносливом»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Для медового тіста:			
	Яйця	2 ¹ / ₂ шт	120	Шкаралупа чиста, без сторонніх запахів.
	Цукор-пісок	200	200	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Масло вершкове	60	60	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Мед	60	60	Пастоподібної консистенції, жовтого кольору, солодкий на смак.
	Сода	6	6	Порошок білого кольору, кристалічний, розчиняється в воді.
	Оцет	20	20	Прозора рідина з ярко вираженим кисли смаком та ароматом.
	Борошно	650	650	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Для крему:			
	Цукор-пісок	200	200	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Масло вершкове	300	300	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Жовтки яйця	3 шт	30	Мають приємний запах, без кров'яних протоків.
	Сметана 30 %	400	400	Біла маса, густої консистенції, смак кисло – солодкий.
	Цукрова пудра	10	10	Колір білий, без грудочок.
	Чорнослив	500	500	Чистий, безсторонніх домішок, смаку.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування

Приготування тіста. Яйця після первинної обробки збивають разом із цукром до утворення пишної, стійкої маси. До маси додають розтоплене вершкове масло, прогрітий на водяній бані мед, погашену оцтом соду і все акуратно перемішують. Наприкінці додають просіяне борошно. Кондитерські листи змащують жиром і випікають 6 тонких коржів.

Приготування крему. Вершкове масло (охолоджене до температури 12°C) нарізають на шматочки і збивають протягом 5—7 хв. до розм'якшення. У збите масло поступово додають охолоджену до +2°C сметану 30 % жирності й розтерті разом з цукром до білого кольору яєчні жовтки. Коли продукти повністю з'єднаються з маслом, додають підготовлений охолоджений чорнослив і продовжують збивати ще протягом 5—7 хв.

Чорнослив попередньо промивають, відварюють до розм'якшення, відвар зливають, а гарячий чорнослив протирають через решето для видалення кісточок. Для протирання на руку одягають спеціальну брезентову рукавицю. Протертий чорнослив розводять до потрібної консистенції відцідженим відваром.

Формування виробу. Випечені й охолоджені коржі змащують масляним кремом з чорносливом, поверхню посипають цукровою пудрою.

Випікання. Випікають при температурі 240°C протягом 7 – 15 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна з чіткими гранями; поверхня рівномірно посипала цукровою пудрою; на розрізі чітко видно шість однакових за товщиною бісквітних пласти, змащених масляним кремом із чорносливом.

Консистенція: консистенція виробу м'яка, пориста; консистенція крему пишна, з вкрапленнями чорносливу.

Смак і запах. смак приємний, солодкий, з присмаком чорносливу.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ПЕРЕКЛАДАНЦЯ «НІЖНІСТЬ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

Перекладанець «Ніжність»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Для бісквітного тіста:			
	Яйця	3 ^{1/6} шт	142	Шкаралупа чиста, без сторонніх запахів.
	Цукор-пісок	166	166	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.

	Масло вершкове	42	42	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Амоній	2	2	
	Борошно	168	168	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
	Маса н/ф	-	428	
2	Для яблучної начинки:			
	Цукор-пісок	132	132	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Масло вершкове	120	120	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Яблука свіжі	612	612	Фрукти чисті, не гнилі.
	Сметана 30 %	153	153	Біла маса, густої консенстенції, смак кисло – солодкий.
	Коньяк	10	10	Рідкий, з ярко вираженим ароматом.
	Масса начинки	-	567	
	Цукрова пудра для посипання	5	5	Колір біли, без грудочок.
	Маргарин для змащування листів	10	10	Маса однорідна, блідо – жовтого кольору, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування

Приготування напівфабрикату. Яйця після первинної обробки збивають разом із цукром і амонієм протягом 35-40 хв. до утворення пишної маси, на поверхні якої залишається слід від збивача. У збиту масу поступово всипають просіяне борошно, обережно, але швидко перемішують, щоб не залишилося грудочок непромішаного борошна, вливають тонкою цівкою розтопленій маргарин і рухами згори донизу замішують тісто. Тісто замішують протягом 50-60 сек. Якщо місити довше, тісто може осісти. Кондитерські листи змащують жиром, посипають борошном, тісто викладають рівним шаром завтовшки 10 мм і випікають.

Приготування начинки. Яблука промивають, обчищають, нарізають тонкими скибочками і варять разом зі сметаною і цукром доти, доки маса не перетвориться на пюре. Уварену масу охолоджують, додають розм'якшене вершкове масло, коньяк і все ретельно перемішують.

Формування виробу. Два випечені й охолоджені бісквітні напівфабрикати склеюють між собою яблучною начинкою; бокові сторони склеєних пластів вирівнюють, поверхню посипають цукровою пудрою.

Випікання. Випікають при температурі 200-210° С протягом 10-12 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: два бісквітних напівфабрикати змащені яблучною начинкою.

Консистенція: консистенція виробу м'яка, пориста.

Смак і запах: смак приємний, солодкий, з присмаком яблук.



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ «ПЕРЕКЛАДАНЦЯ З ФРУКТАМИ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

Перекиданець «З фруктами»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Для пісочного тіста:			
	Сметана	60	60	Біла маса, густої консистенції, смак кисло – солодкий.
	Цукор-пісок	200	200	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Масло вершкове	200	200	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Яєчні жовтки	3 шт	60	Мають приємний запах, без кров'яних протоків.
	Сода	6	6	Порошок білого кольору, кристалічний, розчиняється в воді.
	Какао порошок	30	30	Порошок коричневого кольору, смак та аромат шоколаду.
	Борошно	400	400	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Для сметанного крему:			
	Сметана 30 %	500	500	Біла маса, густої консистенції, смак кисло – солодкий.
	Цукрова пудра	100	100	Колір білий, без грудочок, солодка на смак.
	Ванільна пудра	10	10	Колір білий, без грудочок, смак та аромат ваніліну.
3	Для начинки:			
	Цукор-пісок	200	200	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Яєчні білки	3 шт	90	Свіжі білок та жовток пружний, без

				стороннього запаху.
	Вишні або малина	1000	1000	Ягоди та фрукти чисті, без плісняви, мають приємний аромат.
	Або яблука	1500	1500	
	Або ревінь	1500	1500	
4	Манна крупа для посипання	50	50	Крупа кремового кольору, сипуча, без грудочок та сторонніх домішок.
	Вихід	-	2000	

Технологія приготування

Приготування тіста. Готують пісочне тісто як звичайно, але з продуктів, що входять до рецептури. До 1/3 частини тіста додають какао-порошок. Готове тісто кладуть у холодильник на 1—2 год.

Приготування начинки. Вишні промивають, видаляють кісточки і пересипають цукром. Або ревінь промивають, знімають поверхню плівочку, дрібно нарізають і пересипають цукром. Або яблука промивають, зачищають від шкірки і насіння, нарізають тонкими скибочками і пересипають цукром. До яблук можна додати корицю (10 г на 1,5 кг яблук). Начинку потрібно робити безпосередньо перед використанням, оскільки фрукти швидко пускають сік, а це може призвести до утворення закальцю.

Приготування крему. Готують сметанний крем як звичайно. Яєчні білки, охолоджені до +2°C, збивають до утворення пишної стійкої маси протягом 25—30 хв.

Приготування випечених напівфабрикатів. Біле і коричневе пісочне тісто ділять на дві частини і підготовляють два напівфабрикати.

Для одного напівфабрикату необхідно: одну частину білого тіста розкачують шаром завтовшки 8—10 мм і викладають на кондитерський лист ледь змащений жиром. По всій поверхні тісто рівномірно посипають манною крупкою (50 %) і викладають підготовлену начинку (50 %).

На начинку акуратно викладають збиті білки (50%), а на них натирають на грубій тертці половину темного тіста. Так само готують і другий напівфабрикат випікають.

Формування виробу. Після охолодження два напівфабрикати склеюють сметанним кремом, поверхню посипають цукровою пудрою.

Випікання. Випікають при температурі 200—210° С протягом 20—25 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна; поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукровою пудрою, без тріщин; на розрізі: чітко видно два білих і два коричневих пласти пісочного напівфабрикату, перекладених начинкою і сметанним кремом

Консистенція: консистенція виробу крихка, дрібнопориста.

Смак і запах: смак приємний, солодкий, ледь кислуватий.



ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ПЕРЕКЛАДАНЦЯ «СНІЖИНКА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

Перекладанець «Сніжинка»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Для тіста:			
	Яйця	1 шт	40	Шкаралупа чиста, без сторонніх запахів.
	Цукрова пудра	150	150	Колір біли, без грудочок, солодка на смак.
	Масло топлене	30	30	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Молоко	100	100	Молоко - однорідне, без осадку, колір білий смак та запах властивий молоку.
	Сода	25	25	Порошок білого кольору, кристалічний, розчиняється в воді.
	Борошно	400	400	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Для крему:			
	Цукор-пісок	200	200	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Масло вершкове	250	250	Маса однорідна, жовтого кольору, без стороннього присмаку і запаху.
	Яйця	2шт	80	Шкаралупа чиста, без сторонніх запахів.
	Молоко	500	500	Молоко - однорідне, без осадку, колір білий смак та запах властивий молоку.
	Цукрова пудра	10	10	Колір біли, без грудочок, солодка на смак.
	Борошно	60	60	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
	Ванільна пудра	5	5	Колір біли, без грудочок, смак та аромат ваніліну.
3	Кокосова стружка для оздоблення	50	50	Стружка сипуча, безсторонніх присмаків та домішок, смак кокосу.
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування

Приготування тіста. Молоко перемішують разом із яйцями і топленим маслом, а борошно — разом із амонієм і цукровою пудрою. У борошняну суміш вливають рідину і замішують тісто, як на вареники. Тісто ділять на 6—7 частин, розкачують тонкі коржі і випікають при цьому слідкуючи, щоб не змінився колір.

Приготування крему. Борошно і цукор перемішують. Яйця перемішують разом із холодним кип'яченим молоком. Рідину поступово вливають у борошно і проварюють, постійно перемішуючи, до загусання. Вершкове масло збивають до утворення пластичної маси, додають охолоджену заварену масу і продовжують збивати протягом 10-15 хв. Наприкінці збивання додають ванільну пудру.

Формування виробу. 6-7 випечених і охолоджених коржів перемашують масляно-заварним кремом, бокові сторони обрівнюють. Поверхню і бокову сторону також змащують кремом і густо посипають кокосовою посипкою.

Випікання. Випікають при температурі 230-240°C протягом 3-5 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана кокосовою посипкою; на розрізі чітко видно 6-7 коржів, перемашених кремом;

Консистенція: консистенція коржів крихка, крему однорідна, щільна

Смак і запах: смак приємний, солодкий, з присмаком кокосу і ароматом ванілі.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Дати визначення перекладанням..
2. Назвати асортимент перекладанців.
3. Відмінності перекладанців.

ЗВІТ

- 1.Зробити загальну технологічну схему приготування перекладанців
- 2..Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на запитання.
4. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №16

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування складних тортів різних видів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати торти з пісочного тіста з різними наповнювачами

МЕТА : формування практичних вмінь та навичок в приготуванні та оформленні тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами

Закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;

- вихід готових страв;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, скалки, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, кондитерські листи, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор - пісок, цукрова пудра, масло вершкове, яйця, молоко, вершки, какао - порошок, горіх смажений (арахіс), ванільна пудра, есенція, шоколад чорний 78%, варення, фруктові начинки, харчові барвники.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА:

Г.Бутейкіс, "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014

В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Полтавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010

О.В.Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати торт пісочний «Листопад».
2. Приготувати торт пісочний «Ленінградський».

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста для виробів.
2. Визначити вагу випечених н/ф, і втрати в н/ф при випіканні.
3. Визначити термін випікання виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Підготувати борошно, цукор, вершкове масло.
2. Обробка яєць.
3. Приготувати пісочне тісто.
4. Приготувати фруктову начинку.
5. Приготувати помадку.
6. Приготувати крем.
7. Випікання пісочного тіста пластами, охолодження і розподілення.
8. Оформлення тортів підготовка до відпуску.
9. Оформлення виробів і підготовка до відпуску,
10. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ ПІСОЧНИЙ «ЛИСТОПАД»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Торт «Листопад»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне вищого сорту	207,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	87,00	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	36,00	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Масло вершкове	126,00	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
5	Какао-порошок	53,00	Сипучий без грудочок, та сторонніх домішок.
6	Горіх смажений(арахіс)	87,00	Колір світло-коричневий, запах смаженого арахісу.
7	Есенція	1,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
8	Натрій двовуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
9	Амоній вуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
	Вихід	650,5	
10	Масло вершкове	94,00	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
11	Цукор - пісок	85,00	
12	Яйця	67,00	
13	Молоко	97,00	
14	Пудра ванільна	4,4	

15	Коньяк	2,6	
	Вихід	350	
16	Масло вершкове	114,00	
17	Цукор - пісок	95,00	Однорідна пишна маса коричневого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
18	Яйця	87,00	
19	Молоко	117,00	
20	Пудра ванільна	4,4	
21	Коньяк	2,6	
22	Какао-порошок	35,00	
	Вихід	455	
23	Цукор- пісок	300,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
24	Какао-порошок	22,00	
25	Есенція	1,3	
26	Пудра ванільна	1,2	
27	Патока крохмальна	71,00	
	Вихід	400	
28	Крихта пісочна	50	
29	Варення	100	
	Вихід торта	2000,00	

Технологія приготування

Приготування тіста

У тістомесильну машину кладуть вершкове масло, додають цукор-пісок, меланж, двовуглекислий натрій, вуглекислий амоній, сіль, есенцію і перемішують протягом 20-30 хв до отримання однорідної маси. Потім всипають борошно (борошно попередньо з'єднують з какао - порошком і смаженим горіхом) і продовжують заміс тіста не більше 1-2 хв. Пісочне тісто має мати гладку поверхню, без грудочок і слідів непромісу, колір від світло-жовтого до жовтого, приємний запах і легкий аромат есенції. Вологість тіста 18,5-19,5%.

Формування

Тісто нарізають на шматки і розгортають в пласти на подпиленном борошном столі. Потім пласти розрізають і за допомогою качалки переносять на кондитерські листи. Надлишок тіста по краях листа зрізують. Поверхню тіста перед випічкою проколюють в декількох місцях для запобігання здуття. Листи для випічки пісочного тіста не змащують.

Тісто для тортів і нарізних тістечок розгортають до товщини 3-4 мм. Для тортів круглої форми розкачане тісто формують круглою металевою виїмкою, для квадратних - нарізають ножом.

Випічка. Тривалість випічки пласта при температурі 200-225 °C 10-15 хв.

Характеристика напівфабрикату

Форма прямокутна, кругла і ін. Товщина не більше 8 мм. М'якуш рівномірно пористий, розсипчастий, світло-коричневого кольору.

Вершковий крем «Шарлот»

Яйця збивають у збивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 °С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлотт» з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру і збивають ще при великій кількості оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Вершковий крем шоколадний «Шарлотт»

Яйця збивають у збивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 °С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлотт» з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру, какао-порошок і збивають ще при великій кількості оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Помада шоколадна

Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3: 1 доводять до кипіння у відкритому казані при помішуванні, знімаючи піну, що утворюється. Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108 °С і додають підігріту до 50 °С патоку, після чого уварюють до температури 115-117 °С (проба на слабку кульку). В кінці варіння додають есенцію.

Гарячий сироп виливають шаром 20-30 мм на стіл з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35-45 °С протягом 40-45 хв. Охолоджений сироп збивають у збивальній машині протягом 15-20 хв або вручну на столі за допомогою лопатки.

Перед використанням помаду розігрівають до температури 50-55 °С, додають какао-порошок, ванільну пудру і перемішують до отримання однорідної маси.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна, пластична, глянцева маса коричневого кольору.

Формування та оздоблення торту

Чотири шари пісочного напівфабрикату з'єднані двома шарами шоколадного крему і одним шаром варення. Поверхня заглазування шоколадною помадою і оброблена білим і шоколадним кремами. Бічні поверхні оброблені крихтою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Шари пісочного напівфабрикату з'єднані двома шарами шоколадного крему і одним шаром варення. Бічні поверхні оброблені крихтою.

Консистенція: м'якуш рівномірно пористий, розсипчастий.

Колір: скоринка світло-коричневого кольору. м'якуш коричневого кольору, крем білий, шоколадний.

Смак і запах: пісочного виробу, крему відповідний продуктам.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ ПІСОЧНИЙ «ЛЕНІНГРАДСЬКИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Торт «Ленінградський»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне вищого сорту	207,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	87,00	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	36,00	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Масло вершкове	126,00	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
5	Есенція	1,0	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
6	Натрій двовуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
7	Амоній вуглекислий	0,25	Порошок білий, сипучий.
	Вихід	650,5	
8	Масло вершкове	260,00	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
9	Цукор- пісок	235,00	
10	Яйця	160,00	
12	Пудра ванільна	4,5	
	Какао-порошок	38,5	
13	Коньяк	2,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
	Вихід	700	
21	Цукор - пісок	300,00	
22	Какао-порошок	22,00	
23	Есенція	1,3	
24	Пудра ванільна	1,2	

25	Патока крохмальна	71,00	
	Вихід	400	
26	Крихта бісквітна	50	
27	Начинка фруктова	100	
	Ядра горіхів смажені	40	
	Шоколад чорний 72%	75	
	Вихід торта	2015,05	

Технологія приготування

Приготування тіста. У тістомесильну машину кладуть вершкове масло, додають цукор-пісок, меланж, двовуглекислий натрій, вуглекислий амоній, сіль, есенцію і перемішують протягом 20-30 хв до отримання однорідної маси. Потім всипають борошно і продовжують заміс тіста не більше 1-2 хв. Пісочне тісто має мати гладку поверхню без грудочок і слідів непроміса, колір від світло-жовтого до жовтого, приємний запах і легкий аромат есенції. Вологість тіста 18,5-19,5%.

Формування. Тісто нарізають на шматки і розгортають в пласти на подпиленном борошном столі. Потім пласти розрізають і за допомогою качалки переносять на кондитерські листи. Надлишок тіста по краях листа зрізують. Поверхню тіста перед випічкою проколюють в декількох місцях для запобігання здуття. Листи для випічки пісочного тіста не змащують.

Тісто для тортів і нарізних тістечок розгортають до товщини 3-4 мм. Для тортів круглої форми розкачане тісто формують круглою металевою виїмкою, для квадратних - нарізають ножом.

Випічка. Тривалість випічки пласта при температурі 200-225 °C 10-15 хв.

Характеристика напівфабрикату

Форма прямокутна, кругла і ін. Товщина не більше 8 мм. М'якуш рівномірно пористий, розсипчастий, жовтого кольору.

Крем «Глясе» шоколадний

Яйця збивають у збивальній машині спочатку при малій кількості оборотів, потім при великій протягом 20-25 хв. У збиту масу додають цівкою гарячий цукровий сироп і збивають до тих пір, поки маса не охолоне до температури 26-28 °C.

Готову масу з'єднують з попередньо збитим вершковим маслом і збивають ще протягом 5-10 хв до отримання однорідної густої маси. В кінці збивання додають какао-порошок, коньяк або вино десертне і ванільну пудру.

Для приготування цукрового сиропу цукор-пісок і воду в співвідношенні 4: 1 уварюють до температури 118-120 °C (проба на слабку кульку).

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса коричневого кольору, добре зберігає форму.

Помада шоколадна

Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3: 1 доводять до кипіння у відкритому казані при помішуванні, знімаючи піну, що утворюється. Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108 °С і додають підігріту до 50 °С патоку, після чого уварюють до температури 115-117 °С (проба на слабку кульку). В кінці варіння додають есенцію.

Гарячий сироп виливають шаром 20-30 мм на стіл з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35-45 °С протягом 40-45 хв. Охолоджений сироп збивають у збивальній машині протягом 15-20 хв або вручну на столі за допомогою лопатки.

Перед використанням помаду розігрівають до температури 50-55 °С, додають какао-порошок, ванільну пудру і перемішують до отримання однорідної маси.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна, пластична, глянцева маса коричневого кольору.

Формування та оздоблення торта

Шари пісочного напівфабрикату з'єднані кремом. Поверхня заглазована шоколадною помадою, прикрашена горіхами і шоколадом. Бічні поверхні оброблені бісквітної крихтою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Шари пісочного напівфабрикату з'єднані кремом і одним шаром фруктові начинки. Поверхня заглазована шоколадною помадою, прикрашена горіхами і шоколадом. Бічні поверхні оброблені крихтою.

Консистенція: м'якуш рівномірно пористий, розсипчастий.

Колір: поверхня світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору, крем білий, коричневий.

Смак і запах: пісочного виробу, крему відповідний продуктам.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як розрізати пласт з пісочного тіста, щоб він не кришився?
2. Як ви думаєте, чому пласт після випікання має нерівномірний колір?
3. Що буде, якщо довго замішували пісочне тісто?
4. Чому пісочне тісто після випікання буде погано кришитися?
5. Як оформлюють торти "Ленінградський" та "Листопад"?
6. Як готують пісочне тісто?
7. Яка роль цукру, жиру, харчової соди та амонію при приготуванні пісочного тіста?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.

2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.

4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №17

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування складних тортів різних видів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ:уміти готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень.

МЕТА :формування практичних вмінь та навичок в приготуванні та оформленні тортів з бісквітного тіста з різними наповнювачами.

Закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- вихід готових виробів;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД:сито, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор - пісок, цукрова пудра, масло вершкове, яйця, молоко, вершки, какао - порошок, ванільна пудра, повидло, есенція, харчові барвники.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА: Н.Г.Бутейкіс,

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014

В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Потавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010

О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів».Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати торт бісквітний «Прага».
2. Приготувати торт бісквітний «Березка».

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

Визначити:

1. Вагу тіста для виробів.
2. Вагу випечених н/ф, і втрати в н/ф при випіканні.
3. Термін випікання виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Підготувати борошно, цукор.
2. Обробити яйця.
3. Яйця змішати з цукром, підігріти.
4. Приготовити бісквітне тісто.
5. Випікання бісквітного н/ф.
6. Приготування сиропу для промочування бісквіта.
7. Приготувати (вершковий) крем.
8. Розрізаємо бісквіт, приготовляємо торт.
9. Оформлення виробів і підготовка до відпуску.
10. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ПРАГА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Торт «Прага»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно пшеничне 1-го сорту	188,7	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок	187,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
4	Есенція	2,4	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом

			ваніліну, без осаду.
5	Какао-порошок	23,00	Сипучий, без грудочок, коричневого кольору
	Вихід	650	
6	Молоко незбиране згущене з цукром	200,00	Коричнева маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
7	Яєчні жовтки	51,00	
8	Масло вершкове	350	
	Ванілін	0,5	
	Какао - порошок	24,00	
	Вихід	625,5	
	Цукор- пісок	200,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
	Какао-порошок	22,00	
	Есенція	1,3	
	Пудра ванільна	1,2	
	Патока крохмальна	71,00	
	Вихід	300	
11	Повидло фруктовоягідне	175	Однорідна маса, колір жовто-коричневий.
	Вихід торта	1750	

Технологія приготування

Приготування тіста. Жовтки яєць розтирають з 50% цукру-піску, передбаченого рецептурою, до повного розчинення кристалів цукру. Окремо збивають білки яєць. В кінці збивання додають, що залишився цукор-пісок. Збиті білки і жовтки змішують. У яєчно-цукрову масу додають збите вершкове масло, попередньо підігріте до 30 ° С, перемішують до отримання однорідної маси, потім поступово всипають борошно, змішане з какао-порошком, і замішують тісто.

Формування. Тісто розливають в круглі форми, дно яких попередньо застеляють папером.

Випічка. Тривалість випічки 40-45 хв при температурі 205-225 ° С. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20-30 хв, виймають з форм і вистояють 8-10 год при температурі 15-20 ° С. Після цього папір знімають, бісквіт зачищають.

Характеристика напівфабрикату

Форма кругла. Гладка тонка верхня скоринка золотисто-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, коричневого кольору.

Крем «Празький» Суміш з яєчних жовтків, перемішаних з водою у співвідношенні 1: 1, і згущеного молока уварюють на водяній бані до сметаноподібної консистенції. Потім охолоджують і вводять її поступово, в кілька прийомів, в попередньо розм'якшене під збивальною машиною вершкове масло. В кінці збивання додають какао-порошок і ванілін. Тривалість збивання 20 хв.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса коричневого кольору, з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Помада шоколадна. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3: 1 доводять до кипіння у відкритому казані при помішуванні, знімаючи піну, що утворюється. Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108 °С і додають підігріту до 50 °С патоку, після чого уварюють до температури 115-117 °С (проба на слабку кульку). В кінці варіння додають есенцію.

Гарячий сироп виливають шаром 20-30 мм на стіл з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35-45 °С протягом 40-45 хв. Охолоджений сироп збивають у збивальній машині протягом 15-20 хв або вручну на столі за допомогою лопатки.

Перед використанням помаду розігрівають до температури 50-55 °С додають какао-порошок, ванільну пудру і перемішують до отримання однорідної маси.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна, пластична, глянцева маса коричневого кольору.

Формування та оздоблення торту Три шари бісквітного напівфабрикату «Прага» (без промочки) з'єднані «Празським» кремом. Верхня і бічні поверхні покриті повидлом і заглазовані шоколадною помадою. Поверхня оброблена малюнком з крему, Форма кругла.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Три шари бісквітного напівфабрикату «Прага» (без промочки) з'єднані «Празським» кремом. Верхня і бічні поверхні покриті повидлом і заглазовані шоколадною помадою. Поверхня оброблена малюнком з крему,

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: скоринка коричневого кольору. м'якуш коричневого кольору, крем коричневий.

Смак і запах: бісквітного виробу, крему відповідний продуктам.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ БІСКВІТНИЙ «БЕРЕЗКА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Торт «Берізка»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Бісквітний н\ф з какао-порошком				
1	Борошно пшеничне 1-го сорту		188,7	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Цукор-пісок		187,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Яйця	6 3/4	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без

				стороннього запаху.
4	Есенція		2,4	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
5	Какао-порошок		23,00	Сипучій, без грудочок, коричневого кольору
	Вихід		650	
Бісквітний н\ф				
6	Борошно пшеничне 1-го сорту		188,7	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
7	Цукор-пісок		187,3	Сипучій, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
8	Яйця	6 3/4	248,7	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
9	Есенція		2,4	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Вихід		627	
Сироп для просочування				
10	Цукор		120,00	Сироп прозорий, в'язкий, з яскраво виявленим ароматом коньяку.
11	Вода		110,00	
12	Коньяк		20,00	
	Вихід		250	
Крем вершковий з какао – порошком				
13	Молоко незбиране згущене з цукром		200,00	Коричнева маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
14	Пудра рафінована		51,00	
15	Масло вершкове		350	
16	Пудра ванільна		0,5	
17	Какао - порошок		24,00	
18	Коньяк		2	
	Вихід		625,5	
Крем вершковий				
19	Пудра сахарна		133	Біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
20	Масло вершкове		200	
21	Молоко незбиране згущене з цукром		86	
22	Коньяк		1	
	Вихід		420	
Помада				
23	Цукор- пісок		128,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
24	Пудра ванільна		1,00	
25	Патока крохмальна		71,00	
	Вихід		200	
Варення полуничне				
26	Варення полуничне		175	Однорідна маса, колір червоний
27	Жарений мигдаль		30	
28	Крихта бісквітна		50	
Вихід торта			3000	

Технологія приготування

Приготування тіста.

Меланж з цукром-піском без підігріву або з попереднім підігрівом до 40 ° С (для прискорення збивання) збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 30-40 хв до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно, змішане з картопляним крохмалем, есенцію і перемішують не більше 15 секунд. Борошно слід вводити в 2-3 прийоми.

Готове тісто має бути пишним, добре насиченим повітрям, рівномірно перемішаним, без грудочок і мати кремовий колір. Вологість тіста 36-38%.

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають в листи або форми, які попередньо змащують жиром або застеляють папером. Листи і форми заповнюють на 3/4 висоти, щоб тісто при підніманні не перевалилося через борти.

Випічка. Тривалість випічки 50-55 хв при температурі 195- 200 °С або 40-45 хв при температурі 205-225 °С. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20-30 хв, виймають з листів або форм і вистояють 8-10 год при температурі 15-20 ° С. Після цього папір знімають, бісквіт зачищають.

Характеристика напівфабрикату

Форма прямокутна, кругла або овальна. Товщина бісквіта 30-40 мм. Верхня скоринка гладка, тонка, світло-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, жовтого кольору.

Приготування тіста для бісквіту з какао – порошком

Меланж з цукром-піском без підігріву або з попереднім підігрівом до 40 ° С (для прискорення збивання) збивають у збивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 30-40 хв до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно, змішане з какао - порошком , есенцію і перемішують не більше 15 секунд. Борошно слід вводити в 2-3 прийоми.

Готове тісто має бути пишним, добре насиченим повітрям, рівномірно перемішаним, без грудочок і мати кремовий колір. Вологість тіста 36-38%.

Формування. Бісквітне тісто негайно розливають в листи або форми, які попередньо змащують жиром або застеляють папером. Листи і форми заповнюють на 3/4 висоти, щоб тісто при підніманні не перевалилося через борти.

Випічка. Тривалість випічки 50-55 хв при температурі 195- 200 °С або 40-45 хв при температурі 205-225 °С. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20-30 хв, виймають з листів або форм і вистояють 8-10 год при температурі 15-20 °С. Після цього папір знімають, бісквіт зачищають.

Характеристика напівфабрикату

Форма прямокутна, кругла або овальна. Товщина бісквіта 30-40 мм. Верхня скоринка гладка, тонка, світло-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, жовтого кольору.

Сироп для просочування

Цукор-пісок і воду в співвідношенні 1: 1,1 кип'ятять при постійному помішуванні, знімаючи під час кипіння піну. Сироп уварюють до щільності 1,22-1,25 (сироп середній), охолоджують до 20 °С, проціджують і додають ромову есенцію і коньяк або десертне вино.

Характеристика напівфабрикату.

Прозорий в'язкий сироп із запахом есенції, вина або коньяку.

Крем вершковий з какао – порошком

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малому числі оборотів протягом 5-7 хв до отримання однорідної маси. Потім в підготовлену масу при великому числі оборотів поступово додають цукрову пудру, згущене молоко і збивають ще 7-10 хв. В кінці збивання додають ванільну пудру, какао-порошок, коньяк або вино десертне.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Крем вершковий

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малому числі оборотів протягом 5-7 хв до отримання однорідної маси. Потім в підготовлену масу при великому числі оборотів поступово додають цукрову пудру, згущене молоко і збивають ще 7-10 хв. В кінці збивання додають ванільну пудру, коньяк або вино десертне.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Помада. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3: 1 доводять до кипіння у відкритому казані при помішуванні, знімаючи піну, що утворюється. Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108 °С і додають підігріту до 50 °С патоку, після чого уварюють до температури 115-117 °С (проба на слабку кульку). В кінці варіння додають есенцію.

Гарячий сироп виливають шаром 20-30 мм на стіл з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35-45 °С протягом 40-45 хв. Охолоджений сироп збивають на збивальній машині протягом 15-20 хв або вручну на столі за допомогою лопатки.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна, пластична, глянцева маса білого кольору.

Формування та оздоблення тортів. Шари світлого і темного бісквітного напівфабрикату з'єднані шоколадним кремом і полуничним варенням. Поверхня заглазована помадою, оброблена малюнком з крему у вигляді берізки і мигдалем. Бічні поверхні оброблені крихтою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Шари світлого і темного бісквітного напівфабрикату з'єднані шоколадним кремом і полуничним варенням. Поверхня заглазування помадою, оброблена малюнком з крему у вигляді берізки і мигдалем.

Консистенція: м'яка, пориста, еластична.

Колір: скоринка коричневого кольору. м'якуш коричневого та світло - жовтого кольору, крем білий, коричневий.

Смак і запах: бісквітного виробу, крему відповідний продуктам..



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначити готовність збитого бісквіта?
2. Розкажіть як приготувати форми для випічки виробів з бісквітного тіста?
3. Назвіть розрихлювачі бісквітного тіста.
4. Розкажіть про роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквітного тіста.
5. Розкажіть про температурний режим випічки виробів з бісквітного тіста та про процеси, які відбуваються з харчовими речовинами при випіканні бісквіта.
6. До чого може привести уварювання сиропу при приготуванні помади?
7. Як визначити готовність помади?
8. Чому отримується помада груба не глянцева?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №18

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування складних тортів різних видів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати білкові та білково-горіхові торти

МЕТА: формування практичних вмінь та навиків в приготуванні та оформленні тортів з білкових та білково-горіхових н\ф з різними наповнювачами

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;

- вихід готових виробів;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, листи, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, кондитерські листи, міксер, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно пшеничне вищого гатунку цукор - пісок, цукрова пудра, ванільна пудра, масло вершкове, яйця, молоко, вершки, какао порошок, горіх смажений, лимонна кислота, есенція, харчові барвники.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА:

Н.Г.Бутейкіс, "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014

В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навч. посібн. Потавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010

О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати торт повітряний «Ярославна».
2. Приготувати торт повітряне - горіховий «Київський».

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста для виробів.
2. Вагу випечених н/ф, і втрати в н/ф при випіканні.
3. Термін випікання виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок

9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ
ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ.

1. Підготувати борошно, цукор.
2. Обробити яйця.
3. Яєчні білки віддалити від жовтків.
4. Охолодити білки, збивати 30-40 хвилин.
5. Випікання повітряного н/ф.
6. Приготування крихти повітряної.
7. Приготувати (вершковий) крем.
8. Оформлення виробів і підготовка до відпуску.
9. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ ПОВІТРЯНИЙ «ЯРОСЛАВНА»
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Торт «Ярославна»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Повітряний н\ф				
1	Цукор-пісок		305,00	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Білок яєчний	6 3\4	153,00	Білок свіжий пружний, без стороннього запаху.
4	Пудра ванільна		1,5	Сипучий без грудочок, білого кольору з запахом ваніліну.
5	Кислота лимонна		1,5	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, кислого смаку, без сторонніх присмаків.
	Вихід		461	
Крем вершковий (Шарлот)				
6	Цукор пісок		207,00	Біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
7	Яєчні жовтки		35,7	
8	Масло вершкове		282,00	
9	Молоко		133,7	
10	Пудра ванільна		2,4	
11	Какао - порошок		3,4	
12	Коньяк		4,5	
	Вихід		675	
Крем вершковий (Шарлот) шоколадний				
13	Цукор- пісок		50,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
14	Какао-порошок		3,4	
15	Яєчні жовтки		15,7	
16	Пудра ванільна		2,4,	
17	Молоко		43,7	

18	Есенція ванільна		0,1	
19	Коньяк		0,5	
	Вихід		300	
20	Цукати цитрусові		100	
21	Крихта повітряна		75	
	Вихід торта		1750	

Технологія приготування

Приготування збитої маси

Яєчні білки охолоджують до 2 ° С і збивають у взбивальній машині спочатку при малому, а потім при великому числі оборотів до збільшення початкового об'єму в 7 разів. До отриманої маси поступово додають цукор-пісок, ванільну пудру н збивають ще 1-2 хв. Тривалість збивання 30-40 хв.

Готова збита маса повинна бути пишною, однорідної, пенообразной, сухий на вигляд, білого кольору. Вологість збитою маси 22-24%.

Формування.Збиту масу відкидають на листи, змащені жиром або застелені папером. Для торткових коржів (пластів) прямокутної, квадратної і круглої форми на лист укладають трафарет (раму). Збиту масу розливають до товщини шару не більше 8-10 мм.

Випічка.При температурі 100 ° С тривалість випічки торткових коржів і великих тістечок 60-70 хв, дрібних коржів і кульок - 20-30 хв. Випечений напівфабрикат охолоджують протягом 30-35 хв, потім знімають з листів паперу.

Характеристика напівфабрикату

Форма прямокутна, квадратна, кругла і ін. Структура тендітна, крупнопористая, повітряна, білого кольору. Готовий напівфабрикат повітряний подрібнюють і просівають.

Вершковий крем (Шарлот)

Яйця збивають у взбивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 ° С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло взбивають у взбивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлотт» і з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру і збивають ще при великому числі оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Вершковий крем шоколадний (Шарлот)

Яйця збивають у взбивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 ° С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло взбивають у взбивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово

вливають охолоджений сироп «Шарлот» і з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру, како-порошок і збивають ще при великому числі оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Формування та оздоблення торта. Три шару повітряного напівфабрикату з'єднані кремом "Шарлот", змішаним з цитрусовими цукатами. Поверхня оброблена кремами «Шарлот» білим і шоколадним і цитрусовими цукатами. Бічні поверхні оброблені крихтою повітряного напівфабрикату.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Три шару повітряного напівфабрикату з'єднані кремом "Шарлот", змішаним з цитрусовими цукатами. Поверхня оброблена кремами «Шарлот» білим і шоколадним і цитрусовими цукатами. Бічні поверхні оброблені крихтою повітряного напівфабрикату.



Смак :приємний, солодкий.

ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ ПОВІТРЯНО-ГОРІХОВОГО «КИЇВСЬКИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Торт «Київський»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Повітряно - горіховий н\ф				
1	Цукор-пісок		236,5	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
2	Борошно пшеничне 1-го сорту		45,12	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
3	Ядра горіхів подрібнені (смажені)		144,6	Колір коричневий, смак приємний.
4	Білок яєчний	6 3/4	203,5	Білок свіжий пружний, без стороннього запаху.
5	Пудра ванільна		0,54	Сипучий без грудочок, білого кольору з запахом ваніліну.
	Вихід		630,26\420	
Крем вершковий (Шарлот)				
6	Цукор пісок		207,00	Біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
7	Яєчні жовтки		35,4	
8	Масло вершкове		266	
9	Молоко		123,5	

10	Пудра ванільна		2,4	
11	Какао - порошок		3,4	
12	Коньяк		4,5	
	Вихід		435,2	
Крем вершковий (Шарлот) шоколадний				
13	Цукор- пісок		50,00	Однорідна пластична маса, коричневого кольору.
14	Какао-порошок		3,4	
15	Яєчні жовтки		15,7	
16	Пудра ванільна		2,4,	
17	Молоко		43,7	
18	Есенція ванільна		0,1	
19	Коньяк		0,5	
	Вихід		115,8	
20	Цукати		14	
21	Крихта повітряно-горіхова		15	
Вихід торта			1000	

Технологія приготування

Приготування тіста. Подрібнені смажені горіхи перемішують з борошном і 80% цукру-піску, передбаченого рецептурою.

Яєчні білки, попередньо витримані протягом 12-14 год при температурі не вище 40 ° С, збивають. В кінці збивання додають, що залишився цукор-пісок, змішаний з ванільною пудрою. Потім білкову масу обережно перемішують із сумішшю горіхів, борошна та цукру.

Формування. Підготовлену масу розливають на листи, попередньо застелені папером. Для додання напівфабрикату круглої і іншої форми на лист укладають раму-трафарет.

Випічка. Тривалість випічки 70 хв при температурі 150-160 ° С. Випечені коржі охолоджують н вистояють протягом 12-24 год при температурі 15-20 ° С, потім знімають з паперу.

Характеристика напівфабрикату

Форма кругла і ін. Структура пориста, повітряна, зтяжистая, бежевого кольору. Готовий напівфабрикат повітряний подрібнюють і просівають.

Вершковий крем (Шарлот)

Яйця збивають у взбивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 ° С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло взбивають у взбивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлотт» і з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру і збивають ще при великому числі оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Вершковий крем шоколадний (Шарлот)

Яйця збивають у взбивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 ° С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло взбивають у взбивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлот» і з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну пудру, какао-порошок і збивають ще при великому числі оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Формування та оздоблення торта. Три шару повітряного напівфабрикату з'єднані кремом "Шарлот", змішаним з цитрусовими цукатами. Поверхня оброблена кремами «Шарлот» білим і шоколадним і цитрусовими цукатами. Бічні поверхні оброблені крихтою повітряного напівфабрикату.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла. Два шару повітряно-горіхового напівфабрикату з'єднані кремом "Шарлот" з додаванням коньяку. Поверхня оброблена кремами «Шарлот», «Шарлот » шоколадним і фруктами. Бічні поверхні обсыпаны крихтою повітряно-горіхового напівфабрикату.

Смак: приємний, солодкий, зі смаком горіхів.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.

1. Які особливості у приготуванні напівфабрикату для повітряного торта «Ярославна»?
2. Які особливості у приготуванні напівфабрикату для торта «Київський»?
3. Розкажіть про вимоги до сировини для приготування повітряного н/ф.
4. Розкажіть про температурний режим випікання виробів з повітряного та повітряно – горіхового н/ф та процеси, які відбуваються з харчовими речовинами при випіканні.
5. Назвіть термін придатності тортів з масляним кремом.
6. Які ви можете назвати особливості оформлення торта «Київського».

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці:

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 19

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування складних тортів різних видів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами

МЕТА: формування практичних вмінь та навичок в приготуванні та оформленні тортів з медового тіста з різними наповнювачами

Закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- вихід готових страв;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, скалки, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, кондитерські листи, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор - пісок, цукрова пудра, мед натуральний, масло вершкове, яйця, молоко, вершки, какао - порошок, ванільна пудра, есенція.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА:

Н.Г.Бутейкіс, "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014.

В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Полтавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010

О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати торт "Медовий" заварним кремом.
2. Приготувати торт "Медовий" з масляним кремом на загущеному молоці.

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

- 1.Визначити вагу тіста для виробів.
- 2.Визначити вагу випечених н/ф, втрати в н/ф при випіканні.
- 3.Визначити термін випікання коржів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ.

1. Підготувати борошно, цукор, вершкове масло.
2. Обробка яєць.
3. Приготувати медове тісто.
4. Приготувати крем.
5. Випікання медових коржів.
6. Оформлення виробів і підготовка до відпуску,
7. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ «МЕДОВИЙ» З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Торт «Медовий» із заварним кремом

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Медовий н\ф				
1	Цукор-пісок		180,00	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Борошно		570,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
3	Яйця	2	120,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
	Маргарин		150	Смак та запах чистий, консистенція однорідна, пластична,

				щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
4	Мед		70,00	Коли жовтий , консистенція тягуча, смак солодкий , приємний аромат меду.
5	Сода		10,00	Порошок білий, сипучий.
	Вихід		1100/968	
Крем заварний				
6	Цукор пісок		364,00	Драглиста маса жовтого кольору.
7	Яйця		145,00	
8	Молоко		728	
9	Борошно		91,00	
10	Крем «Шарлот»		58,00	
	Вихід		1386/762	
11	Крихта медового н/ф		70	
Вихід торта			1800	

Технологія приготування

Приготування тіста. Маргарин нагрівають на водяній бані, додають яйця, мед і збивають до отримання однорідної маси; додають соду, перемішують і залишають на бані до збільшення обсягу в 2 рази, додають частину борошна (~ 1/5), перемішують до загустіння. Отриману масу знімають з водяної бані, додають борошно, що залишилося і вимішують тісто. Готове тісто ділять на 5 частин.

Формування. Готове тісто розкатують в коржі до товщини 3-4 мм.

Випічка. Коржі випікають при температурі 170-180° С 7-8 хвилин. Готові коржі вирівнюють, обрізаючи краї, охолоджують, змащують кремом, укладають один на одного, посипають крихтою, зробленої з обрізків коржів.

Характеристика напівфабрикату

Форма прямокутна, кругла і ін. Колір коржі коричневий, смак і запах з медовим відтінком, не повинен мати неприємного запаху і присмаку.

Крем заварний

Молоко і цукор-пісок нагрівають до кипіння при помішуванні. Борошно прогрівають при температурі 105-110 ° С протягом 40-50 хв, потім охолоджують і з'єднують зі злегка збитими яйцями.

В отриману яєчно-борошняну суміш поступово вливають молочний сироп. Всю масу при постійному перемішуванні нагрівають протягом 5 хв при температурі 95 ° С. Готову масу охолоджують до температури 20-30 ° С, потім додають крем "Шарлот" № 39, передбачений рецептурою, і ретельно перемішують.

Характеристика напівфабрикату

Драглиста однорідна маса жовтого кольору.

Формування та оздоблення торта

Пласти медового напівфабрикату з'єднані заварним кремом. Верхня і бічні поверхні покриті кремом, оброблені крихтою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: виріб правильно форми, без зламів і вм'ятин, верхні і бічні поверхні рівномірно покриті крихтою. На розрізі шари без слідів непромеса, досить рівномірно покриті кремом.

Консистенція: м'яка.

Колір: шари від світло - до темно-коричневого кольору, крем жовтого кольору.

Смак і запах: з медовим відтінком, не повинен мати неприємного запаху і присмаку.



ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ «МЕДОВИЙ» З ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Торт «Медовий» з вершковим кремом

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Медовий н\ф				
1	Цукор-пісок		180,00	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Борошно		570,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
3	Яйця	2	120,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
	Маргарин		150	Смак та запах чистий, консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
4	Мед		70,00	Коли жовтий, консистенція тягуча, смак солодкий, приємний аромат меду.
5	Сода		10,00	Порошок білий, сипучий.
	Вихід		1100/968	
Крем вершковий				
6	Пудра рафінована		287,00	Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
7	Масло вершкове		466,1	
8	Молоко цільне згущене з цукром		109,2	
9	Пудра ванільна		5,2	
10	Коньяк або вино десертне		1,5	

	Вихід		869	
11	Крихта медового н/ф		90	Дрібна, світло коричневого кольору.
12	Волоський горіх		35	Ядро злотисто – жовтого кольору на зломі білого
13	Чорнослив		38	Без кісточок, чистий, без сторонніх запахів.
Вихід торта			2000	

Технологія приготування

Приготування тіста. Маргарин нагрівають на водяній бані, додають яйця, мед і збивають до отримання однорідної маси; додають соду, перемішують і залишають на бані до збільшення обсягу в 2 рази, додають частину борошна (~ 1/5), перемішують до загустіння. Отриману масу знімають з водяної бані, додають борошно, що залишилося і вимішують тісто. Готове тісто ділять на 9-10 частин.

Формування. Готове тісто розкатують в коржі до товщини 3-4 мм.

Випічка. Коржі випікають при температурі 170-180 ° С 7-8 хвилин. Готові коржі вирівнюють, обрізаючи краї, охолоджують, змащують кремом, укладають один на одного, посипають крихтою, зробленої з обрізків коржів.

Характеристика напівфабрикату

Форма прямокутна. Колір коржі коричневий, смак і запах з медовим відтінком, не повинен мати неприємного запаху і присмаку.

Крем вершковий

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у взбивальній машині при малому числі оборотів протягом 5-7 хв до отримання однорідної маси. Потім в підготовлену масу при великому числі оборотів поступово додають рафінадну пудру, згущене молоко і збивають ще 7-10 хв. В кінці збивання додають ванільну пудру, коньяк або вино десертне.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Формування та оздоблення торта

Пласти медового напівфабрикату з'єднані вершковим кремом. Верхня і бічні поверхні покриті кремом, оброблені крихтою. Прикрашають торт волоським горіхом та чорносливом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна з чіткими гранями, без зламів і вм'ятин, верхні і бічні поверхні рівномірно покриті крихтою. На розрізі шари без слідів не промеса, досить рівномірно покриті кремом. Поверхня прикрашена волоським горіхом та чорносливом

Консистенція: м'яка.

Колір: шари від світло - до темно-коричневого кольору, крем білого кольору.

Смак і запах: з медовим відтінком, не повинен мати неприємного запаху і присмаку



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Технологічні особливості виготовлення медового тіста?
2. Як ви думаєте, чому пласт після випікання має нерівномірний колір?
3. При яких температурах доцільно проводити заміс та розробку тіста? Обґрунтуйте.?
4. Термін зберігання тортів з заварним кремом?
5. Як оформлюють торт «Медовий»?
6. Як готують медове тісто?
7. Яка роль цукру, жиру, харчової соди при приготуванні медового тіста?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №20

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування складних тортів різних видів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати торти з шарованого тіста

МЕТА : формування практичних вмінь та навичок в приготуванні та оформленні тортів з шарованого тіста з різними наповнювачами

Закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;

- вихід готових страв;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, скалки, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, кондитерські листи, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор - пісок, цукрова пудра, масло вершкове, яйця, молоко, вершки, ванільна пудра, есенція, сіль, лимона кислота, коньяк або десертне вино.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА:

Н.Г.Бутейкіс, "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014

В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Полтавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010

О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати торт листковий «Наполеон» з кремом «Шарлот».
2. Приготувати торт листковий «Наполеон» з кремом «Глясе».

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

Визначити:

- 1.Вагу тіста для виробів.
- 2.Вагу випечених н/ф, і втрати в н/ф при випіканні.
- 3.Термін випікання виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Провести дегустацію
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ.

1. Підготувати борошно, цукор, вершкове масло.
2. Обробка яєць.
3. Приготувати листкове тісто.
4. Приготувати крем.
5. Випікання листкового тіста пластами.
6. Оформлення тортів підготовка до відпуску.
7. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ ЛИСТКОВИЙ «НАПОЛЕОН» З КРЕМОМ «ШАРЛОТТ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1 Торт «Наполеон» з кремом «Шарлотт»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Листковий н\ф				
1	Борошно пшеничне вищого сорту		338,3	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Яйця	1\2	17,2	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
3	Масло вершкове	437,8	225,6	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
4	Сіль		2,7	Сипуча, без грудочок, білого кольору солоного смаку, без сторонніх присмаків.
5	Кислота лимонна		0,4	Сипуча, без грудочок, білого кольору кислого смаку, без сторонніх присмаків.
	Вихід		584,2/514	
Крем вершковий «Шарлотт»				
6	Масло вершкове		164,00	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
7	Цукор- пісок		165,7	
8	Яйця		26,5	
9	Молоко		97,00	
10	Пудра ванільна		1,6	
11	Коньяк		0,7	
	Вихід		455,5	
12	Крихта н\ф листкового		16,00	
13	Пудра рафінована		15,5	
	Вихід торта		1000,00	

Технологія приготування

Заміс тіста. У холодну воду вливають розчин лимонної кислоти, додають меланж, сіль, всипають борошно і перемішують протягом 15-20 хв до отримання однорідної маси. Тісто залишають на 30 хв для набухання білків, потім ділять на шматки.

Готове тісто має бути рівномірно перемішаним, без грудочок і слідів непромеса. Вологість тесту 41-44%.

Підготовка масла. Вершкове масло нарізають на шматки, потім для зв'язування міститься в ньому вологи перемішують з борошном у співвідношенні 10: 1 до отримання однорідної маси.

Підготовлене масло поділяють на шматки, яким надають форму прямокутних пластів товщиною 20 мм, і на дошці, посипаній борошном, поміщають на 30-40 хв в холодильну камеру з температурою 5-10 °С для охолодження масла до температури 12-14 °С.

Шарування тіста вручну. Шматки тіста формують у вигляді кулі, роблять хрестоподібний надріз і розгортають качалкою на подпиленном борошном столі до товщини 20-25 мм в середній частині і 17-20 мм до країв, отримуючи при цьому пласт хрестоподібної форми з чотирма овальними кінцями. Після розкочування з пласта тіста знімають борошно і на середину його кладуть підготовлений пласт вершкового масла, кінці тесту загортають у вигляді конверта і защипують. Потім конверт подпилять борошном і, починаючи від середини, розкочують в прямокутний пласт товщиною 10 мм. З пласта знімають зайву муку і складають його вдвічі, щоб обидва кінці пласта сходилися в середині, потім складають ще раз вдвічі і поміщають для охолодження в холодильну камеру на 30-40 хв, покривши поверхню вологою тканиною. Розкочування, згортання в чотири шари і охолодження тесту повторюють ще три рази.

Готове тісто має мати чітко виражені шари тесту і жиру, білий колір з кремовим відтінком, еластичну, м'яку консистенцію.

Формування. Після охолодження листкове тісто розрізають на шматки і розгортають качалкою в пласти для тортів і нарізних тістечок товщиною 4,5-5 мм. Підготовлений пласт укладають на кондитерський лист, змочений водою. Після підготовки пласт тесту вистояють протягом 15-20 хв. Поверхня пластів тесту перед випічкою наколюють ножом в декількох місцях.

Випічка. Тривалість випічки 25-30 хв при температурі 220-250 °С.

Характеристика напівфабрикату. Форма кругла, прямокутна, трикутна і ін. Тонкі шари від білого до світло-жовтого кольору легко відокремлюються. Структура повітряна.

Вершковий крем «Шарлотт»

Яйця збивають у збивальній машині протягом 5-7 хв і поступово цівкою вливають гарячий молочно-цукровий сироп у співвідношенні 1: 1. Заварену масу змішують з рештою маси молочно-цукрового сиропу і витримують 5 хв при температурі 95 °С. Готовий сироп проціджують і охолоджують.

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості оборотів до отримання однорідної маси. У збиту масу поступово вливають охолоджений сироп «Шарлотт» з додаванням коньяку або вина десертного, ванільну

пудру і збивають ще при великій кількості оборотів до збільшення обсягу в 2.5-3 рази. Тривалість збивання 20-30 хв.

Крихта листового напівфабрикату.Листковий н/ф подрібнюють на машині або вручну і просівають.

Формування та оздоблення торта. Пласти листового напівфабрикату з'єднані кремом. Верхня і бічні поверхні покриті кремом, оброблені крихтою Листового напівфабрикату і рафінадний пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:пласти листового напівфабрикату з'єднані кремом. Верхня і бічні поверхні покриті кремом, оброблені крихтою Листового напівфабрикату і рафінадний пудрою.

Консистенція:тонкі пласти , легко відокремлюються. Структура повітряна.

Колір:шари від білого до світло-жовтого, крем білий.

Смак і запах:листового виробу, крему відповідний продуктам.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ ЛИСТКОВИЙ «НАПОЛЕОН» З КРЕМОМ «ГЛЯСЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Торт «Наполеон» з кремом «Глясе»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Листковий н\ф				
1	Борошно пшеничне вищого сорту		338,3	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Яйця	1\2	17,2	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
3	Масло вершкове	437,8	225,6	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенціяоднорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
4	Сіль		2,7	Сипуча, без грудочок, білого кольору солоного смаку, без сторонніх присмаків.
5	Кислота лимонна		0,4	Сипуча, без грудочок, білого кольору кислого смаку, без сторонніх присмаків.
	Вихід		584,2/514	
Крем вершковий «Глясе»				
6	Масло вершкове		174,3	Однорідна пишна маса жовтого кольору, з гладкою глянцевою
7	Цукор- пісок		175,7	

8	Яйця	2	102,3	поверхнею, добре зберігає форму.
9	Пудра ванільна		1,5	
10	Коньяк		0,7	
	Вихід		454,5	
11	Крихта н/ф листяного		16,00	
12	Пудра рафінована		15,5	
	Вихід торта		1000,00	

Технологія приготування

Заміс тіста. У холодну воду вливають розчин лимонної кислоти, додають меланж, сіль, всипають борошно і перемішують протягом 15-20 хв до отримання однорідної маси. Тісто залишають на 30 хв для набухання білків, потім ділять на шматки.

Готове тісто має бути рівномірно перемішаним, без грудочок і слідів непромеса. Вологість тесту 41-44%.

Підготовка масла. Вершкове масло нарізають на шматки, потім для зв'язування міститься в ньому вологи перемішують з борошном у співвідношенні 10: 1 до отримання однорідної маси.

Підготовлене масло поділяють на шматки, яким надають форму прямокутних пластів товщиною 20 мм, і на дошці, посипаній борошном, поміщають на 30-40 хв в холодильну камеру з температурою 5-10 °С для охолодження масла до температури 12-14 °С.

Шарування тіста вручну. Шматки тіста формують у вигляді кулі, роблять хрестоподібний надріз і розгортають качалкою на підпиленом борошном столі до товщини 20-25 мм в середній частині і 17-20 мм до країв, отримуючи при цьому пласт хрестоподібної форми з чотирма овальними кінцями. Після розкочування з пласта тіста знімають борошно і на середину його кладуть підготовлений пласт вершкового масла, кінці тесту загортають у вигляді конверта і защипують. Потім конверт підпилять борошном і, починаючи від середини, розкочують в прямокутний пласт товщиною 10 мм. З пласта знімають зайву муку і складають його вдвічі, щоб обидва кінці пласта сходилися в середині, потім складають ще раз вдвічі і поміщають для охолодження в холодильну камеру на 30-40 хв, поклавши поверхню вологою тканиною. Розкочування, згортання в чотири шари і охолодження тесту повторюють ще три рази.

Готове тісто має мати чітко виражені шари тесту і жиру, білий колір з кремовим відтінком, еластичну, м'яку консистенцію.

Формування. Після охолодження листкове тісто розрізають на шматки і розгортають качалкою в пласти для тортів і нарізних тістечок товщиною 4,5-5 мм. Підготовлений пласт укладають на кондитерський лист, змочений водою. Після підготовки пласт тесту вистояють протягом 15-20 хв. Поверхня пластів тесту перед випічкою наколюють ножом в декількох місцях.

Випічка. Тривалість випічки 25-30 хв при температурі 220-250 ° С.

Характеристика напівфабрикату

Форма круга, прямокутна, трикутна і ін. Тонкі шари від білого до світло-жовтого кольору легко відокремлюються. Структура повітряна.

Крем «Гляссе»

Яйця збивають у збивальній машині спочатку при малій кількості оборотів, потім при великій протягом 20-25 хв. У збиту масу додають цівкою гарячий цукровий сироп і збивають до тих пір, поки маса не охолоне до температури 26-28 ° С.

Готову масу з'єднують з попередньо збитим вершковим маслом і збивають ще протягом 5-10 хв до отримання однорідної густої маси. В кінці збивання додають коньяк або вино десертне і ванільну пудру.

Для приготування цукрового сиропу цукор-пісок і воду в співвідношенні 4: 1 уварюють до температури 118-120 °С (проба на слабку кульку).

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса білого кольору, добре зберігає форму.

Крихта листкового напівфабрикату

Листковий н/ф подрібнюють на машині або вручну і просівають.

Формування та оздоблення торта. Пласти листкового напівфабрикату з'єднані кремом. Верхня і бічні поверхні покриті кремом, оброблені крихтою Листкового напівфабрикату і рафінадний пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:пласти листкового напівфабрикату з'єднані кремом. Верхня і бічні поверхні покриті кремом, оброблені крихтою Листкового напівфабрикату і рафінадний пудрою.

Консистенція:тонкі пласти, легко відокремлюються. Структура повітряна.

Колір. шари від білого до світло-жовтого, крем білий.

Смак і запах:листокового виробу, крему відповідний продуктам.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.

1. При приготуванні листкового тіста додають лимонну кислоту, для чого?
2. Яке треба брати борошно при приготуванні листкового тіста?
3. Чому при приготуванні листкового тіста додають борошно?
4. Поміркуйте, чому потрібно змазувати краї листкового тіста яйцем?
5. Як оформити торт "Наполеон"?
6. Як визначити, що борошно понищеного вологості?
7. Розкажіть приготування листкового тіста.
8. Харчова цінність тортів.
9. Зберігання тортів.

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №21

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування складних тортів різних видів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати фігурні торти, торти асорті

МЕТА: формування практичних вмінь та навичок в приготуванні та оформленні фігурних тортів, тортів асорті з різними наповнювачами

Закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, норму закладки сировини;
- технології приготування тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- вихід готових страв;
- проведення бракеражу готових виробів;
- правила експлуатації обладнання;
- дотримування вимог охорони праці, санітарії та гігієни
- дотримуватись правил енергозбереження

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, холодильник.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, форми для випікання, миски, міксер, каструлі, кондитерські мішки, кондитерські листи, ваги електронні настільні, посуд для подавання.

СИРОВИНА: борошно, цукор - пісок, цукрова пудра, масло вершкове, маргарин, яйця, молоко, вершки, ванільна пудра, есенція, сіль, лимона кислота, коньяк або десертне вино.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні карти, технологічні карти.

ЛІТЕРАТУРА:

Н.Г. Бутейкіс, "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014

В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Полтавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010

О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів». Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати торт асорті бісквітне - повітряний «Яблунька»
2. Приготувати торт асорті «Заварний».

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ

1. Визначити вагу тіста для виробів.
2. Визначити вагу випечених н/ф, і втрати в н/ф при випіканні.
3. Визначити термін випікання виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Бісквітно-повітряний торт

1. Підготувати борошно, цукор, вершкове масло.
2. Обробка яєць.
3. Приготувати повітряно – горіховий н/ф.
4. Випікання повітряно – горіховий н/ф.
5. Приготувати бісквітне тісто.
6. Випікання бісквітного тіста.
7. Приготувати сироп для просочування.
8. Приготувати крем білковий.
9. Формування торту.
10. Оформлення торту підготовка до відпуску.
11. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Торт з заварним напівфабрикатом

1. Підготувати борошно, цукор, вершкове масло.
2. Обробка яєць.
3. Приготувати заварний н/ф.
4. Випікання заварного н/ф.
5. Приготувати бісквітне тісто.
6. Випікання бісквітного тіста.

7. Приготувати сироп для просочування.
8. Приготувати крем «Новий» .
9. Формування торту.
10. Оформлення торту підготовка до відпуску.
11. Провести бракераж, оформити таблицю та звіт.

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ АСОРТІ БІСКВІТНЕ - ПОВІТРЯНИЙ «ЯБЛУНЬКА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Торт «Яблунька»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Бісквітний н\ф				
1	Борошно пшеничне 1-го сорту		87,6	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Крохмаль картопляний		21,6	Сипучій, без грудочок, білого кольору, без сторонніх запахів та домішок.
3	Цукор-пісок		108,1	Сипучій, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Яйця	3 3\4	180,2	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
5	Есенція		1,8	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини		399,3	
	Вихід		303,4	
Сироп для просочування				
6	Цукор		106,5	Сироп прозорий, в'язкий, з яскраво виявленим ароматом коньяку.
7	Вода		116,6	
8	Коньяк		4	
	Всього сировини		227,1	
	Вихід		200,00	
Напівфабрикат повітряно-горіховий				
9	Цукор-пісок		92,3	Сипучій, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх при смаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
10	Білки яєчні	1 1/2	46,1	Білок свіжий пружний, без стороннього запаху.
11	Ядра горіхів (смажені)		39,2	Колір коричневий, смак приємний.
12	Пудра ванільна		1,16	Сипучій без грудочок, білого кольору з запахом ваніліну.
	Всього сировини		178,76	

	Вихід		130	
Крем білковий (заварний)				
13	Цукор-пісок		74,2	Сніжно біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.
14	Яєчні білки		37,1	
15	Пудра ванільна		2,7	
	Вихід		114	
Начинка фруктова				
16	Конфітюр(яблучний)		250,00	Однорідна желеподібна маса, колір жовто-коричневий.
17	Крихта напівфабрикату повітряно-горіхового		10,00	
Вихід торта			1000	

Технологія приготування

Приготування бісквітного н/ф. Приготування бісквіта складається з наступних операцій: з'єднання яєць з цукром, з підігріву і збивання, змішування яєчної маси з борошном. Яйця з цукром - піском з'єднують, і помішуючи, підігрівають на водяній бані до 45 С. Яєчно-цукрову суміш збивають до збільшення обсягу в 2,5 - 3 рази і до появи стійкого малюнка на поверхні (при проведенні по поверхні слід не затікає). Під час збивання маса охолоджується до 20 С. Борошно з'єднують з порошком і швидко (але не різко) зі збитою яєчно-цукровою масою, щоб тісто не затягнулося і не осіло. Якщо заміс виробляють у збивальній машині, то він не повинен тривати більше 15 с.

Формування. Готове бісквітне тісто відразу випікають у тортових формах. Форми вистилають папером, але можна і змазати їх маргарином або кондитерським жиром. Бісквітне тісто кладуть у форми на $\frac{3}{4}$ їх висоти.

Випічка. Випікають бісквітне тісто при температурі 200 – 210 С. Час випічки залежить від об'єму і товщини тіста. Так, в капсулах бісквіт випікають 50-60 хв., в тортових формах 35 - 40 хв., на аркушах 10-15 хв. Перші 10 хв бісквітний напівфабрикат не можна чіпати, тому що від струсу він осідає (лопаються незміцнілі стінки пухирців повітря).

Закінчення процесу випічки встановлюють за світло – коричневим кольором скориночки і пружності. Якщо при натисканні пальцем ямка швидко відновлюється, бісквіт готовий.

Характеристика напівфабрикату

Форма кругла. Товщина бісквіта 30-40 мм. Верхня скоринка гладка, тонка, ясно-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, жовтого кольору.

Приготування повітряне – горіхового н/ф. Яєчні білки охолоджують до 2 ° С і збивають у взбивальній машині спочатку при малому, а потім при великому числі оборотів до збільшення початкового об'єму в 7 разів. До отриманої маси поступово додають цукор-пісок, ванільну пудру, смажені горіхи н збивають ще 1-2 хв. Тривалість збивання 30-40 хв. Готова збита маса повинна бути пишною, однорідної, пенообразной, сухий на вигляд, бежевого кольору. Вологість збитою маси 22-24%.

Формування.Збиту масу відкидають на листи, змащені жиром або застелені папером. Для тортових коржів (пластів) прямокутної, квадратної і круглої форми на лист укладають трафарет (раму). Збиту масу розливають до товщини шару не більше 8-10 мм.

Випічка.При температурі 100 ° С тривалість випічки тортових коржів і великих тістечок 60-70 хв, дрібних коржів і кульок - 20-30 хв. Випечений напівфабрикат охолоджують протягом 30-35 хв, потім знімають з листів паперу.

Характеристика напівфабрикату

Форма кругла. Структура пориста, повітряна, зтяжистая, бежевого кольору.

Крем білковий (заварний).Попередньо охолоджені яєчні білки збивають у взбивальній машині спочатку при малому, потім при великому числі оборотів протягом 7-10 хв. До збитою масою додають 15-20% цукру-піску, передбаченого рецептурою, і збивають суміш ще 10 хв. Не припиняючи збивання, тонким струменем вводять гарячий цукровий сироп, пудру ванільну і збивають 3-7 хв.

Характеристика напівфабрикату

Біла, однорідна, пишна і злегка тягуча маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму

Приготування сиропу. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 1: 1,1 кип'ятять при постійному помішуванні, знімаючи з'являється під час кипіння піну. Сироп уварюють до щільності 1.22-1,25 (сироп середній), охолоджують до 20 ° С, проціджують і додають коньяк.

Характеристика напівфабрикату

Прозорий в'язкий сироп із запахом есенції, вина або коньяку.

Формування та оздоблення торта. Готовий бісквітний н/ф розрізають, просочують сиропом. Два шари бісквітного і один шар повітряно-горіхового напівфабрикату з'єднані конфітюром. Поверхня вкрита білковим кремом і прикрашена малюнком у вигляді квітки яблуні. Бічні поверхні покриті білковим кремом і обсипані крихтою повітряно-горіхового напівфабрикату. Форма кругла.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд:форма кругла. Два шари бісквітного і один шар повітряно-горіхового напівфабрикату з'єднані конфітюром. Поверхня вкрита білковим кремом і прикрашена малюнком у вигляді квітки яблуні. Бічні поверхні покриті білковим кремом і обсипані крихтою повітряно-горіхового напівфабрикату.

Смак :приємний, солодкий з присмаком яблучного конфітюру.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ТОРТ АСОРТІ «ЗАВАРНИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Торт «Заварний»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
Бісквітний н\ф				
1	Борошно пшеничне 1-го сорту		58,7	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
2	Крохмаль картопляний		14,5	Сипучий, без грудочок, білого кольору, без сторонніх запахів та домішок.
3	Цукор-пісок		72,4	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
4	Яйця	2 1/3	120,00	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
5	Есенція		0,7	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
	Всього сировини		266,3	
	Вихід		200	
Сироп для просочування				
6	Цукор		40,1	Сироп прозорий, в'язкий, з яскраво виявленим ароматом коньяку.
7	Вода		44,4	
8	Коньяк		3,7	
	Всього сировини		88,2	
	Вихід		75.00	
Напівфабрикат заварний				
9	Цукор-пісок		92,3	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
	Борошно пшеничне вищого готунку		95,00	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок.
10	Яйця	2 1/2	163,9	Свіжі, жовток та білок пружний, без стороннього запаху.
11	Масло вершкове		47,5	Смак та запах чистий, добре виражений вершковий; консистенція однорідна, пластична, щільна, поверхня на розрізі блискуча; колір світло-жовтий однорідний за всією масою.
12	Сіль		1,19	Сипучий без грудочок, білого кольору смак солоний.
13	Вода		90,00	Чиста, прозора, без сторонніх запахів
	Всього сировини		489,89	

	Вихід		200,00	
	Крем вершковий «Новий»			
14	Цукор-пісок		82,4	Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.
15	Масло вершкове		133,7	
16	Молоко незбиране згущене з цукром		31,4	
17	Пудра ванільна		1,47	
18	Коньяк		0,5	
19	Вода		27,5	
	Вихід		276,97/275	
16	Підварка фруктово-ягідна		150,00	Однорідна маса, колір жовто-коричневий, смак солодкий
17	Ядра горіхів (смажені)		70,00	Колір коричневий, смак приємний.
	Пудра рафінована		30,00	Сипуча, без грудочок, білого кольору, солодкого смаку, без сторонніх при смаків.
	Вихід торта		1000	

Технологія приготування

Приготування бісквітного н/ф. Приготування бісквіта складається з наступних операцій: з'єднання яєць з цукром, з підігріву і збивання, змішування яєчної маси з борошном. Яйця з цукром - піском з'єднують, і помішуючи, підігрівають на водяній бані до 45 С. Яєчно-цукрову суміш збивають до збільшення обсягу в 2,5 - 3 рази і до появи стійкого малюнка на поверхні (при проведенні по поверхні слід не затікає). Під час збивання маса охолоджується до 20 С. Борошно з'єднують з порошком і швидко (але не різко) зі збитою яєчно-цукровою масою, щоб тісто не зтягнулося і не осіло. Якщо заміс виробляють у збивальній машині, то він не повинен тривати більше 15 с.

Формування. Готове бісквітне тісто відразу випікають у тортових формах. Форми вистилають папером, але можна і змазати їх маргарином або кондитерським жиром. Бісквітне тісто кладуть у форми на $\frac{3}{4}$ їх висоти.

Випічка. Випікають бісквітне тісто при температурі 200 – 210 С. Час випічки залежить від об'єму і товщини тіста. Так, в капсулах бісквіт випікають 50-60 хв., в тортових формах 35 - 40 хв., на аркушах 10-15 хв. Перші 10 хв бісквітний напівфабрикат не можна чіпати, тому що від струсу він осідає (лопаються незміцнілі стінки пухирців повітря).

Закінчення процесу випічки встановлюють за світло – коричневим кольором скориночки і пружності. Якщо при натисканні пальцем ямка швидко відновлюється, бісквіт готовий.

Характеристика напівфабрикату

Форма кругла. Товщина бісквіта 30-40 мм. Верхня скоринка гладка, тонка, ясно-коричневого кольору. М'якуш пористий, еластичний, жовтого кольору.

Напівфабрикат заварний

Приготування тіста. Нарізане на шматки масло вершкове, сіль і воду нагрівають до кипіння. У киплячу масу, ретельно перемішуючи лопаткою, поступово додають борошно і проварюють 5 хв до отримання однорідної маси. Вологість завареної маси 38-39%. Отриману масу охолоджують до 60-70 ° С, після чого при безперервному помішуванні або

збиванні при малому числі оборотів поступово додають меланж і замішують тісто протягом 15-20 хв.

Готове тісто має бути рівномірно перемішаним, без грудочок. Вологість тесту 52-56%.

Формування. Тісто відкидають на листи, злегка змащені жиром. При виготовленні тортів тісто накладають на лист з попередньо укладеної металевою рамкою-трафаретом, яку перед випічкою знімають. Для заварний «сітки» тісто відкидають у вигляді одного ряду джгутиків, поверх яких відкидають другий ряд. Джгутики розташовують паралельно краях листа для прямої «сітки» і по діагоналі - для косою.

Випічка. Тривалість випічки 35-40 хв при температурі 180-200 ° С.

Характеристика напівфабрикату

Форма кругла, циліндрична, овальна і ін. Скоринка світло-коричнева. Невеликі, але не наскрізні тріщини на поверхні. У середині напівфабрикат порожній.

Приготування сиропу. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 1: 1,1 кип'яють при постійному помішуванні, знімаючи з'являється під час кипіння піну. Сироп уварюють до щільності 1.22-1.25 (сироп середній), охолоджують до 20 ° С, проціджують і додають коньяк.

Характеристика напівфабрикату

Прозорий в'язкий сироп із запахом есенції, вина або коньяку.

Крем вершковий «Новий»

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у взбивальній машині при малому числі оборотів протягом 5-7 хв. У збиту масу додають охолоджений молочно-цукровий сироп, пудру ванільну, коньяк або вино десертне і збивають до однорідної маси.

Приготування молочно-цукрового сиропу. Цукор-пісок і воду в співвідношенні 3: 1 доводять до кипіння у відкритому казані, потім закривають котел кришкою і уварюють сироп до температури 107-108 ° С (проба на середню нитку). Отриманий сироп проціджують через сито з розміром осередків 1,5 мм, охолоджують до температури 20 ° С і з'єднують зі згущеним молоком.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Формування та оздоблення тарту. Шари бісквітного і заварного напівфабрикатів з'єднані підваркою, змішаної з горіхами. Поверхня вкрита вершковим кремом, сіткою з заварного напівфабрикату, обсипана рафінадний пудрою. Форма квадратна, кругла або овальна.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма квадратна, кругла або овальна. Шари бісквітного і заварного напівфабрикатів з'єднані підваркою, змішаної з горіхами. Поверхня вкрита вершковим кремом, сіткою з заварного напівфабрикату, обсипана рафінадний пудрою.

Смак: приємний, солодкий з присмаком смажених горіхів.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Як визначити готовність збитого бісквіта?
2. Розкажіть як приготувати форми для випічки виробів з бісквітного тіста?
3. Назвіть розрихлювачі бісквітного тіста.
4. Розкажіть про роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквітного тіста.
5. Розкажіть про температурний режим випічки виробів з бісквітного тіста та пропроекти, які відбуваються з харчовими речовинами при випіканні бісквіта.
6. Розкажіть технологію приготування заварного тіста.
7. Особливості приготування крему вершкового «Новий».
7. Розкажіть про температурний режим випічки виробів з заварного тіста та пропроекти, які відбуваються з харчовими речовинами при випіканні заварного тіста?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування бісквіту.
2. Надати порівняльну характеристику напівфабрикатам у вигляді таблиці

Назва н/ф	Форма н/ф	Маса тіста н/ф	Маса випеченого н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Зробити висновок.

6.2.2. Предмет «Устаткування підприємств харчування»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ:уміти користуватись механічним устаткуванням: машинами для дозування та відсаджування тіста

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування(машина для відсаджування заготовок тіста МТВ,тістоділильна машина А2-ХПО/5) з дотриманням технічних вимог безпеки праці.Закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи,правил експлуатації,технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС РОБОТИ: 2 години

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:натуральні зразки обладнання(машина для відсаджування заготовок тіста МТВ,тістоділильна машина А2-ХПО/5)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ:плакати,схеми,технічна документація(машина для відсаджування заготовок тіста МТВ,тістоділильна машина А2-ХПО/5),ІТК.

ЛІТЕРАТУРА:Н.П.Саєнко,Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств харчування» стор-110-112; А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, І.І.Тарасенко «Устаткування закладів ресторанного господарства» стор191-195.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для відсаджування заготовок тіста МТВ

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-тістоділильна машина А2-ХПО/5

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК,схеми,проспекти,технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1.Підготувати робоче місце :Отримати проспекти, схеми, планшети, змінні механізми, технічну документацію машин для:дозування тіста-МТВ,поділу тіста-А2-хпо/5. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-машина для відсаджування заготовок тіста МТВ

2. Вивчити будову машини для відсаджування заготовок тіста МТВ(призначена для відсаджування заготовок із заварного,бісквітного,білково-горіхового тіста).

найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Ланцюгова передача.
2. Поршень.
3. Завантажувальний бункер.
4. Механізм дозування.
5. Рухомий стіл.

6. Корпус.

3. Підготувати МТВ до роботи.

1. Перевірити санітарно- технічний стан машини, заземлення.
2. Встановити та закріпити фіксатором колектори з змінними насадками.
3. Перевірити роботу машини на холостому ходу.
4. Встановити на рухомий стіл кондитерський лист.
5. Завантажити в бункер тісто.
6. Механізмом дозування встановити величину дози тіста.
7. На пульті керування встановити швидкість переміщення столу.
8. Ввімкнути машину.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ- тістоділильна машина А2-ХПО/54 (призначена для поділу тіста з пшеничного борошна на заготовки масою 0,09-0,9 кг).

2. Вивчити будову тістоділильної машини А2-ХПО/5

1. Стрічковий конвеєр.
2. Борошнопідсипач.
3. Приймальна воронка.
4. Механізм для регулювання порцій тіста певної маси.
5. Пульт управління.
6. Станина.

3. Підготувати А2-ХПО/5 до роботи.

1. Перевірити санітарно-технічний стан машини, заземлення.
2. Перевірити роботу на холостому ходу.
3. Всипати борошно в борошно підсипач.
4. За допомогою регульовального пристрою встановити дозу тіста.
5. Підготовлене тісто подати до приймальної воронки.
6. Ввімкнути машину на пульті керування.

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Заборонено працювати без заземлення. Несправному пульті керування.
2. Не залишати машину ввімкненою без нагляду.
3. Не допускати попадання сторонніх предметів в завантажувальний бункер.
4. Не виймати застряглі тістові заготовки при ввімкненій машині.
5. Не проштовхувати тісто до дозувального пристрою.
6. Санітарну обробку машини проводити при повній зупинці та від'єднанні від мережі.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Які машини використовують для механізації трудомістких процесів дозування тіста?
2. Призначення машини МТВ, А2-ХПО/57
3. Які пристрої в А2/ХПО/5 запобігають налипанню тіста?
4. Якою масою А2/ХПО/5 поділяє тісто?
5. Як змінити форму та масу заготовок із тіста в МТВ?

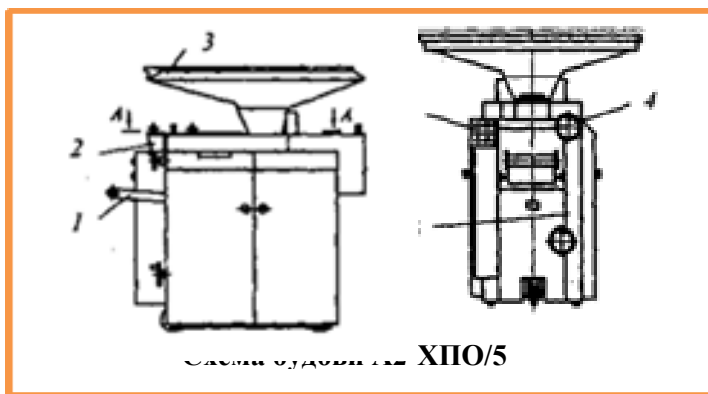
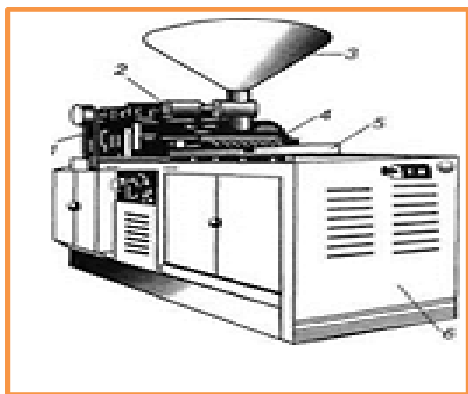
6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

**1.Будова,принцип роботи,правила експлуатації машин та механізмів:
А2/ХПО/5;МТВ.**

№ робочого місця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Порядок підготовки машин до роботи
1					
2					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.



2. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2			
3			

3. Відповіді на контрольні запитання.

4.Висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств харчування» стор-110-112; А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, І.І.Тарасенко «Устаткування закладів ресторанного господарства» стор191-195.

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти користуватись тепловим обладнанням: конвекційними пекарними печами

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування(піч кондитерська електрична ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18) з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи, правил експлуатації, технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС РОБОТИ: 2 години

ФОРМА РОБОТИ: групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: натуральні зразки обладнання(піч кондитерська електрична ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: плакати, схеми, технічна документація(піч кондитерська електрична ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18), ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: Н.П.Саєнко, Т.Д. Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор 202-207..

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-піч кондитерська електрична ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-пекарська шафа із природною конвекцією гріючого середовища у робочій камері:

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК, схеми, проспекти, технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1.Підготувати робоче місце :Отримати проспекти, схеми, планшети, змінні механізми, технічну документацію привода. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-піч кондитерська електрична ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18

ПКЕ-9-призначена для випікання кондитерських і хлібобулочних виробів у великих цехах підприємств громадського харчування зі штучно регульованими кліматичними умовами. Розстоювальна шафа ШТЕ-18 призначена для розстоювання тістових напівфабрикатів із дріжджового тіста на стелажних візках.

2. Вивчити будову - піч кондитерська електрична ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18, найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Корпус.
2. Блок апаратури керування
3. Двері
4. Оглядове скло
5. Розстоювальна шафа
6. Стелажний візок
7. Замок;
8. Каркс
9. Стопор
10. Зволжувач
11. Вентилятор
12. Шибер
13. Термoeлектричний перетворювач
14. Трубопровід
15. Панель з електроапаратурою
16. Заземлювальний затискач
17. Блок затискачів
18. Соленоїдний клапан
19. Фільтр
20. Блок нагрівників
21. Привід

3. Підготувати до роботи піч кондитерську електричну ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18.

1. Перевірити санітарно- технічний стан,справність заземлення та справність апаратури керування.
2. Встановити лімб терморегулятора на необхідну температуру.
3. Ввімкнути піч на сильне нагрівання, при цьому загораються сигнальні лампи, як тільки піч нагріється до заданої температури, лампи гаснуть.
4. Обережно відкрити дверцята камери випікання і вкочити стелажний візок з деками та зафіксувати його стопором, закрити дверцята.

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Заборонено працювати без заземлення. Несправній апаратурі керування.
2. Відкривання дверцят та вкочування візка з виробами слід проводити обережно.
3. Для викочування візка необхідно користуватись рукавицями та дотримуватись обережності.
4. Перед прибиранням шафи потрібно зачекати, поки вона охолоне. Зовнішню поверхню шафи протирають вологою тканиною, а хромовані частини сухою

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ- пекарська шафа із природною конвекцією гріючого середовища у робочій камері:

Основною відмінністю цих апаратів від пароконвектоматів є відсутність перемикачів режимів роботи і можливості виконання деяких із режимів, характерних для пароконвектоматів (наприклад, режиму "пара").

2. Вивчити будову пекарської шафи із природною конвекцією гріючого середовища у робочій камері:

1. Робоча камера
2. Інвентарна шафа
3. Пульт керування
4. Підставка;
5. Облицювання
6. Теплова ізоляція
7. Верхня група ТЕНів
8. Лист, що екранує
9. Нижня група ТЕНів
10. Лист
11. Напрямяючі
12. Дверцята

3. Підготувати до роботи пекарську шафу із природною конвекцією гріючого середовища у робочій камері:

1. Перевірити надійність заземлення, санітарно-технічний стан.
2. Встановити лімб терморегулятора на необхідну температуру.
3. Увімкнути шафу дотримуючись такого порядку: рубильник, апарат захисту, пакетні перемикачі на максимальне положення, пакетний вимикач.
4. Після сигналу (гаснуть сигнальні лампочки) завантажити листи з виробами.
5. Перевести пакетні перемикачі на положення «2» або «1».

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Забороняється експлуатувати обладнання без заземлення, пошкоджені пульти керування.
2. В процесі експлуатації забороняється залишати її включеною без завантаження.
3. Відкривати дверцята та встановлювати листи з виробами слід користуватись при хватами.
4. Після закінчення роботи ручку пакетника перемикачів установлюють у положення «0». Шафу відключають від електромережі, після остигання протирають м'якою тканиною.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. Які переваги має конвекційний спосіб обігрівання?
2. Як необхідно відкривати дверцята шафи, щоб не отримати опіків?
3. За допомогою яких приладів у пекарській шафі з природною конвекцією регулюється температура?
4. В яких межах можна регулювати температуру в пекарських шафах?
5. Призначення вентилятора в ПКЕ-9?

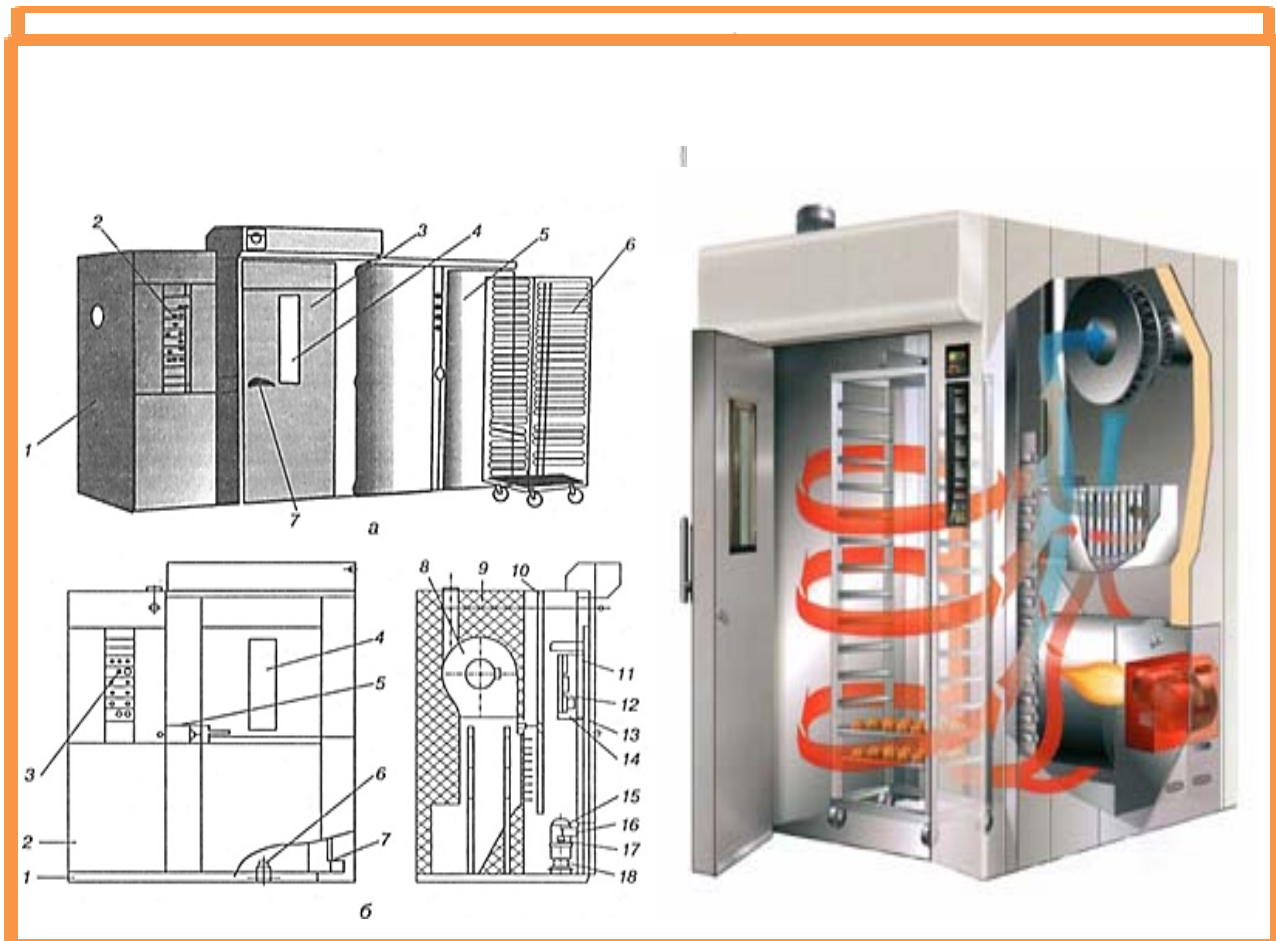
6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

1.Будова,принцип роботи,правила експлуатації - піч кондитерська електрична ПКЕ-9 з розстоювальною шафою ШТЕ-18;пекарська шафа із природною конвекцією гріючого середовища у робочій камері

№	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	із природною конвекцією гріючого середовища	
				ка до	и
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.



2. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.

№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
---	-------------------	------------------	----------------------

1			
2			
3			

3. Відповіді на контрольні запитання.

4.Висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: Н.П.Саєнко, Т.Д.Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор190-206.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ:уміти користуватись спеціальним холодильним устаткуванням: холодильними камерами

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички раціональної експлуатації технологічного устаткування(холодильна камера КХС-1-8,0;КХС-1-1.8К) з дотриманням технічних вимог безпеки праці.Закріпити практично теоретичні знання з будови обладнання, принципу роботи,правил експлуатації,технічних вимог безпеки праці та правил енергозбереження.

ЧАС РОБОТИ: 2 години

ФОРМА РОБОТИ- групова.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ:натуральні зразки обладнання(холодильна камера КХС-1-8,0;КХС-1-1.8К)

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ:плакати,схеми,технічна документація(холодильна камера КХС-1-8,0;КХС-1-1.8К),ІТК.

ЛІТЕРАТУРА: М.М.Бойко «Експлуатація холодильного та торговельного обладнання»стор 473-475.

РОБОЧІ МІСЦЯ:

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-холодильна камера КХС-1-8,0.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ- (КХС-1-1.8К).

Алгоритм виконання роботи

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Прослухати інструктаж з ОП
3. Отримати ІТК,схеми,проспекти,технічну документацію.
4. Організувати робоче місце
5. Виконати практичні завдання згідно ІТК
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок

9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце :отримати проспекти, схеми, планшети, технічну документацію КХС-1-8,0; КХС-1-8,0К. Організувати робоче місце.

ПЕРШЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ-холодильна камера КХС-1-8,0.

2. Вивчити будову холодильних камер-КХС-1-8,0.

найти на схемі та обладнанні основні частини:

1. Двері.
2. Запор дверей.
3. Щит електрообладнання.
4. Моноблочна холодильна машина.
5. Труба з гаками для підвішування туш мяса.
6. Теплоізоляція.
7. Полиці решітчасті.

ДРУГЕ РОБОЧЕ МІСЦЕ- (КХС-1-1.8К).

2. Вивчити будову холодильних камер-КХС-1-8,0К.

1. Пандус.
2. Направляючі для завантажування тари-обладнання.
3. Двері.
4. Дверний запор.
5. Щит електрообладнання.
6. Моноблочна холодильна машина.
7. Теплоізоляція.

Відмінні особливості КХС-1-8.0К.

Камера має двоє дверей, пандус та направляючі для пересування тари-обладнання. На сталевій панелі розташовані дві моноблочні холодильні машини МХН-630, які працюють на хладоні 502. Температура в камері-18С.

3. Підготувати до роботи КХС-1-8,0;КХС-1-8.0К.

7. Перед вмиканням перевірити:надійність заземлення,справність огороження агрегата,в) відсутність у камерах сторонніх предметів.
8. Увімкнути рубильник, апарат захисту.
9. Розмістити на полицях продукти на відстані 3 см (після виходу камери на робочий режим).
10. Раз на тиждень установку розморожувати.
11. Промити мийними засобами, промити чистою водою, протерти, (розморожувати слід за товщини інею 3-5 мм).

4. Технічні вимоги безпеки праці.

1. Холодильне устаткування установлюють в приміщеннях де є вентиляція,температура повітря не перевищує 35С,відстань від стін або іншого устаткування не менш як 100мм.
2. Не дозволяється користуватись обладнанням за відсутності заземлення, огороження обертових частин машини, кожухів електричних приладів, з

несправними приладами автоматики, дверними запорами, нещільним приляганням дверей до дверного прорізу, у разі виникнення зайвого шуму, стукання, іскріння, протікання фреону.

3. Не дозволяється полиці застеляти папером, завантажувати неохолоджені продукти.
4. Для забезпечення нормальної роботи треба слідкувати за товщиною «снігової шуби»(не більше 3 мм),відчиняти двері на короткий термін.
5. У разі виходу з ладу приладів автоматики слід вимкнути камеру,відчинити двері,вийняти продукти, повідомити технічну службу обслуговування.
6. Санітарну обробку слід проводити при відключеній камері і після відтавання «снігової шуби», вмикати після повного просушування обладнання, продукти завантажувати при досяганні заданого температурного режиму.

5. Відповісти на контрольні запитання та завдання

1. В якій частині холодильної камери розміщений випаровувач?
2. Які санітарні вимоги до розміщення продуктів у холодильній камері?
3. З яких причин на випаровувачах швидко утворюється «снігова шуба» ?
4. Чому забороняється з випаровувача зшкрібувати «снігову шубу» ?
5. Чому в холодильну камеру забороняється вносити гарячі продукти?
6. Ваші дії при виходу з ладу приладів автоматики чи зміні температурного режиму в робочій камері?

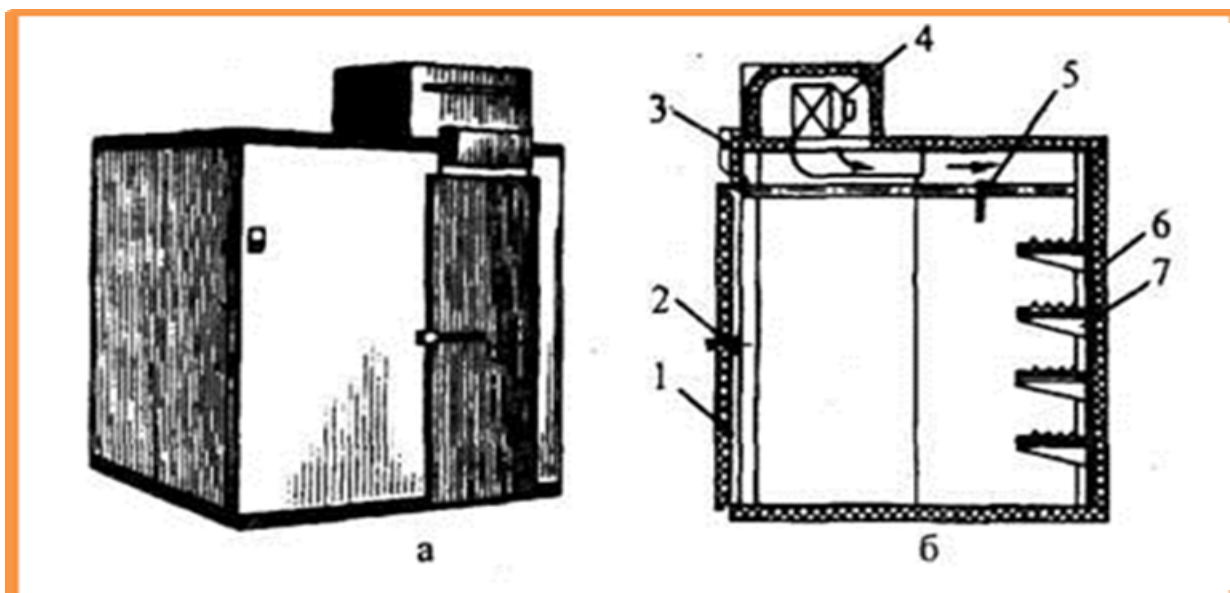
6. Оформити звіт. Зробити висновки

ЗВІТ

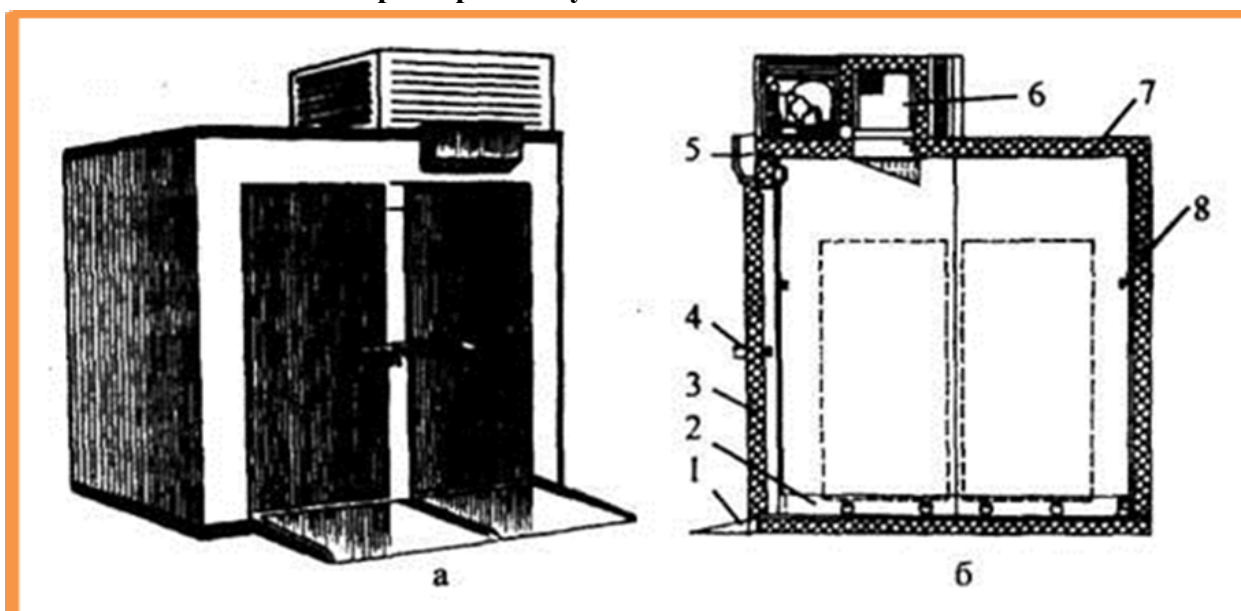
1.Будова,принцип роботи,правила експлуатації холодильної камери КХС-1-8,0(КХС-1-8,0К).

№ робочого місця.	Вид обладнання	Технологічне призначення	Будова (користуючись схемою вкажіть основні деталі та механізми згідно нумерації)	Принцип роботи	Підготовка до роботи.
1					
2					
3...					

При заповненні таблиці використовуйте схему устрою обладнання.



2. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання.



№	До початку роботи	В процесі роботи	По закінченню роботи
1			
2			
3			

3. Відповіді на контрольні запитання.

4. Висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: М.М.Бойко «Експлуатація холодильного та торговельного обладнання» стор 473-475.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти малювати ескізи тварин і птахів

МЕТА: навчити студентів послідовно та пропорційно малювати малюнок з птахами

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: графітні олівці різного ступеня м'якості, щільна і гладкий папір, м'яка гумка, кольорові олівці

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання, натуральні зразки кондитерських виробів.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ:

1. Намалювати ескізи різних птахів.
2. Намалювати ескізи різних тварин.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували аркуш, олівці, фарби, ластик.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

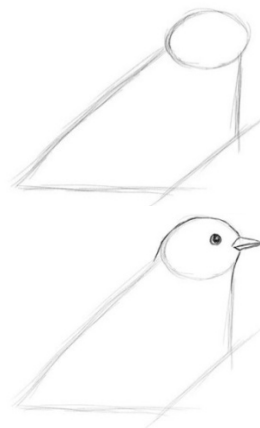
ХІД РОБОТИ

1. Аркуш формату А 4 розташувати довільно (вертикально або горизонтально).
2. Уважно розглянути об'єкт зображення і виділити основні силуетні ознаки натури
3. Начерки робити плавними лініями.
4. Виконати малюнок фарбами.

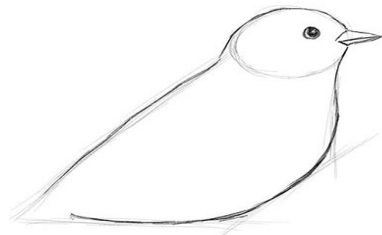
Малювання синиці:

Малювати потрібно починати з простих форм, як можна грубо подивитися на самого птаха. Голова овальної форми, а тіло можна накидати прямими.

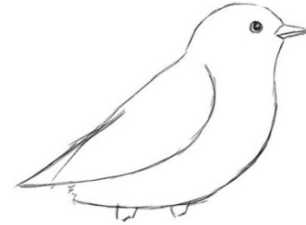
Далі малюємо око, воно кругле, знаходиться ближче до верху праворуч, потім малюємо невеликий дзьоб і форму голови.



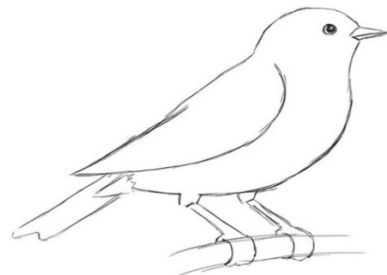
Намалюйте тіло синички, зверху голова плавно перетікає в спину, знизу ми просто робимо форму округлої виходячи з наших нарисів. Стираємо всі допоміжні лінії.



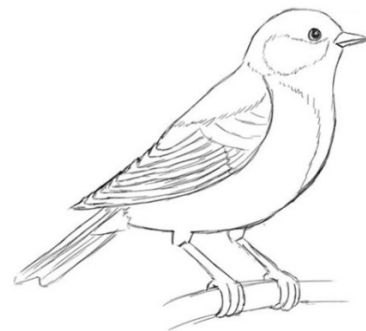
Намалюйте крило, гілочку, на якому стоїть пташка і частина ніжок



Малюємо хвіст і лапки, пальці обхоплюють гілку. Зітріть лінії, які знаходяться в них.



Намалюйте пальчики, просто проведіть дві криві всередині загального малюнка пальців. Далі ми відзначаємо кордону переходу кольорів. На щічки пляма, відокремлюємо голову і йдемо на грудку. Межі робимо не суцільною лінією, а окремими дрібними кривими, що імітують пір'я (хоча можна спочатку намалювати загальний контур кордонів, а потім стерши їх, вже імітувати, як вам зручно буде). Малюємо пір'я на хвості і на крилі. Зверніть увагу, що на крилі біля самого краю крила лінія згинається.



Домальовували дрібні пір'ячко, затінюють хвіст і голову синиці, зверху голови тон трохи світліше. На грудній клітці залишаємо справа трохи білої області, подивіться на оригінал, щоб зрозуміти.

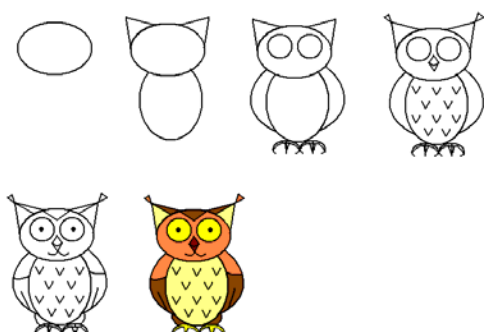


Далі наносимо темні ділянки на пір'я, залишаючи білі ділянки, які потім трохи злегка затінюють. Дуже світлими лініями трохи наносимо на щічку криві, зафарбовує тіла, лапи і гілку.

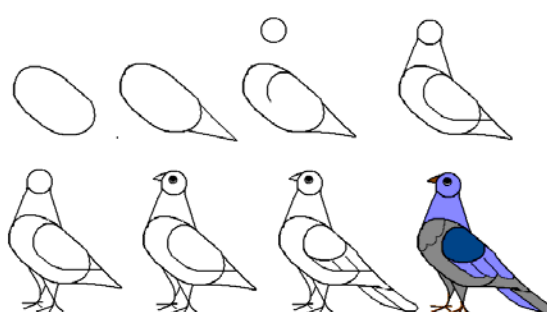


Покрокове малювання різних птиць:

Малювання сови



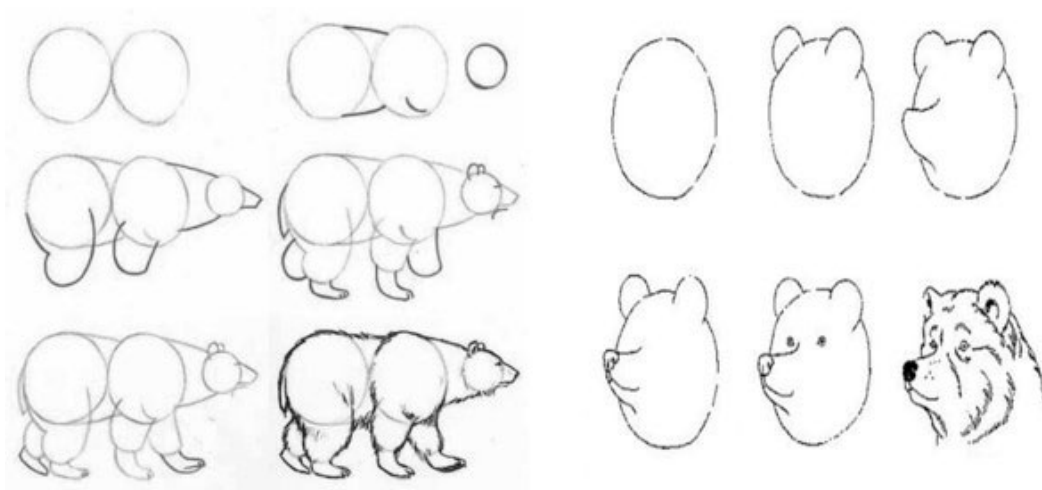
Малювання голуба



Малювання різних тварин:

- Ведмідь

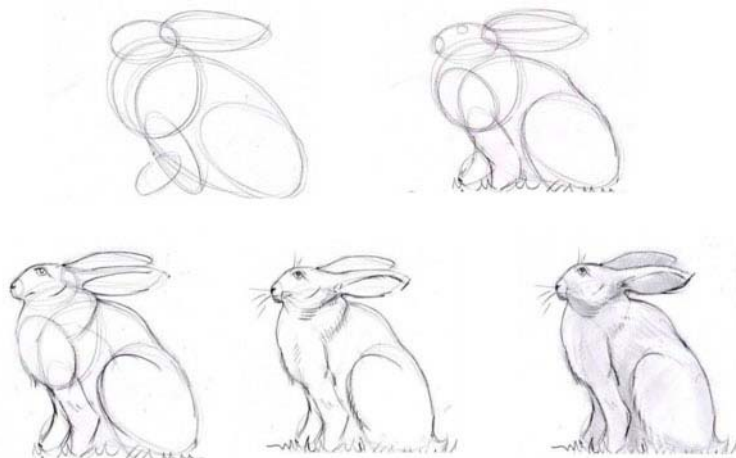
Намалювати олівцем ведмедика зовсім не складно. Спочатку готуємо все необхідне: листок паперу, простий олівець, ластик і те, чим Ви будете розфарбовувати ведмедя. Щоб наш ведмідь вийшов клишавим, потрібно попрацювати трохи ластиком, зокрема, овали лап із зовнішнього боку. Для пожвавлення нашого малюнка потрібно намалювати темні зіниці ока, підмалювати язичок. Тепер прийшов час вашої фантазії.



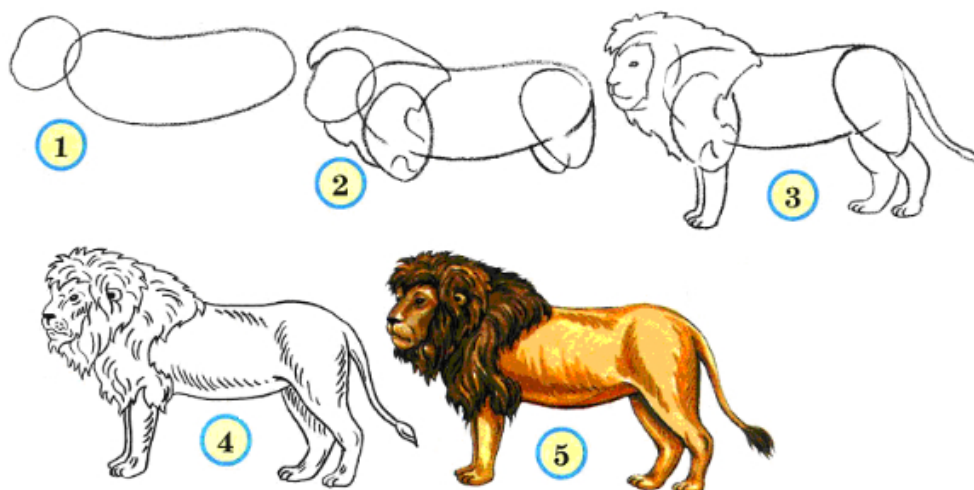
- Заєць

Спочатку зображуємо у вигляді кіл частини тіла тварини - голову, вуха, тулуб, шию і лапи. Підмальовували до округлості голови круглі ніс і око і передні лапки. Тепер чіткою

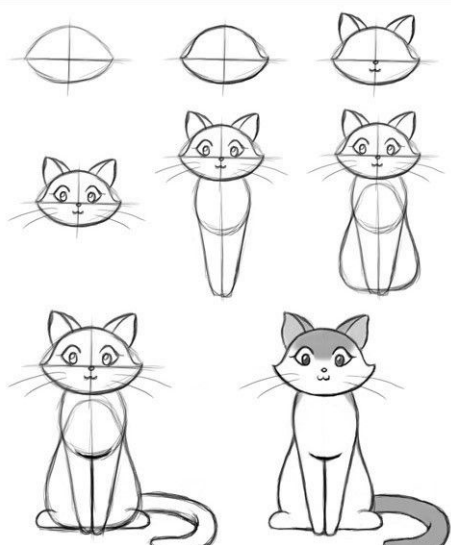
лінією потрібно обвести голову і кінцівки звіра. Починаємо працювати ластиком, стираємо непотрібні лінії кіл. Відзначаємо вуса і штрихуємо шерсть зайцю. Стираємо залишилися лінії кіл, чіткіше обводимо намічену фігуру. Можна додати тіні і травичку для більш реалістичного образу.



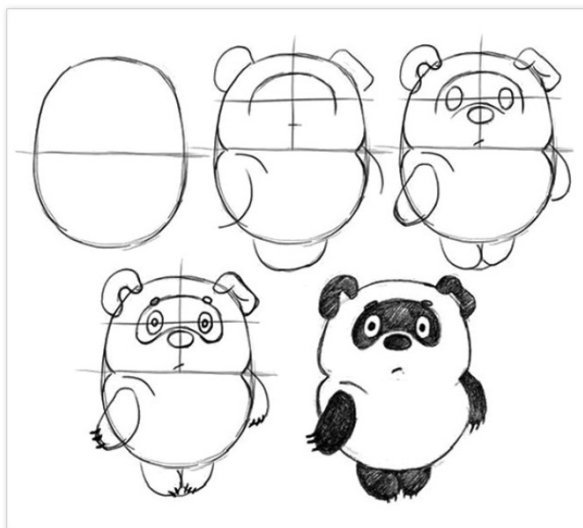
Малювання лева



Малювання кота



Малювання персонажу з мультфільму



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. З чого починають побудова малюнка птиці?
2. Якими лініями виконують начерки?
3. Як визначається співвідношення окремих частин фігури тварини?
4. Як визначається співвідношення висоти і довжини птиці?
5. У чому полягає відмінність малюнка від замальовки?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти складати композицію малюнка на основі законів композиції, робити композиційне розміщення предметів з дотриманням їх пропорцій і взаємного розташування.

МЕТА: сформувати в учнів вміння з малювання та оформлення кондитерських виробів, розвинути спостережливість, зорову пам'ять, творчу уяву.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: аркуш, олівці прості і кольорові, фарби акварельні та гуаш, ластик, лінійка.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання, натуральні зразки кондитерських виробів.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ:

1. Намалювати кондитерський виріб.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували аркуш, олівці, фарби, ластик.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Аркуш формату А4 розташувати довільно (вертикально або горизонтально).
2. Уважно розглянути об'єкт зображення і виділити основні ознаки кондитерських виробів.
3. Виконати малюнок фарбами.

Малювання тістечка:

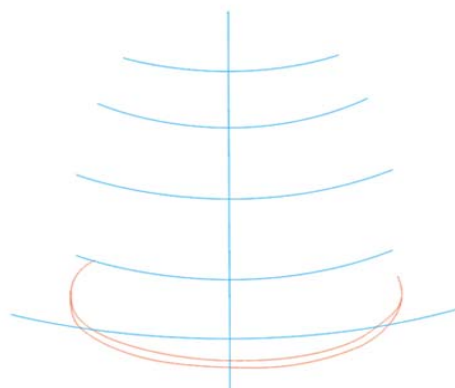
- продумати специфіку образотворчих засобів;
- розібратися в будові форми тістечка;
- визначити всі межі, площини, розташування їх у просторі;

- зробити олівцем лінійний малюнок;
- зобразити тістечко в кольорі.

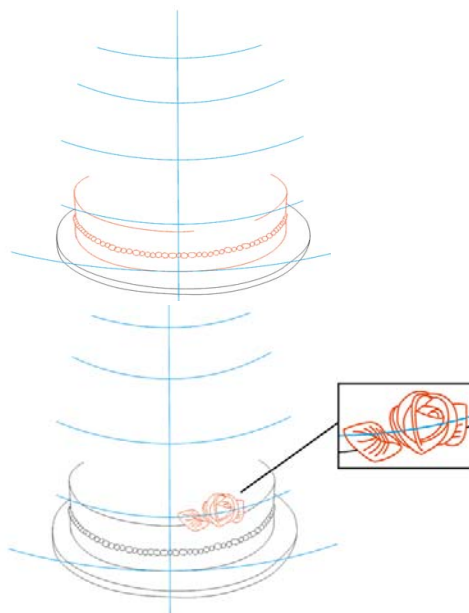


Малювання торта:

Спочатку намічаємо допоміжні лінії - одну вертикальну пряму, а потім на ній приблизно на рівних відстанях проводимо горизонтальні, трохи викривлені вниз лінії. Їх п'ять, причому, як бачимо, верхня - найкоротша, а нижня - довше всіх. Три середні приблизно однакові. Між двома нижніми лініями намічаємо напівовальним кривими обриси тарілки, на якій знаходиться торт (мал..1).

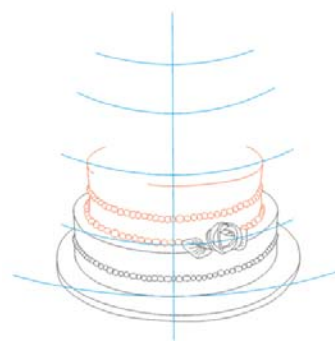


Потім приступаємо до промальовуванні всіх верств нашого тортика. Вгору від підстави малюємо перший шар, симетрично розташовуючи його частини щодо серединної вертикальної лінії. Прикрашаємо його візерунками - одним рядом кілець (мал..2).



На правій верхній стороні цього шару ретельно прорисовуємо трояндочку, користуючись збільшеним зображенням (мал.. 3).

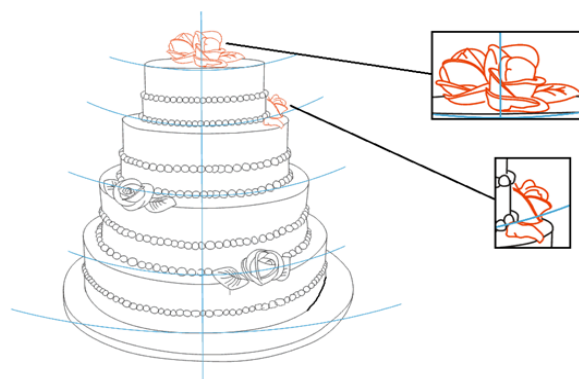
Аналогічним чином малюємо наступний шар торта, піднімаючись вгору і використовуючи допоміжні горизонтальні лінії. Цей шар прикрашаємо вже двома рядами кілець (мал.4.).



На другому шарі малюємо таку ж трояндочку, як показано вище, але тільки вже з іншого боку (мал. 5.).



Прорисовуючи наступний, третій шар, поступово піднімаємося до верхівки нашого торта. На ньому також два ряди кілець з крему. Позначаємо останній, четвертий шар. Він найменший, знаходиться на вершині торта. Не забуваємо про колечка з крему. Останній шар торта прикрашаємо вже двома трояндочками. При промальовуванні квітів також користуємося збільшеним зображенням.

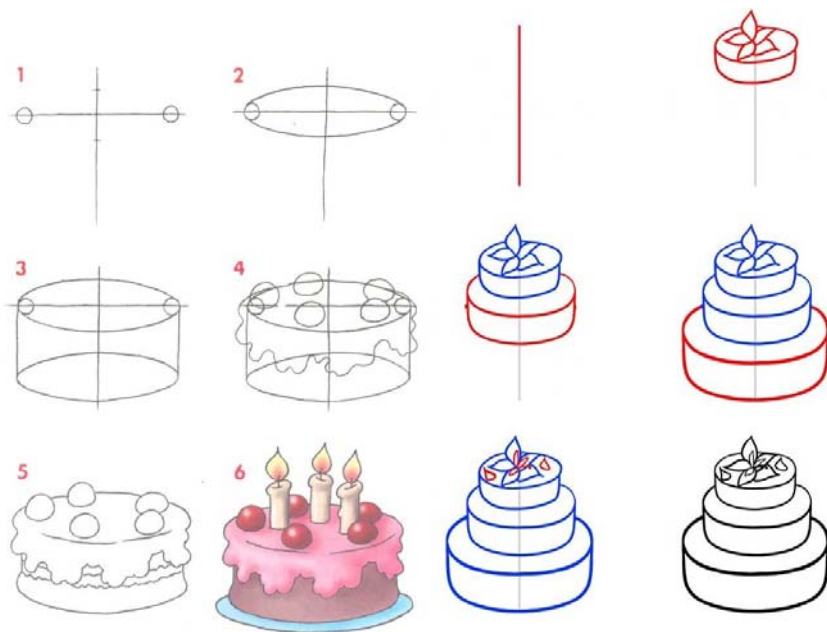


Причому, зауважте, що збоку ми малюємо пів-трояндочки, а на верхівці торта - подвійна троянда, більш шикарна, ніж на нижніх шарах. Це й не дивно, адже ця троянда як би увінчує наш святковий торт (мал. 6)

Залишилося прикрасити наш торт кольоровими олівцями або фарбами. Шари торта можна зробити ніжного персикового, рожевого, ніжно-салатового кольору, троянди червоними, жовтими або малиновими, листочки - зеленими. Кольорове рішення залежить повністю від вашої фантазії. Дивіться, який гарний торт вийшов! (мал.7)



Покрокове малювання інших видів тортів.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Дати визначення ескізу.
2. Чому у прикрасі торта необхідна умовність?
3. Що таке цілісність і суцільність елементів прикраси кондитерського виробу?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти ліпити різні види квітів

МЕТА: навчити студентів послідовно, пропорційно ліпити квіти, визначаючи форму і колір. Знайомство з правилами особистої гігієни і безпекою праці при роботі з пластиліном, з матеріалами, інструментами та пристосуваннями для ліплення, організацією робочого місця; знайомство з простими прийомами ліплення, розвиток окоміру, уяви, творчості, кмітливості.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: пластилін, дощечка або клейонка, лопатки для роботи з пластиліном, серветка, баночка з водою.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ:

1. Виліпити різні квіти.
2. Скласти квіткову композицію.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготувати пластилін, дошку, лопатки для роботи з пластиліном.

3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

Теоретичні поняття

Ліплення - процес створення скульптурного зображення з м'якого пластичного матеріалу. Вона є найбільш доступною в технічному відношенні, так як передбачає використання глини та пластиліну.

Найбільш поширеним способом ліплення є додаток до первонаочільного взятому обсягом невеликих шматочків пластичного матеріалу і подальше його ущільнення, витягування, загладжування, розплющення до надання потрібної форми. Така робота є не тільки творчий процес, але і фізичні вправи, які розвивають мускулатуру кистей рук, їх узгодженість, формує звичку послідовного виконання роботи. Даний процес допомагає освоїти основи образотворчої грамоти при виконанні ліпних зображень, розвинути окомір, уяву, почуття пропорцій.

Виявлення конструктивних і декоративних особливостей в процесі ліплення орнаменту, овочів і фруктів, тварин і птахів, виготовлення макетів тортів допоможе майбутнім кондитерам в освоєнні способів фігурної обробки поверхні кондитерських виробів.

Основні ліпні роботи виконуються пальцями і долонями рук. Зазвичай ними надається потрібна загальна форма майбутнього виробу. Крім того, в ході тонкої обробки поверхні і виконанні дрібної роботи використовують стеки. *Стеки* - спеціальні інструменти у вигляді лопаток різної конфігурації. Вони можуть бути загостреними, плоскими і зігнутими. Виготовляють стеки з дерева, пластмаси і металу в залежності від того з яким матеріалом ними треба працювати.

ВИКОНАННЯ РОБІТ:

1. Визначити, які квіти будете виліплювати.
2. Вивчити форму квітів.
3. Детально опрацювати поверхню моделі запропонованих квітів.
4. Розігріти пластилін.
5. Виліпити з квітів композицію.

Ліплення квітів:

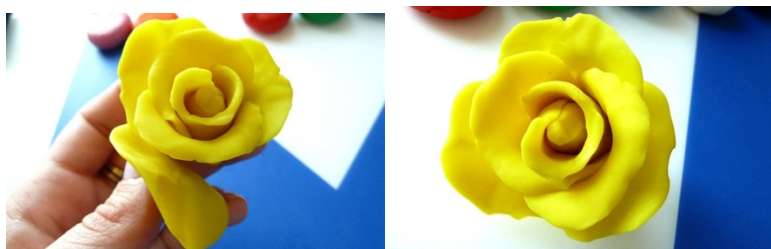
- **Троянда**

1 Спосіб.

З пластиліну будь якого кольору виготов крапельку та джгутик. Надай джгутику плоскої форми, як слід розім'явши руками, та обліпи ним пластилінову крапельку.



Виготов ще один джгутик та, розплющивши його, обліпи серединку квітки. Що більше джгутиків Ти виготовиш — тим пишніша буде квітка.



2 Спосіб.

Виготов невеличкі пластилінові кульки приблизно однакових розмірів. Надай кулькам форми млинця та виклади в один ряд, як показано на малюнку. Згорни розплющені кульки в симпатичну троянду.



- *Кульбабка*

Спочатку виготов довгу ковбаску з пластиліну. Розплющ та підрівняй за допомогою стеки, обрізавши нерівності. Ножицями зроби майбутній квіточці бахрому. Закрути розплющений і розрізаний джгутик у пухнасту кульбабку.



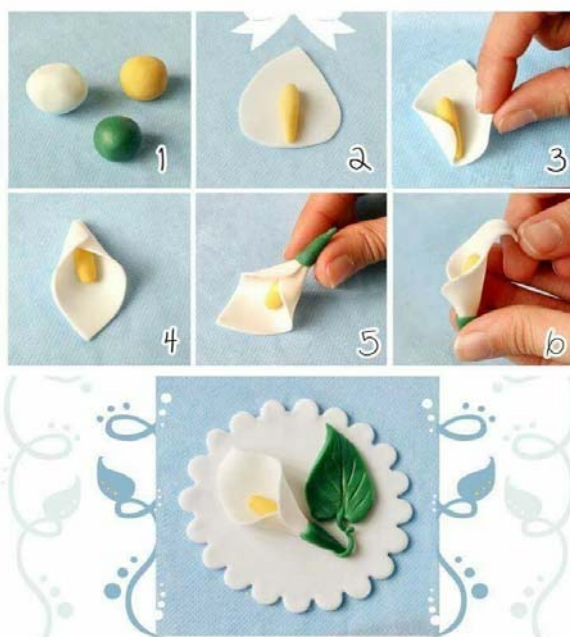
- *Ромашка*

З білого чи жовтого пластиліну скачай ковбаску. Розділи її на однакові шматочки та зроби з них кульки. Сплющ кожну кульку з одного боку та прищипни тоненький краєчок пальцями. Виклади пелюстки у формі квітки на поверхню майбутньої картини (наприклад, на кришку пластикового лотка), притисни широкі краї пелюсток до пластику. З оранжевого пластиліну зроби круглу серединку та за допомогою зубочистки познач тичинки.



- *Кала*

Розплющ пластилінову кульку білого або фіолетового кольору в товстий млинець. Стекою відріж із двох країв трошки пластиліну, зробивши один бік млинця звуженим. Маленький жовтий джгутик стане тичинкою, а довгий і масивний зелений — стеблом. Обгорни пелюстку кали навколо стебла та тичинки. З широкого боку притисни до поверхні картини.



Квіткові композиції



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Дайте визначення «Ліплення».
2. В чому полягає мета ліплення?
3. У чому особливості ліплення рослин?
4. Який процес передує роботі з ліплення рослин?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти ліпити фрукти, овочі

МЕТА: навчити студентів послідовно, пропорційно ліпити фрукти та овочі, визначаючи форму і колір. Знайомство з правилами особистої гігієни і безпекою праці при роботі з пластиліном, з матеріалами, інструментами та пристосуваннями для ліплення, організацією робочого місця; знайомство з простими прийомами ліплення, розвиток окоміру, уяви, творчості, кмітливості.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: пластилін, дощечка або клейонка, лопатки для роботи з пластиліном, серветка, баночка з водою.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ:

1. Виліпити різноманітні овочі.
2. Виліпити різноманітні фрукти.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували пластилін, дошку, лопатки для роботи з пластиліном.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Визначити, які фрукти або овочі буде виліплювати.
2. Вивчити форму овочів ті фруктів.
3. Детально опрацювати поверхню моделі запропонованих овочів, фруктів.
4. Розігріти пластилін.
5. Виліпити різні фрукти та овочі .

Ліплення овочів:

- **Огірок**

Щоб зліпити огірок, досить зробити заготовку у вигляді ковбаски з пластиліну зеленого кольору. До нашої заготовки зеленого кольору додаємо шматочок пластиліну більш темного кольору, а потім його розмазує.



Те саме робимо з пластиліном білого кольору. Робимо за допомогою зубочистки пухирці на огірочки і додаємо йому хвостик. В результаті отримаємо огірочок справжнісінький молочної стиглості.



- *Помідор*

Для виготовлення помідора нам знадобиться кульку з червоного пластиліну. Зверху робимо поглиблення пальцем і наносимо трохи жовтого пластиліну, розтираємо його трохи. Робимо лінії-надрізи.



З зеленого пластиліну робимо для помідора листочок-зірочку і прикріплюємо в поглиблення.



- *Редис*

Для того, щоб зробити редиску, катаємо дві кульки: побільше темно-рожевого кольору і малесенький білого. З білого кульки робимо хвостик і прикріплюємо до кульки темно-

рожевого кольору, надаючи йому форму редису. З зеленого пластиліну робимо для редиски бадилля і кріпимо до коренеплоду.



Ліплення фруктів:

- Яблуко

З пластиліну червоного або бордового, зеленого кольору зробимо кульку, додамо до нього пластиліну жовтого кольору і розтерти по кульці. Надаємо кульці форму яблука, знизу і зверху робимо пальчиком поглиблення. Зверху встромляємо суху гвоздику (з приправ) хвостиком вгору, а знизу, навпаки, хвостик встромляє в яблуко, щоб видно було сама гвоздичка.



- Слива

Сливу робити легко. З кульки темно-синього або фіолетового кольору ліпимо за формою яйце. Збоку робимо надріз, як у сливи. З коричневого пластиліну робимо для сливи черешок і прикріплюємо його. Слива готова.



- Апельсин

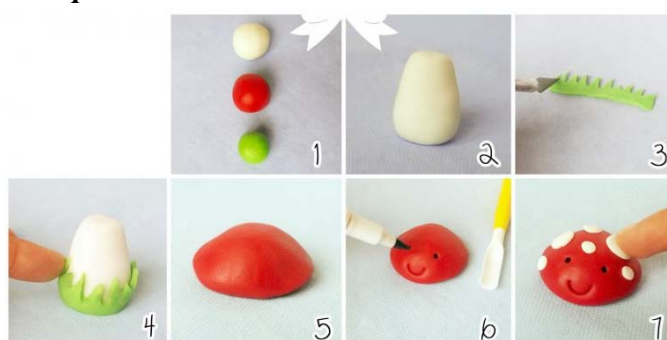
У виготовленні апельсина теж нічого складного немає. Катаємо кулька з пластиліну оранжевого кольору, встромляємо гвоздику. За допомогою зубочистки робимо на кульці дірочки-точки. Вийшов у нас апетитний апельсин.



- *Покрокове ліплення полуниці*



- *Покрокове ліплення грибів*



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які особливості ліплення овочів, фруктів, грибів?
2. Які форми овочів і фруктів краще вибрати для перших завдань?
3. Які прийоми роботи використовуються в ліпленні овочів, фруктів, грибів?
4. Форми яких геометричних фігур є основою в процесі ліплення овочів і фруктів?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних полу фабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти робити макети тварин та птахів.

МЕТА: сформувати вміння з оволодіння навичкам скульптурного зображення, допомогти виробити і розвинути вміння «на око» визначати розташування форм в просторі, яке необхідно кухареві, кондитера у професійній діяльності.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: пластилін, дощечка або клейонка, лопатки для роботи з пластиліном, стека, серветка, баночка з водою.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ:

1. Виліпити тварину.
2. Виліпити птаха.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ:

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували пластилін, дошку, лопатки для роботи з пластиліном.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

1. Визначити, яких птахів (голуб, лебідь, орел, сокіл або ін.), тварин (білка, ведмежа або ін.) Ви будете виліплює;
2. Вивчити форму птиці і тварини.
3. Детально опрацювати поверхню моделі птиці і тварини.
4. Розігріти пластилін.
5. Виліпити тварину і птаха.

Ліплення тварин:

- *Кішка*

1. Для тулуба кішки візьміть шматок пластиліну і скачайте ковбаску. Її необхідно обробити за допомогою стека, а саме розрізати з двох сторін на частини і надати їм округлу форму.
2. Не забудьте про хвості. Для нього знадобиться каплеподібна витягнута ковбаска.
3. Для мордочки зробіть з пластиліну одного кольору велику кульку. З пластиліну іншого кольору, бажано білого, зробіть кульку поменше. До нього пізніше будуть кріпитися вуса, носик і рот кішечки

4. З пластиліну чорного кольору зробіть наступні заготовки для кішки: 7 тоненьких ковбасок для вусів і рота, а також 2 невеликих кульки для очей.
5. Для майбутніх смужок на тулуб кішки підготуйте кілька тонких ковбасок-джгутиків.
6. Надайте заготівлі для тулуба форму тулуба кішки, що стоїть на чотирьох лапках.
7. Акуратно прикріпіть до голови елементи мордочки: ніс, очі, вуса, вушка. Потім голову, хвостик і смужки закріпіть на тулуб вийшла кішечки.



- **Ведмідь**

1. Відрізаємо від коричневого брусочки пластиліну невеликий шматочок маси і скочується в кульку.



- 2 Далі трохи стискаємо верхню частину кульки і поступово витягуємо його, щоб вийшла ось така фігура. Тулуб ведмедя готовий.



3. Скачує ще один шар такого ж діаметру що і попередня заготовка.



4. З світло-коричневого пластиліну формуємо мордочку тварини. Спочатку скочується мініатюрний грудочку маси, а після розплющуємо її і надаємо овальну форму. Приклеюємо заготовку мордочки до нижньої частини голови.



5. *Ліпимо вуха.*

- Расплющуємо коричневий кульку і розрізаємо його навпіл. Перед тим як ми приєднаємо вушка, зробимо основні лінії на голові, щоб визначити центр. Після цього приклеюємо їх, відступивши однакову відстань від центру.



6.З'єднуємо всі виготовлені деталі.



7.Далі зліпимо дві пари лапок для ведмедя. Скачує кулька коричневого тону в ковбаску, ділимо її навпіл і з отриманих брусків формуємо лапки у вигляді крапельки.



8. Тепер одягнемо ведмедика в светр. Для його створення буде потрібно синій пластилін. Розкачуємо шматочок маси в смужку рівномірної товщини. Підгинаємо її край з будь-якого боку. Обертаємо заготовлю тулуб ведмедя, коректуючи процесі відгин комірця. З'єднуємо смугу зі зворотного боку виробу. Акуратно його зрізаємо, а місце стику розгладжуємо пластиковим ножем і пальцями



9. Рукава створюємо окремо, з синіх смуг меншого розміру. Обробляємо ними лапки, відрізаємо надлишки і затираємо шов. Фіксуємо пару лапок на основі.



10. Потім потрібно прикріпити нижні лапки.



11.Подушечки великих лап і внутрішню частину вушок доповнюємо світло коричневими деталями.

12. З синього пластиліну створюємо носик, а після розташовуємо його на мордочці.



13. За допомогою маленьких ножиць робимо фактуру, неглибоко надрізу поверхню пластиліну. Починаємо процес з низу виробу, поступово піднімаючись вгору.

14. Шпажкою прорисовуємо в'язану фактуру на светрі.

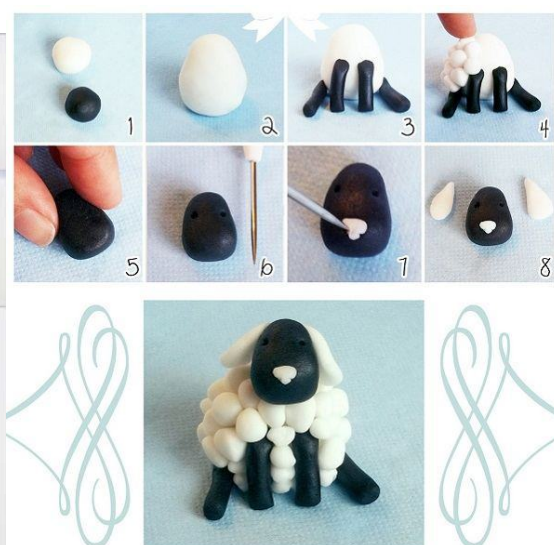
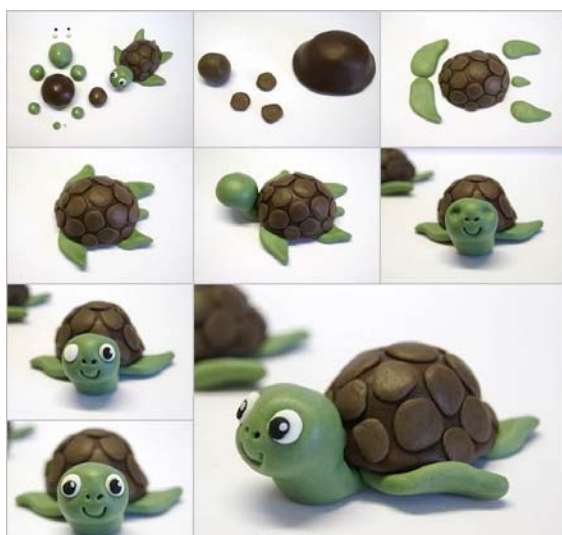


15. Після створення отвіру для вічка і поміщаємо всередину парочку чорних міні-кульки.



Покрокове ліплення черепахи

Покрокове ліплення баранчика



Ліплення птахів:

- Голуб

Головне в ліпленні голуба - визначити обсяг тіла і форму оперення. Ліплення слід вести на основі принципу від загального до приватного і дуже важливо зрозуміти характерний обсяг тіла голуба. Для цього треба розрізнати загальні елементи форми і анатомічні особливості, при ліпленні звернути увагу на тулуб.

<p>1.Обраний пластилін зробіть м'яким, потім скачайте кульку.</p> 	<p>2. Для ліплення шиї і голови використовуйте два відтінки, наприклад, синій і фіолетовий. Підготуйте дві ковбаски для змішування. Необхідно показати незвичайне перламутрове оперення птиці.</p> 
<p>3.Скрутіть дві ковбаски між собою, потім сформуйте шию. Витягніть кульку.</p> 	<p>4.З'єднайте шию і голову з тулубом.</p> 
<p>5.Приєднайте очі і гострий маленький дзьоб на голову.</p> 	<p>6.Проріжте стеком поздовжні смуги по всьому колу шиї.</p> 
<p>7. Зробіть сірі заготовки для ліплення крил і хвоста. Можна змішати темніший пластин з більш світлим, щоб отримати незвичайний мармуровий ефект.</p> 	<p>8. Задайте підготовленим кулькам форму, характерну для крил і хвоста. Вони повинні бути плоскими. Потім намалюйте безліч поздовжніх насічок стеком, щоб відокремити пір'ячко один від одного.</p> 
<p>9.Преднайте ззаду хвіст.</p>	<p>10. З боків прикріпіть крила і заведіть їх симетрично на спину.</p>

	
<p>11. Повернув саморобку нижньою частиною до себе, прикріпіть дві сірих коржі і вставте в кожен з них половинку сірники.</p> 	<p>12. Налепіть на вільні кінці сірників червоні лапки.</p> 
<p>13. Поверніть голуба в правильне положення і милуйтеся результатом своєї творчості.</p> 	

- Покрокове ліплення персонажів з мультфільму



- Покрокове ліплення лебедя



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Перерахуйте етапи ліплення птахів і тварин.

2. Які особливості ліплення тварин і птахів?
3. Як вміння малювати тварин впливає на процес виконання їх ліпних зображень?
4. У чому полягає заключний етап ліплення тварин і птахів?

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Продумати та підготувати ескізи для заготовок оздоблень оформлення кондитерських виробів рослинного миру.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти виготовляти елементи оздоблення з мастики.

МЕТА: сформувані вміння з оволодіння навичкам скульптурного зображення, допомогти виробити і розвинути вміння «на око» визначати розташування форм в просторі, яке необхідно кухареві, кондитера у професійній діяльності.

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: мастика, стіл, дошка для ліплення, стека, лопаточка, форми та виїмки для виготовлення елементів прикрас з мастики.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання.

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення».

ЗАВДАННЯ:

1. Виліпити з мастики елементи оздоблення для кондитерських виробів.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.
2. Підготували мастику, дошку, лопатки для роботи з мастикою.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

Для виготовлення їстівних елементів декору торта необхідно:

- підготувати мастику;
- розкачати;
- за запропонованим зразком або за власним вибором виготовити їстівні елементи декору торта.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Мастика із маршмелоу

№	Сировина	Маса (нето)	Технологія приготування
1	Цукрова пудра	350	<p>Цукерки маршмелоу викласти в миску, полити лимонним соком і поставити в мікрохвильову піч приблизно на 1,5-2 хвилини! Після того як дістанемо миску з маршелоу, розмішуємо добре і додаємо потроху цукрову пудру, ретельно вимішуємо (вона дуже липка). Потім коли маса набуде більш щільної консистенції, але все ще буде липкою, присипаємо дощечку цукровою пудрою, викладаємо на неї мастику і вимішуємо до еластичного стану (пластилін). Кладемо на 15 хвилин у холодильну камеру після чого з мастикою можна працювати. Працювати з нею потрібно швидко, відламавши потрібну кількість мастики для роботи, решту потрібно загорнути щільно в харчову плівку, щоб не було доступу кисню, щоб вона не засихала. Для додавання мастиці різних кольорів використовуємо харчову фарбу. Цією мастикою можна, як покривати торти, так і робити декор.</p>
2	Цукерки маршмелоу	200	
3	Сік лимона або лимонна кислота	10	
	Вихід:	500	

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2
Шоколадна мастика із маршмелоу

№	Сировина	Маса (нето)	Технологія приготування
1	Цукрова пудра	150	<p>1. На паровій бані розтоплюємо шоколад. 2. Маршмелоу поставити в мікрохвильову піч або на парову баню на кілька секунд, поки не стане м'якою. М'який маршмелоу додаємо до шоколаду, розмішуємо, і додаємо вершки, масло і за бажанням ... лікер, бренді або сік. Розмішуємо до однорідної маси 3. Викладаємо цю масу в міксер, додаємо сахарну пудру і вимішуємо (лопатка) до утворення однорідної маси. 4. Викладаємо масу на стіл змащений маслом або рослинним жиром. І розкачуємо пласт потрібної товщини або для виготовлення прикрас з мастики або для покриття торта. Мастикую можна загорнути в харчову плівку і зберігати в холодильній камері до потрібного моменту, після чого прикрашати.</p>
2	Гіркий шоколад	200	
3	маршмелоу (не має значення якого кольору)	180	
4	Маргарин або масло	20	
5	Вершки або молоко	75	
6	Лікер, бренді, або апельсиновий сік	10	
	Вихід:	500	

Змішуємо рівну кількість сухого молока і цукрової пудри, потім додаємо солодке згущене молоко (1:1:1). Замішуємо масу до консистенції м'якого пластиліну. Можна трохи підфарбувати мастику харчовими барвниками.

Тепер, згадавши уроки праці в школі, ліпимо з неї квіточки, листочки, ягідки, зайчиків, качечок і т.д. Виліплені прикраси потрібно підсушити. Можна розкочати мастику в пласт, товщиною 1-2 мм або товщі, і вирізати фігурки виїмкою, або ножем. Розкочувати краще на харчовій плівці, а мастику присипати цукровою пудрою.

Фасади будинків на моїх тортах зроблені з молочної мастики, потім розфарбовані харчовими барвниками, шоколадом і білкової глазур'ю.

Якщо мастика під час ліплення прилипає до рук, потрібно додати цукрової пудри, якщо вона сохне - загорнути в пергамент або плівку. Єдиний недолік молочної мастики - жовтуватий колір, тому, якщо потрібно зробити квіти білого кольору, або ніжно-рожеві і блакитні, я використовую желатинову мастику.

- Покрокове ліплення троянд

I Спосіб



II Спосіб



- Покрокове ліплення нарцису

I Спосіб

II Спосіб



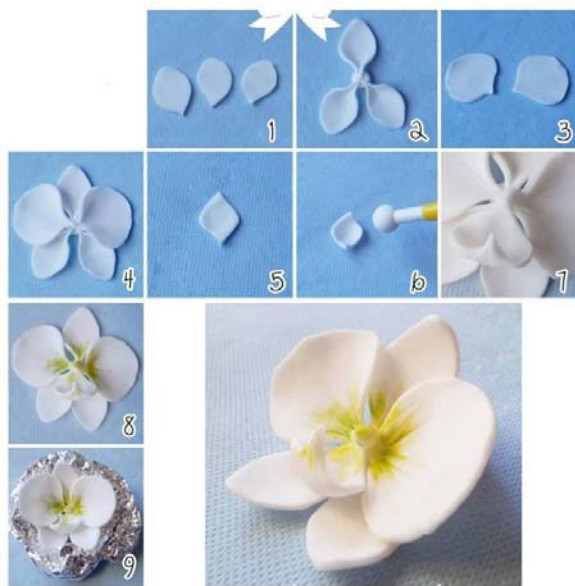
- *Покрокове ліплення різних квітів*

Орхідея



Півонії

Анютини очі





КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. У чому особливості ліплення рослин?
2. Який процес передує роботі з ліплення рослин?
3. Яким чином виконується пластичний обсяг квітки, листя, стебел в квітковій композиції?

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти виготовляти макети тістечок та тортів різноманітної форми з різними оздобленнями

МЕТА: навчити студентів виготовляти макети тортів, тістечок, виховувати акуратність і самостійність на навчальному занятті

ФОРМА РОБОТИ: індивідуальна

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: пластилін, пінопласт (коробка), мастика

дошка для макета, стека, лопаточка, столярний або конселярський ніж.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: картки завдання

ЛІТЕРАТУРА: навчальний посібник «Малювання та ліплення»

ЗАВДАННЯ:

1. Зробити макет тістечка або торта з елементами оздоблення рослинного татваринного світу.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати та отримати картки завдання.

2. Підготували пластилін, мастику, дошку, лопатки для роботи з мастикою, коробку для макету.
3. Виконати практичні завдання згідно карткам завдання.
4. Провести підсумки робіт.
5. Відповісти на контрольні запитання
6. Зробити висновок.

ХІД РОБОТИ

Макет торта - це об'ємна модель кондитерського виробу, виготовлена з пластиліну. В процесі виготовлення макета враховуються і закономірності композиції прикраси кондитерського виробу, і навички ліплення, і готовність працювати в умовах виробництва.



Вправи з виготовлення макета торта, користуються ескізом. Роботу над виготовленням макета проводять в декілька етапів. У кожному ескізі вибирають форму виробу (квадратну або круглу) і намічають рельєфне прикраса його поверхні. Далі на основі розробленого в деталях ескізу студенти роблять кольорові зображення торта у фронтальному і профільному видах. Фронтальне зображення показує поверхню художньої обробки кондитерського виробу без спотворень. Малюють профільний вид торта, в якому показують форму бічного прикраси. Ці зображення потім використовують як зразки для виготовлення макета.

Наступний етап роботи над виготовленням макета торта полягає в покритті верхній і бічних поверхонь каркаса тонким шаром пластиліну, що імітує колір справжнього виробу.

Після загладжування поверхні покритого пластиліном каркаса починають ліплення окремих елементів прикраси, застосовуючи різнокольоровий пластилін.

Тематика ескізів для макетів тортів, пов'язана з поєднанням стилізованих декоративних форм рослинного і тваринного світу, в якому виражено певна взаємодія тваринного і середовища її проживання.

Вивірений ескіз стає основою для подальшої роботи, яка полягає в строгому дотриманні всіх правил послідовного виготовлення макета торта по самостійно розробленою темі.

Для виконання макета торта необхідно:

- 1) підготувати форму для макету кондитерського виробу (коробку);
- 2) розігріти руками (долонями) пластилін;
- 3) нанести на підготовлену форму ґрунтовку (розмазати пластилін тонким шаром по верхній і бічних поверхнях;
- 4) за запропонованим зразком або за власним вибором виліпити торт:
 - оформити бічні поверхні;
 - оформити поверхню макета;
 - продумати елементи оздоблення для оформлення макету.

Приклади макетів кондитерських виробів

- *Торти оздоблені елементами рослинного світу*



- *Торти оздоблені елементами тваринного світу*



- *Приклади оздоблень тістечка*



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. У чому полягає підготовка до роботи над виготовленням макета торта?
2. У чому полягають особливості виготовлення макета торта?
3. Які пристосування для каркасної основи можна використовувати в навчальній роботі по виконанню макета торта?
4. Яка роль попереднього ескізу в роботі по виготовленню макета торта?
5. Які види майбутнього макета торта повинні бути представлені на його ескізі?
6. З чим може бути пов'язана тематика прикраси макета торта?
7. Які матеріали можна використовувати для виконання макета торта?

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Підготуйте презентацію тортів і тістечок, виконаних своїми руками.

6.3. ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНІ РОБОТИ З ПРЕДМЕТІВ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ РІВЕНЬ «КОНДИТЕР 5 РОЗРЯДУ»

6.3.1. Предмет «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати оригінальні оздоблювальні напівфабрикати, вироби і прикраси з різних видів сировини для борошняних кондитерських виробів

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини для борошняних кондитерських виробів, закріпити практично теоретичні знання з :

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості оздоблювальних напівфабрикатів;
- підбору інструменту, інвентарю, посуду;
- організації робочого місця;
- технології приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини.

Розвивати вміння проведення бракеражу готових виробів і попередження недоліків;

- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці.

Розвивати в учнів самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

ФОРМА РОБОТИ: групова, індивідуальна

МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, машина збивальна настільна, електронні ваги, шафа холодильна, столи виробничі.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, кондитерські дошки, кондитерські виїмки, качалки, ножі, листи, каструлі, миски, тарілки, мірний стакан, ложки, шпатель, ваги.

СИРОВИНА: патока, яєчний білок, цукор – пісок, барвник, есенція, пудра цукрова, желатин, ванільний цукор

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів 2018р.

ЛІТЕРАТУРА: Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002. ; Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Профкнига, Київ 2018

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати пластичну карамель та оздоблення з неї.
2. Приготувати цукрову сирцеву мастику та оздоблення з неї.

3. Приготувати кольорову дзеркальну глазур для глазурування поверхні.
4. Приготувати оригінальні оздоблювальні напівфабрикати і прикраси у малайзійському стилі.

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ:

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести бракераж готових оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ З ПЛАСТИЧНОЇ КАРАМЕЛІ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

«Пластична карамелева маса»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Патока	611	Густа, тягуча, прозора, безбарвна солодка ясно-жовта рідина
2	Цукор-пісок	510	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. Розчинність повна, розчин прозорий без осаду і домішок.
3	Барвник харчовий розведений	0.5	Відповідає виду барвника
4	Есенція	1,5	Синтетичний водно-спиртовий розчин з ароматом ваніліну, без осаду.
5	Вода	153	Прозора, чиста, без присмаку
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Цукор-пісок розчиняють у воді і доводять до кипіння. Потім в сироп додають підігріту до 50⁰С патоку і продовжують уварювання. Температура закінчення уварювання – 193⁰С. Після охолодження на столі до температури 70⁰С карамелеву масу розкочують на столі пластинками завтовшки 2-3 мм. З готових пластинок формують прикраси.

Для зберігання пластинки обмазуються олією, прокладаються пергаментом і зберігаються тривалий час в герметичній тарі.

Формування завитків. З пластичної карамелі, що злегка остигнула, можна зробити завитки. Для цього скачують карамель у вигляді джутика і спіраллю намотують на змащену олією паличку.

Формування фонтанів. На металевій кришці столу малюють за шаблоном простим олівцем чотири, шість або вісім контурів фігур, що нагадують цівки води, що б'ють з

центру уявного фонтану вгору і спадають овалом вниз, з перехопленням між ними лініями для міцності прикраси. Малюнки покривають тонкою плівкою розтопленого масла, яке необхідно охолодити. З корнетика карамелевою масою наносять тонкі лінії по малюнку. Після того як нанесли другий малюнок, обережно вістрям ножа підчіплюють перший, що остигнув, пересувають його на інше, змащене олією, місце столу для охолодження. Коли фігурки у вигляді струменя будуть готові, відливають на столі з тієї ж маси коржик для підставки; потім обережно підвівши струмені фонтану, що остигли, нижні кінці їх укріплюють на гарячій підставці, і склеюють між собою гарячим сиропом або карамелевим клеєм. Форма струменів і конфігурація фонтану можуть бути різними.

Формування карамелевих стрічок, вірьовок і плетених кошиків. Для виготовлення карамелевих стрічок, вірьовок і плетених кошиків карамелеву масу уварюють до 150 °С і після охолодження до 70 °С піддають розтяганню на столі, що полягає в послідовному розтяганні і складанні маси удвічі. Розтягання проводиться до тих пір, поки маса не стане світлою і не придбає шовковистого блиску. Надмірно перетягнута карамель стає матовою і зацукрюється. З готової маси вручну формують вірьовки і стрічки. З вірьовок і стрічок можна сплести корзину. У металевій або дерев'яній дошці висвердлюють по колу (для круглих кошиків) або по еліпсу (для овальних) отвори, в які вставляють дерев'яні палички. Різноколірні круглі вірьовки або плоскі стрічки переплітають між цими паличками, роблячи корзину. Після твердіння карамелі дерев'яні палички виймають і на їх місце вставляють карамелеві; потім укріплюють наперед підготовлену дужку, яку прикрашають бантом з карамелевої стрічки, витягнутої на підігрітій і покритій жиром дошці. Усередині корзини розміщують квіти з карамелі.

Формування рози з карамелі. Шматку зігрітої маси надають пальцями форму пелюстка з подовженим кінцем. Три пелюстки сполучають разом у вигляді бутона; потім роблять крупніші пелюстки, які приєднують довгими кінцями до бутона. Щоб пелюстки не відвалилися, троянду слід поставити в пляшку з широкою шийкою або стакан, де вона повинна знаходитися до затвердіння.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: маса атласного відтінку

Консистенція: пластична

Колір: відповідає кольору барвника

Смак і запах: солодкий, без сторонніх домішок



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ З ЦУКРОВОЇ СИРЦЕВОЇ МАСТИКИ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Цукрова сирцева мастика»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
-------	------------------------------	----------	---------------------------------

1	Пудра цукрова	945	Порошок білого кольору з блиском, сипуча, без грудочок, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок
2	Желатин	10	Крупа, порошок або прозорі пластинки жовтого кольору, без запаху, смаку
3	Вода для желя тину (15:1)	150	Прозора, чиста, без стороннього присмаку
	Вихід	1000	
	Вологість мастики, %	6	

Технологія приготування

Желатин заливають водою температурою 25 °С і залишають для набухання на 1-2 години, зливають надлишок води і підігрівують на водяній бані з патокою до 55-60 °С до повного розчинення. Розчин проціджують крізь дрібне сито. Потім додають просіяну цукрову пудру і замішують так, щоб не було грудок, протягом 20-25 хв. Для поліпшення смаку, додання білого кольору, прискорення підсушування можна додати лимонну кислоту (0, 3 % до маси цукрової пудри). При виготовленні троянд з мастики в кінці замішування замість есенції можна додати декілька крапель натуральної трояндової олії, що значно поліпшить смак готових виробів.

Мастику використовують для виготовлення методом ліплення або формування квіт, фігурок, деталей оздоблення тортів (будиночки, огорожітощо), а також карток для вітальних написів до тортів. Вироби з мастики можна обробити і розмалювати кремом, глазур'ю; сама мастика може бути підфарбована в різні кольори. Якщо покрити квіти (або інші фігурки) з мастики кондитерським лаком, то вони стануть схожими на фарфорові.

Формування карток для тортів. Для карток до тортів готову мастику розкочують качалкою на столі, посипаному цукровою пудрою, до товщини 2-3 мм. Пласт нарізують ножем виїмкою на картки різних розмірів у вигляді квадратиків, прямокутників, ромбів тощо. Після добового підсушування в теплому сухому місці картки стають твердими; їх звільняють від залишків пудри, потім на них наносять за допомогою корнетика кольоровими кондитерськими масами різноманітні написи і орнаменти у вигляді контурів, віньєток, квітів.

Формування троянди. З мастики готується декілька грушоподібних кульок. Першу кульку використовують для серцевини троянди, для цього кульку розминають пальцями в овальну пластинку і скручують її у вигляді трубочки. Беруть другу кульку і надають їй форму пелюстки (кінчиками пальців розминають фігурку по всій довжині, починаючи від вузького кінця, залишаючи при цьому серцевину пелюстки товщою ніж краї). У ліву руку беруть серцевину троянди (трубочку) і злегка кінчиком пальця змочивши низ приклеюють першу пелюстку.

Пелюстку трохи згинають, надаючи йому форму пелюстки, що напіврозпустилася. Так один за іншим прикріплюють пелюстки, створюючи троянду. Кожну пелюсточку згинають, для того, щоб створити враження живої квітки. Підставу троянди рівненько обрізають ножом і переносять виріб для сушіння. Краще всього укласти троянду на тарілку в яку насипаний цукор. Сушіння виробу проводять протягом 24 годин.



Після цього троянду можна переносити на торт.

Формування квітів шипшини за допомогою цукрової мастики

Білу мастику ділять на 3 частини. Велику частину підфарбовують в рожевий колір, меншу - в зелений, зовсім невелику - в жовтий. Спочатку роблять 5-6 пелюсток з рожевої мастики. Кульки розминають у вигляді пелюсток, у підстави роблять великим пальцем поглиблення. Одна пелюстка заходить на іншій. Склеюємо їх один з одним водою або слабким сиропом. Даємо пелюсткам підсохнути. Тичинки виконуємо з жовтої маси: розкатуємо її в тонкий джгут, нарізуємо, сушимо і вставляємо в середину квітки, поки вона ще не висохла. Якщо квіточка підсохнула, то тичинки підклеюємо жовтою глазур'ю або готуємо з жовтої густої глазурі і відсаджуємо з корнетика.

Формування квітки маку з мастики

Цукрову молочну мастику ділять на дві частини: велику підфарбовують в червоний колір, а меншу в зелений. Тичинки роблять за допомогою корнетика розтопленим шоколадом.

Червону масу розкочують у вигляді джгута. Ділять джгут на рівні частини і скочують в кульки. Потім виконують пелюстки таким же чином як описувалося для троянди. Центр пелюсток змочують водою за допомогою пензлика. Одну пелюстку накладають на іншу. Всього в квітці повинне бути 5-6 пелюсток. Для того, щоб пелюстки тримали форму з фольги формують чашки і вкладають туди квіти для сушіння. У центр підсушеної квіточки відсаджують тичинки.



Зелену мастику розкочують і формують листя. Листя у маків різне, тому їх краще вирізувати за допомогою трафарету з щільного паперу.

Формування квітки тюльпана з мастики

Масу підфарбовують в будь-який колір або залишають білою. Потім формують з неї кульки рівної величини. З кульок ліплять пелюстки овальної форми і скріплюють їх між собою. Пелюстки повинні заходити один за інший. Для однієї квітки готують не більше 5 пелюсток. З жовтої маси розкочують тонкий джгут, роблять тичинки і укріплюють в центрі квітки. Підфарбовану в зелений колір мастику розкочують на столі і вирізують довгі листочки. Тупою стороною ножа видавлюють прожилки. Листя укладають поряд з

квіточками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: пластична маса

Консистенція: м'яка, пластична

Колір: відповідає кольору барвника

Смак і запах: солодкий, без сторонніх домішок



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ КОЛЬОРОВОЇ ДЗЕРКАЛЬНОЇ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ГЛАЗУРУВАННЯ ПОВЕРХНІ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Кольорова дзеркальна глазур для глазурування поверхні»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Молоко згущене	100	В'язкий продукт кремового кольору. Смак і запах – солодкий, чистий, з слабо вираженим смаком пастеризованого молока
2	Сухий желатин	12	Крупа, порошок або прозорі пластинки жовтого кольору, без запаху, смаку
3	Глюкозний сироп	150	Прозора, в'язка рідина
4	Барвник харчовий		Відповідає виду барвника
5	Цукор-пісок	150	Порошок білого кольору. сипучий, без грудочок, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок
6	Вода	147	Прозора, чиста, без стороннього присмаку
	Вихід	600	

Технологія приготування

1. Залити желатин крижаною водою в пропорції 1:6.
2. Змішати 75 г води з глюкозним сиропом, додати цукор, поставити на вогонь, довести до кипіння.
3. Залити отриманим сиропом згущене молоко, акуратно змішати. Температура повинна бути приблизно 85 градусів.
4. Викласти желатин, знову перемішати.
5. По крапельці додати барвник, контролюючи інтенсивність кольору.
6. Взбити блендером, не допускаючи утворення бульбашок.
7. Прибрати суміш в морозильник, закривши плівкою, на 12 годин.
8. Перед використанням підігріти до робочої температури та перемішати блендером. Процідити суміш через сито для видалення кисню.
9. Розрівняти глазур відразу ж, поки вона не застигла.
10. Після заливки прибрати готовий виріб в холодильник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: маса з ідеально гладкою поверхнею, з ефектом дзеркального блиску

Консистенція: пластична

Колір: відповідає кольору барвника

Смак і запах: солодкий, без сторонніх домішок



ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ОРИГІНАЛЬНИХ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ І ПРИКРАС У МАЛАЗІЙСЬКОМУ СТИЛІ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

«Крем з фасолі»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Біла квасоля	400	Ціла, поверхня гладка, неушкоджена. Без домішок
2	Цукор	320	Порошок білого кольору. сипучий, без грудочок, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок
3	Ванілін	10	Білий кристалічний порошок з яскравим специфічним ароматом
	Вихід	370	

Технологія приготування

Звичайну білу квасолю замочити в холодній воді на добу. За цей час вона збільшиться в розмірі і насититься рідиною. По закінченні доби, залити квасолю водою і поставити на середній вогонь варитися 5 хвилин після закипання.

Залити квасолю холодною водою і очистити її від шкірки. Очищену квасолюзнову залити свіжою водою і варити на середньому вогні 1 годину, при необхідності доливати воду. Квасоля готова, коли вода набуває білястого відтінку, боби розварюються і розвалюються. Протерти квасолю через сито або пробити блендером до однорідної маси. Пюре злити в складену в два рази марлю, натягнути над ситечком і ретельно віджати рідину так, щоб на виході вийшла густа кашка з бобів. На виході виходить однорідна і дуже густа маса.

Покласти в ситечко квасоляну масу і цукор, додати ванілін за смаком (квасоля має дуже специфічний смак і краще «забити» його ваніліном) і проварити масу на середньому вогні до загусання. Спочатку вона стане рідшою, але через вміст цукру, який карамелізується, густіє.

Уварювати крем з квасолі до тих пір, поки він не стане стійко триматися на ложці, стікаючи стрічками.

Якщо недоварити крем – він не буде тримати форму, переварити – і буде як пластилін.

Додати у готовий крем фарбник, лікер, коньяк або ароматизатор.



Виготовлення оздоблень

Для відсаджувальних мішків крем повинен бути досить густий, пластичний, добре зберігати форму. Занадто густа маса видавиться з насадки нерівномірно, суцільними шматками. А надто рідка – розтечеться відразу після нанесення прикраси на поверхню.

Торт у малайзійському стилі можна приготувати за різними рецептами. Зазвичай під шаром чудових квітів ховається звичайний бісквіт. Головна умова – циліндрична форма. Головною відмінністю оформлення тортів у «малайзійській» техніці є те, що кольори мають натуральні відтінки. Це забезпечується тим, що використовуються натуральні барвники соки ягід, овочів та фруктів. Приглушена кольорова гама з безліччю натуральних відтінків – це неодмінний ознака, якою повинен володіти кожен торт, який оформлений у «малайзійській» техніці.



Виготовлення троянди

Потрібен гвіздек діаметром 5 см., універсальна насадка № 104. Діаметр широкої частини - 17 мм, довжина вихідного отвору - 14 мм., квадратні заготовки з пекарського паперу.

Видавити небагато крему на серединку гвіздка, закріпити зверху папірець, придавити. Це потрібно, щоб папірець міцно зафіксувався на гвоздиці.



Хвилями видавлювати на серединку трохи крему у вигляді гірки.

Одним рухом огинати цю гірку крему. Виходить пелюсткова зав'язь троянди.



По одному шприцюють пелюстки. Рухи - від низу до верху, немов малювання кінчиком насадки невелику дугу. Насадку весь час тримаємо вузьким кінчиком вгору.

Кожен новий пелюсток нарощувати із середини попереднього.

Кількість пелюстків залежить від розміру троянди. Зняти папірець з гвоздика і акуратно перенести на деко і підморозити в морозильній камері.

Охолодженні троянди перенести на заздалегіть оздоблений кремом бісквіт. Між квітками будуть виникати порожнечі, заповнити їх листочками і бутонами.

Виготовлення бутонів

Для бутонів знадобляться насадки-трубочки різного розміру: діаметром вихідного отвору 7 мм і 3 мм. Більшої насадкою відкидають кульки з крему зеленого кольору а на них зверху - меншою насадкою кульки кольору пелюсток.

Виготовлення листочків, пелюсткової зав'язі

Для виготовлення листочків використовувати насадки №70, для пелюсткової зав'язі - №233 (в залежності від розміру номер може змінюватися).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: однорідна, пишна тягуча маса, добре зберігає форму

Консистенція: густа, пластична

Колір: відповідає кольору барвника

Смак і запах: солодкий, без сторонніх домішок, відповідає фарбникам і виду



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Які операції відносять до основних процесів оздоблення?
2. Які вироби використовуються для оздоблення тортів і тістечок?
3. Що таке мереживо?
4. Які прикраси роблять з глазурі та як вони виконуються?
5. Назвати види карамельної маси.
6. Особливості приготування пластичної карамелі. Асортимент виробів з неї.
7. Особливості приготування білкової рисувальної маси.
8. Якими нормативними документами керуються під час виготовлення борошняних кондитерських виробів у кондитерських цехах підприємств ресторанного господарства?

ЗВІТ

1. Скласти технологічні схеми приготування оздоблювальних напівфабрикатів згідно переліку.
2. Надати порівняльну характеристику оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини у вигляді таблиці.

№	Назва н/ф	Особливості приготування н/ф	Можливі недоліки оздоблювальних напівфабрикатів	Способи їх усунення	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на запитання.
4. Оформити звіт.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

1. Підготувати звіт з виконання завдання ЛПР на семінарське заняття. У звіті учень повинен систематизувати матеріал з теми, яка відпрацьовувалась, розкрити технологічні процеси з виявленням «точок ризику» і усуненням недоліків. Запропонувати варіанти використання оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування шоколадних цукерок та прикрас з шоколаду
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати шоколадні цукерки та прикраси з шоколаду

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички приготування шоколадних цукерок, закріпити практично теоретичні знання з :

- асортименту, технології приготування шоколадних цукерок.

Розвивати вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд;

- організовувати робоче місце;

- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;

- визначати якість цукерок;

- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;

- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці.

Розвивати в учнів самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

ФОРМА РОБОТИ: групова, індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, машина збивальна настільна, електронні ваги, шафа холодильна, столи виробничі.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сито, кондитерські дошки, ножі, листи, каструлі, миски, тарілки, мірний стакан, ложки, шпатель, форми для цукерок силіконові, папір для формування виробів.

СИРОВИНА: цукор-пісок, какао-порошок, масло вершкове, шоколад темний, світлий, печиво цукрове, мигдальне борошно, горіхи мигдаль, фундук, арахіс, ванільний цукор.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки.

ЛІТЕРАТУРА: Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002; Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Профкнига, Київ 2018.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати цукерки «Пташине молоко»
2. Приготувати цукерки «Шоколадна несподіванка»
3. Приготувати цукерки «Грильяж в шоколаді»
4. Приготувати цукерки «Цукерки з арахісом»

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП
2. Отримати продукти
3. Організувати робоче місце
4. Виконати практичні завдання згідно ІТК
5. Провести дегустацію виробів
6. Відповісти на контрольні запитання
7. Оформити звіт
8. Зробити висновок
9. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ЗАВДАННЯ № 1 Приготування цукерок «Пташине молоко»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Цукерки «Пташине молоко»»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Молоко	100	Однорідна рідина без осаду. Колір білий з жовтуватим відтінком. Смак і запах властивий молоку, без сторонніх присмаків і запахів.
2	Шоколад	100	Гладка блискуча верхня, колір темно-коричневий. Консистенція тверда, крихка. Смак і аромат - яскраво-виражені, властиві виду шоколаду
3	Цукор	80	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
4	Желатин	15	Крупа, порошок або прозорі пластинки жовтого кольору, без запаху, смаку
5	Яйця	90	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
6	Вершкове масло	40	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, відповідні виду масла, без сторонніх присмаків і запахів.
	Вихід	600	

Технологія приготування

Залити желатин 50 г холодного молока і поставити на 15 хвилин, щоб він встиг набрякнути. Далі слід розламати на невеликі шматки 2/3 шоколаду, розтопити на водяній бані, змастити всередині формочки для цукерок і поставити на півгодини в холодильник для застигання. Яйця треба акуратно розділити. Білки ставляться в холодильник. Жовтки збиваються з цукром за допомогою міксера протягом 2-3 хвилин до отримання світлого крему. Після цього вливається молоко, що залишилося, і маса збивається далі до отримання однорідної консистенції.

Суміш необхідно проварити на водяній бані до загустіння, постійно помішуючи. Потім крем можна зняти з вогню, додати до нього олія і ретельно розмішати. Желатин з молоком ставиться на водяну баню і проварюється, помішуючи, до отримання однорідної рідини. Не доводячи до кипіння, суміш можна зняти з вогню і залишити остигати. Коли желатин буде трошки теплим, його треба влити тонкою цівкою в заварний крем і розмішати. Білки збиваються міксером в піну і додаються до отриманої раніше масі. Далі крем розподіляється у формочки, змащені шоколадом, і залишають у холодильнику на хвилину, щоб суфле могло схопитися. Залишився шоколад розтоплюється і їм покриваються цукерки у формочках. Після того як «Пташине молоко» постоїть в холодильнику 4-5 годин, воно буде повністю готове.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма правильна, без ушкоджень, поверхня блискуча

Консистенція: поверхня тверда, крихка, начинка – ніжна та м'яка

Колір: темно-коричневий, начинки - білий

Смак і запах: яскраво виражений смак шоколаду з ніжним молочним присмаком



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ЦУКЕРОК «ШОКОЛАДНА НЕСПОДІВАНКА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2 Цукерки «Шоколадна несподіванка»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Темний шоколад	200	Гладка блискуча верхня, колір темно-коричневий. Консистенція тверда, крихка. Смак і аромат яскраво-виражені, властиві виду шоколаду
2	Мигдаль	150	Очищений, з приємним властивим смаком та ароматом
3	Фініки	100	Цілі, поверхня блискуча, смак приємний солодкий
4	Білий шоколад	50	Гладка блискуча верхня, колір темно-коричневий. Консистенція тверда, крихка. Смак і аромат - яскраво-виражені, властиві виду шоколаду.
	Вихід	500	

Технологія приготування

Розтопити темний і білий шоколад на водяній бані в різних ємностях. Доки топиться шоколад, видалити кісточки фініків, а замість них покласти туди по 1-2 горішка. Після цього на місце, де був зроблений надріз на фініки, акуратно нанести білий шоколад, для того щоб скріпити начинку. Після цього, фініки з білим шоколадом необхідно прибрати на 2 години в морозильну камеру. Після охолодження глазувати фініки розтопленим чорним шоколадом і викласти на харчову фольгу. Залишити цукерки в холодильній камері на 3-4 години до повного застигання шоколаду.

Готові цукерки, зверху можна прикрасити білим шоколадом і кокосовою стружкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма правильна, без

ушкоджень, поверхня блискуча

Консистенція: тверда, крихка

Колір: темно-коричневий

Смак і запах: яскраво виражений смак
шоколаду з присмаком фініків



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ЦУКЕРОК «ГРИЛЯЖ В ШОКОЛАДІ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Цукерки «Грильяж в шоколаді»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Волоськи горіхи	500	Смак приємний, без гіркого присмаку.
2	Цукровий пісок	150	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків. і домішок.
3	Вода	70	Прозора, чиста, без присмаку
4	Сік лимона	30	Прозорий, без осаду. Запах і смак лимону.
5	Темний шоколад	200	Гладка блискуча верхня, колір темно-коричневий. Консистенція тверда, крихка. Смак і аромат - яскраво-виражені, властиві виду шоколаду.
6	Коньяк	50	Прозора рідина коричневого кольору. Властивий смак і аромат, без сторонніх присмаків.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

В першу чергу необхідно подрібнити волоський горіх. Потім в каструлю виливається вода і висипається цукор, ця суміш ставиться підігріватися на повільний вогонь і вариться до стану густої консистенції і придбання золотистого кольору. Після того, як сироп готовий, до нього додається лимонний сік і подрібнений волоський горіх і все ретельно перемішується. Саме час почати формувати цукерки! Для цього необхідно брати невелику кількість маси і надавати цукерок круглу або довгасту форму. Готовий грильяж залишають на 30 хвилин у холодильник. В цей час темний шоколад необхідно розтопити на водяній бані, а після цього додати до нього коньяк і ретельно перемішати.

Після того як шоколадна глазур готова, грильяж виймається і холодильника і кожен цукерку необхідно промокнути в шоколадній масі. Готові цукерки викладаються на харчову фольгу і відправляються в морозильну камеру на 2 години до застигання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма цукерок правильна, однакового розміру, без ушкоджень, поверхня блискуча

Консистенція: тверда, крихка

Колір: темно-коричневий

Смак і запах: яскраво виражений смак шоколаду з присмаком волоських горіхів



ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ЦУКЕРОК З АРАХІСОМ

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Цукерки з арахісом»

№ з/п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Арахіс очищений	300	Ядро покрите світло-коричневою оболонкою, яка відділяється після підсмажування. Смак приємний, без гіркого присмаку.
2	Печиво цукрове	40	Консистенція крихка, смак і запах приємні, без сторонніх присмаків.
3	Мед	80	Густа консистенція, колір та аромат відповідає виду меду, смак солодкий, приємний, ніжний.
4	Масло вершкове	20	Світло-жовтий колір, смак і колір відповідні
5	Шоколад чорний	150	Гладка блискуча верхня, колір темно-коричневий. Консистенція тверда, крихка. Смак і аромат - яскраво-виражені, властиві виду шоколаду.
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Сирий очищений арахіс обсмажити на сухій сковороді до світло-коричневого кольору. Підсмажений арахіс подрібнити разом з печивом в крихту (не дуже дрібно). Мед з вершковим маслом підігріти на водяній бані до рідкої консистенції. Додати мед в горіхову суміш і перемішати: повинна вийти густа пластична маса, придатна для ліплення.

Мокрими руками відокремлювати від цієї маси невеликі шматочки і формувати з них цукерки необхідної форми. На водяній бані розтопити шоколад, додати трохи вершкового масла. В розтоплений шоколад занурювати за допомогою шпатель напівфабрикати з арахісової маси і викладати на застелене фольгою деко. Прибрати отримані цукерки в холодильник для застигання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма цукерок правильна, однакового

Консистенція: поверхня тверда, крихка, начинка – густа пластична маса

Колір: темно-коричневий

Смак і запах: яскраво виражений смак шоколаду з присмаком арахісу, меду, печива.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Назвати асортимент виробів з шоколаду.
2. Якій обробці піддають шоколад перед використанням? З якою метою?
3. Описати процес темперування.

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування цукерок шоколадних.
2. Надати порівняльну характеристику виробам у вигляді таблиці.

№	Назва н/ф	Особливості приготування н/ф	Можливі недоліки виробів	Способи їх усунення	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Оформити звіт.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

1. Підготувати звіт з виконання завдання ЛПР на семінарське заняття. У звіті учень повинен систематизувати матеріал з теми, яка відпрацьовувалась, розкрити технологічні процеси з виявленням «точок ризику» і усуненням недоліків. Запропонувати можливі варіанти начинок для шоколадних цукерок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок зрізних видів тіста

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти виготовляти оригінальні тістечка з різних видів тіста

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування оригінальних тістечок з різних видів тіста. Закріпити практично теоретичні знання з :

- розрахунку сировини на задану кількість виробів;
- підбору інструменту, інвентарю, посуду;

- організації робочого місця;
- технології приготування оригінальних тістечок з різних видів тіста;
- проведенню бракеражу готових виробів і попередження недоліків випечених виробів;
- дотримування правил ведення технологічного процесу;
- економного використання електроенергії, води, сировини;
- виконання правил санітарії та гігієни, правил безпеки праці;
- розвитку самостійності, вмінню орієнтуватися у виробничих умовах.

ФОРМА РОБОТИ: групова, індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, машина збивальна настільна, електронні ваги, шафа холодильна, стіл робочий, блендер

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: качалка, сито, кондитерські дошки, ножі, листи, каструлі, миски, тарілки, мірний стакан, ложки, шпатель, форми для мусових тістечок, форми для кексів силіконові, папір для випікання, кондитерський мішок, плунжери, набір для роботи з мастикою, кондитерська праска, трафарет для айсінга, підставка для декорування.

СИРОВИНА: борошно пшеничне вищого ґатунку, яйця, цукор – пісок, какао – порошок, масло вершкове, сметана, шоколад темний, світлий, борошно з фундука, горіхи, фундук, прянощі, ванільний цукор.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів 2017р.

ЛІТЕРАТУРА: Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.; Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; ПрофКнига 2017; Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. – К. : «Центр учбової літератури», 2016.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати тістечко бісквітно – кремове з мастикою «Міні – торт»
2. Приготувати тістечко мусове «Червоний капелюшок»
3. Приготувати тістечко капкейк
4. Приготувати тістечко шоколадно - горіхове

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП;
2. Отримати сировину для виробів;
3. Отримати посуд і інвентар.
4. Організувати робоче місце;
5. Виконати практичне завдання згідно ІТК;
6. Провести дегустацію виробів;
7. Відповісти на контрольні запитання;
8. Оформити звіт;

9. Зробити висновок;
10. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Провести первинну обробку сировини
2. Підготувати сировину до виробництва
3. Приготувати вироби згідно технологічним карткам..
4. Підготувати вироби додегустації
5. Провести бракераж виробів, результати занести у таблицю.
6. Оформити звіт про виконану роботу

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ ТІСТЕЧКО БІСКВІТНО – КРЕМОВЕ З МАСТИКОЮ «МІНІ – ТОРТИК»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

«Тістечко бісквітно – кремове з мастикою «міні – торт»

Найменування сировини	Бісквіт основний	Бісквіт з какао	Сироп для просочування	Крем вершковий	Крем білковий на агарі	Цукрова мастика	Айсінг	Декор	Витрати сировини на 10 шт. виробів (г)
Борошно	87	94							181
Крохмаль картопляний	22	8							30
Цукор	108	115	145		107				475
Яйця	180	190							370
Есенція	1		0.6						1,6
Какао - порошок		20							20
Вершки 35 %				695					695
Цукор - пудра				70		595	90		755
Ванільна пудра				7					7
Вода			158		12	95			265
Коньяк				14					14
Білки яєчні					55		11		66
Агар					0.8				0.8
Ванілін					0.2				0.2
Лимонна кислота					0,03		0,3		0.33
Желатин						6			6
Барвник харчовий малиновий								3	3
Барвник харчовий голубий								1.5	1.5
Масло вершкове								48	48
Глазур біла шоколадна								48	48
Вихід	312	312	275	720	159	625	100		

напівфабрикату									
Вихід готової продукції	10 шт. по 250г								

Технологія приготування

Бісквітне тісто готують холодним способом, у $\frac{1}{2}$ частину тіста додають какао – порошок. Випікають бісквітні пласти завтовшки 10 мм. при $t190\text{ C}^0$ 8 хв. З остиглих пластів за допомогою виїмки вирізають круглі заготовки d– 7см. Заготовки просочують сиропом, з'єднують їх вершковим кремом, чергуючи за кольором. Зверху змащують білковим кремом. Після застигання крему, заготовки змащують вершковим маслом, охолоджують. Мاستику розминають до однорідної пластичної маси, підфарбовують. Розкачують завтовшки 2мм., діаметром більшим від заготовки на $\frac{1}{3}$. Покривають заготовки та розгладжують за допомогою кондитерської праски. Бічну поверхню оздоблюють мереживом з айсінгу за допомогою трафарету. На поверхні тістечка закріплюють шоколадною глазур'ю заготовку квітки з мастики.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма круга, поверхня і бічна сторона оздоблена мастикою, мереживом з айсінгу, на розрізі п'ять пластів бісквіту склеєні вершковим кремом.

Колір: колір бісквіту темно-коричневий, золотавий.

Консистенція: пласти пружні, м'які.

Смак: солодкий



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ ТІСТЕЧКО МУСОВЕ «ЧЕРВОНІЙ КАПЕЛЮШОК»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

Тістечко мусове «Червоний капелюшок»

Найменування сировини	Медове тісто(г)	Ягідне конфі (г)	Мус Темний (г)	Мус шоколадний білий (г)	Глазур кольорова дзеркальна (г)	Витрати сировини на 20 шт. виробів (г)
Борошно	320					320
Мед	45					45
Цукор	125	80			150	355
Масло вершкове	15		15			30
Яйця	88					88
Натрій двовуглекислий	10					10
Желатин		8	5	8	12	33
Вода		48	23	48	75	194
Брусниця або малина (свіжа, морожена)		280				280
Крохмаль кукурудзяний		12				12

Вершки 35%			100	200		300
Шоколад чорний 75%			100			100
Лікер Бейліс			20			20
Молоко				115		115
Шоколад білий				160	150	310
Есенція ванільна				0,2		0,2
Вода для желатину					72	72
Інвертний сироп					150	150
Молоко згущене з цукром					100	100
Барвник червоний					2	2
Горіхи					100	100
Вихід напівфабрикату	500	450	250	500	800	2400
Вихід готової продукції	20 шт. по 120 г					

Технологія приготування

Приготування кольорової дзеркальної глазури

Желатин замочують з водою у співвідношенні 1:6. У на плитному посуді змішують цукор, воду, інвертний сироп, проварюють до температури 103*С . Змішують згущене молоко, шоколад, желатинову масу, заливають гарячим сиропом, додають барвник, обережно вимішують, щоб не було бульбашок. Як що бульбашки з'явились, глазур необхідно процідити крізь дрібне сито. Закривають поверхню глазури плівкою, залишають у холодильнику на 12 – 24 г.

Приготування медового тіста

Мед, цукор, вершкове масло, підігривають у наплитному посуді до розчинення цукру. Припиняють нагрівання, додають натрій двовуглекислий, вимішують. Додають яйця, вимішують до з'єднання, частинами додають борошно, вимішують однорідне тісто. Розкачують тісто на посипаній борошном поверхні шаром 4- 5мм. Викладають пласт на змащений та посипаний борошном лист або застелений пергаментом, наколюють виделкою у декількох місцях. Випікають при температурі 180*С 5 -10 хв. Готовий н/ф охолоджують.

Приготування ягідного конфі

Желатин замочують з водою у співвідношенні 1:6. Ягоди подрібнюють блендером у пюре, додають цукор, крохмаль. Прогрівають до закипання, припиняють нагрівання, додають замочений желатин. Масу знов збивають блендером, розливають у круглі силіконові форми меншим діаметром ніж готове тістечко на 2 см., або виливають одним шаром у бортовий лист. Шар складає 5 мм. Охолоджують конфі у морозильній камері 30 хв.

Приготування темного шоколадного мусу

Желатин замочують з водою у співвідношенні 1:6. Збивають вершки до пишної однорідної маси. Шоколад розтоплюють на водяній бані, додають замочений желатин, лікер, вимішують, з'єднують з вершками. Масу викладають на лист, охолоджують у морозильній камері 30 хв.

Приготування білого шоколадного мусу

Желатин замочують з водою у співвідношенні 1:6. Молоко кип'ятять, з'єднують з замоченим желатином та білим шоколадом, вимішують до однорідної маси. Окремо збивають вершки, обережно з'єднують з молочною масою, охолодженою до 35 – 40°C.

Формування тістечок

Тістечка формують у круглих силіконових формах. З медового н/ф вирізають круглі заготовки меншим діаметром ніж готове тістечко на 2 см. Такі ж заготовки вирізають з конфі та шоколадного мусу. Якщо конфі заморозували у формах, то його просто звільняють. Силіконові форми для формування виставляють на рівну, жорстку поверхню, заповнюють на 1/3 білим шоколадним мусом, охолоджують 3 – 5 хв. у холодильній камері. Форми виймають, викладають на середину фруктових конфі, заливають білим мусом, знов охолоджують. Далі на поверхню викладають заготовку з шоколадного мусу, доливають білий мус, викладають заготовку з медового н/ф. Готовий н/ф заморозують 3 – 4 год. Дзеркальну глазур розігрівають до 40* С, добре вимішують, охолоджують до 30*С. Заморожений н/ф тістечок звільняють від форм, викладають на решітку. Покривають дзеркальною глазур'ю: її помірно виливають, починаючи кругові рухи від середини. Знімають тістечка з решітки плоским ножом здійснюючи кругові рухи, щоб звільнити від ниток глазури по низу. Викладають на підкладку. Краї тістечка прикрашають подрібненими горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: тістечко має форму півсфери. Поверхня вкрита глазур'ю. Нижній край оздоблено горіхами. На розрізі три шари з'єднані мусом з білого шоколаду.

Колір: червоний з глянцем

Консистенція: ніжна, м'яка

Смак: смак солодкий, приємний з присмаком ванілі, шоколаду, ягід



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ТІСТЕЧКО КАПКЕЙК»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

«Тістечко капкейк»

Найменування сировини	Масляний бісквіт (г)	Мастика крохмально – заварна (г)	Масляний крем «Шарлот» (г)	Витрати сировини на 20 шт. виробів
Масло вершкове	200		126	326
Борошно	400			400
Яйця	90		20	110
Молоко	240		75	315

Амоній	1,5			1,5
Сіль	1			1
Цукор пісок			110	110
Пудра ванільна			1,5	1,5
Коньяк			1	1
Цукрова пудра		620		620
Патока		67		67
Крохмаль кукурудзяний		81		81
Вода		165		165
Барвник		2		2
Вихід напівфабрикату	1250	800	300	2200
Вихід готової продукції	20 шт. по 110 гр.			

Технологія приготування

Вершкове масло (температура 12*С) нарізують на шматки, збивають на малих обертах до утворення пластичної маси. Оберти збільшують, додають цукор і продовжують збивати до утворення однорідної маси. Порціями додають суміш яєць, солі, амонію, збивають до однорідності. Додають суміш борошна з молоком, вимішують до однорідності. Наповнюють круглі форми для кексів на 2/3 об'єму. Випікають при температурі 175*С 30 хв. Випечені заготовки охолоджують. Підготовлюють оздоблюючи напівфабрикати: мастику, масляний крем «Шарлот». За допомогою цукрової мастики та масляного крему оздоблюють вироби за отрібною тематикою.



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд :форма круга, конусоподібна, з рифленою бічною стороною, поверхня оздоблена мастикою, масляним кремом., на розрізі виріб гарно пропечений, без закальцю.

Колір:колір бісквіту темно – коричневий, золотавий.

Консистенція:консистенція дрібнопориста

Смак:солодкий.

ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ТІСТЕЧКО ШОКОЛАДНО – ГОРІХОВЕ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Тістечко бісквітне шоколадно – горіхове»

Найменування сировини	Білково – горіховий н/ф (г)	Праліне (г)	Ганаш темний (г)	Вершковий крем з шоколадом (г)	Листи з шоколаду (г)	Паста з праліне (г)	Витрати сировини на 16 шт. виробів
Цукрова пудра	306						306
Горіхове борошно з фундука	420						420
Білки яєчні	230						230
Горіхи фундук смажені	200	400				30	630
Вода		72					72
Цукор		252					252
Ванілін		4					4
Масло вершкове						30	30
Молочний шоколад			250	320	500	75	1145
Вершки 33%			230	450			680
Вихід напівфабрикату	1120	640	480	736	500	135	
Вихід готової продукції	16 шт по 220 гр.						

Технологія приготування

Ганаш з молочного шоколаду

Вершки нагрівають до кипіння, заливають подрібнений шоколад та вимішують до остигання. Суміш герметично закривають, залишають у холодильнику на 6 год.

Вершковий крем з шоколадом

Вершки нагрівають до кипіння, заливають ними подрібнений шоколад та вимішують до остигання. Суміш герметично закривають, залишають у холодильнику на 6 год. Перед використанням збивають крем до пишної світлої маси.

Білково – горіховий н/ф

Охолоджені яєчні білки збивають з додаванням 25 % цукрової пудри, до збільшення у об'ємі у 6 – 7 разів і утворення пишної піни. Додають просіяне борошно з фундука з цукровою пудрою, обережно вимішують. Викладають на листи застелені папером 2 прямокутника розміром 20см x 30 см., посипають рубленими горіхами. Випікають при температурі 170 *С 20 – 30 хв.

Праліне

У плаский посуд виливають воду додають цукор, проварюють до розчинення, всипають підсмажені до золотавого кольору горіхи і ванілін. Суміш проварюють до температури 170*С., виливають на змащений олією папір тонким шаром. Коли карамельна суміш остигне її розламують на довільні шматки. Шматки необхідно перетерти до однорідної блискучої горіхової маси за допомогою блендера або спеціального млинка.

Паста з праліне

На водяній бані розтопити разом вершкове масло та молочний шоколад. До суміші додати праліне, подрібнені горіхи, вимішати. Отриману масу нанести на випечений напівфабрикат, охолодити.

Листи з шоколаду

Молочний шоколад розтопити на водяній бані. Вилити на пергаментний папір прямокутниками розміром 20 х 30 см., розрівняти лопаткою. Листи охолодити 15 хв. Розрізати на прямокутники розміром 3 см х 10 см, повинно бути 24 шт. з одного листа. Заготовки знов охолоджують не менше 6 год.

Формування тістечок

Білково - горіховий н/ф обережно розрізують на прямокутники розміром 3 см. Х 10 см. На кожен прямокутник за допомогою кондитерського мішка та круглої трубочки наносять посередині стрічку вершкового крему, накривають шоколадним прямокутником. Знов наносять стрічку з крему посередині і накривають шоколадною пластиною. Зверху наносять дві паралельні стрічки з шоколадного ганаша, накривають третьою пластиною з шоколаду. Поверхню прикрашають цілим горіхом, або шоколадною спіраллю.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна, поверхня оздоблена шоколадним декором, цілим горіхом. На розрізі чотири шари з'єднані вершковим кремом та ганашом.

Колір: бісквіту світло – коричневий, пластів – коричневий.

Консистенція: ніжна, щільна.

Смак: солодкий, шоколадний.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.

1. Які складові білкової малювальної маси?
2. Які речовини при замісі утворюють в тісті губчастий «каркас», що обумовлює специфічні фізичні властивості тіста - його розтяжність і пружність?
3. Що впливає на водопоглинальну здатність борошна ?
4. Яка вологість в тісті, приготованому з борошна вищого ґатунку ?
5. Борошно з яким вмістом клейковини використовують для отримання бісквіту з більш тонкостінною пористістю, та найкращими смаковими якостями?
6. Порушення структури крохмальних зерен і утворення каллоїдного розчину має назву?
7. Яка сировина впливає на якісні показники бісквітного тіста і випеченого виробу?
8. Який чинник впливає на вихід випечених виробів.

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему етапів приготування бісквітно – кремових тістечок з желе та фруктами.

2. Заповнити таблицю бракеражу готових виробів:

Назва н/ф	Форма н/ф	Зовнішній вигляд	Вигляд на розрізі	Смак, запах	Недоліки	Причини виникнення

3.Відповісти на запитання

4. Зробити висновок

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Підготувати звіт з виконання завдання ЛПР. У звіті учень повинен систематизувати матеріал з теми, яка відпрацьовувалась, розкрити технологічні процеси з виявленням «точок ризику» і усуненням недоліків. Запропонувати варіанти використання оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини.

ЛАБОРАТОРНО -ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ:Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів.

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти виготовляти високохудожні торти, торти на замовлення, фірмові вироби.

МЕТА: сформувані практичні вміння та навички приготування високохудожніх тортів. Закріпити практично теоретичні знання з :

- розрахунку сировини на задану кількість виробів;
- підбору інструменту, інвентарю, посуду;
- організації робочого місця;
- технології приготування високохудожніх тортів на замовлення;
- проведенню бракеражу готових виробів і попередження недоліків випечених виробів;
- дотримування правил ведення технологічного процесу;
- економного використання електроенергії, води, сировини;
- виконання правил санітарії та гігієни, правил безпеки праці;
- розвитку самостійності, вмінню орієнтуватися у виробничих умовах.

ФОРМА РОБОТИ: групова, індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, машина збивальна настільна, електронні ваги, шафа холодильна, стіл робочий, блендер

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: качалка, сито, кондитерські дошки, ножі, листи, каструлі, миски, тарілки, мірний стакан, ложки, шпатель, силіконова форма для мусових тортів, форми для тортів, папір для випікання, кондитерський мішок, плунжери, вайнери, молди, набір для роботи з мастикою, кондитерська праска, трафарет для айсинга, підставка для декорування, решітка.

СИРОВИНА: борошно пшеничне вищого ґатунку, яйця, цукор – пісок, какао – порошок, масло вершкове, вершки, агар, желатин, крохмаль картопляний, кукурудзяний, молоко свіже, молоко згущене з цукром, борошно мигдальне, есенція, шоколад темний, світлий, горіхи, фундук, прянощі, ванільний цукор.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів 2017р.

ЛІТЕРАТУРА:

Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.; Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Проф Книга 2017; Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид.– К. : «Центр учбової літератури», 2016.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати торт бісквітно - кремовий тематичний «Лунтік»
2. Приготувати торт фігурний «Горіховий»
3. Приготувати торт фірмовий «Чарівність»
4. Приготувати торт мусовий з дзеркальною глазур'ю «Спокуса»

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП;
2. Отримати сировину для виробів;
3. Отримати посуд і інвентар.
4. Організувати робоче місце;
5. Виконати практичне завдання згідно ІТК;
6. Провести дегустацію виробів;
7. Відповісти на контрольні запитання;
8. Оформити звіт;
9. Зробити висновок;
10. Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

1. Провести первинну обробку сировини
2. Підготувати сировину до виробництва
3. Приготувати вироби згідно технологічним карткам..
4. Підготувати вироби до дегустації
5. Провести бракераж виробів, результати занести у таблицю.
6. Оформити звіт про виконану роботу

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ТОРТ БІСКВІТНО – КРЕМОВИЙ ТЕМАТИЧНИЙ «ЛУНТІК»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

«Торт бісквітно - кремовий тематичний «Лунтік»

Найменування сировини	Бісквіт основний	Сироп для просочування	Крем масляний «Новий» шоколадний	Крем білковий на агарі	Цукрова мастика	Декор	Витрати сировини на 2 кг виробу
Борошно	130						130
Крохмаль картопляний	32						32

Цукор	160	77	110	115			462
Яйця	266						266
Есенція	1.6	0.3					1.9
Цукор - пудра					496		496
Ванільна пудра			2.3				2.3
Вода		85	44	34	130		293
Коньяк		7	0.7				7.7
Білки яєчні				57			57
Агар				1			1
Ванілін				0.2			0.2
Желатин				0.4			0.4
Масло вершкове			214			59	273
Молоко згущене з цукром			51				51
Какао - порошок			22				22
Патока					53		53
Крохмаль кукурудзяний					64		64
Глазур шоколадна біла						59	59
Вихід напівфабрикату	460	150	460	170	642		
Вихід готової продукції	2000						

Технологія приготування

Випікають бісквітні коржі круглої форми діаметром 23 см., просочують сиропом, змащують кремом «Новий» з какао, формують н/ф торт. Поверхню покривають білковим кремом, підсушують. Після підсихання поверхню змащують сумішшю вершкового масла та білої шоколадної глазури. Ретельно вирівнюють поверхню шпателем, охолоджують заготовку. Розкачують підготовлену, підфарбовану мастику завтовшки 3 мм, вирізують коло діаметром який складає 23 см. + дві висоти н/ф торта. За допомогою скалки переносять мастику на заготовку торта. Вирівнюють спочатку поверхню, а потім бічну сторону кондитерською праскою, зайве покриття обрізують круглим ножом. Розставляють підготовлені фігурки з мастики, закріплюють їх.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня та бічна сторона обтягнуті кольоровою мастикою, прикрашені тематичними казковими фігурками. На розрізі три пласти просочені сиропом, склеєні масляним кремом.

Колір: бісквіту золотавий.

Консистенція: бісквіт пропечений, пружний.

Смак : солодкий, приємний.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ТОРТ ФІГУРНИЙ «ГОРІХОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2
«Торт фігурний «Горіховий»

Найменування сировини	Бісквіт основний з горіхом	Крем масляний «Шарлот» горіховий	Крем білковий на агарі	Цукрова мастика	Декор	Витрати сировини на 2 кг виробу
Борошно	123					123
Крохмаль картопляний	30					30
Цукор	152	188	114			454
Яйця	255	33				288
Есенція	1.5					1.5
Горіхи	196	25				221
Масло вершкове	181				60	241
Молоко незбиране		123				123
Ванільна пудра		1.8				1.8
Коньяк		0.7				0.7
Білок яєчний			57			57
Агар			0.9			0.9
Ванілін			0.2			0.2
Лимонна кислота			0.03			0.3
Вода			34	60		94
Цукрова пудра				369		369
Желатин				4		4
Глазур шоколадна темна					200	200
Глазур шоколадна біла					60	60
Вихід напівфабрикату	440	684	168	390	320	
Вихід готової продукції	2000					

Технологія приготування

Випікають бісквітні коржі круглої форми діаметром 20 см., попередньо посипавши тісто смаженими, рубленими горіхами. Готовий напівфабрикат залишають на дозрівання. Коржі розрізують, змащують масляним кремом «Шарлот горіховий», формують напівфабрикат торта, змащують кремом білковим на агарі. Поверхню змащують розтопленою шоколадною глазур'ю змішаною з вершковим маслом. Бічну сторону оздоблюють декоративною стрічкою з білого шоколаду, на яку наносять сітку з кондитерського мішка. На поверхню викладають рози та листя з мастики, пофарбовану у білий та коричневий колір. Краї виділяють кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня та бічна сторона оздоблені шоколадною глазур'ю, кремом, прикрашені квітами з мастики. На розрізі чотири пласти, склеєні масляним кремом.

Колір: бісквіту золотавий.

Консистенція: бісквіт пропечений, пружний зі шматками горіхів.

Смак: солодкий, приємний, з присмаком горіхів.



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ТОРТ ФІРМОВИЙ «ЧАРІВНІСТЬ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3

«Торт фірмовий «Чарівність»

Найменування сировини	Бісквіт основний з какао	Сироп для просочування	Крем вершковий вишневий	Крем білковий на агарі	Цукрова крохмально – заварна мастика	Декор	Витрати сировини на 2 кг виробу
Борошно	130						130
Крохмаль картопляний	32						32
Цукор - пісок	161	66.3		66.9			294.2
Яйця	266						266
Есенція	1.7	0.3					2
Какао - порошок	28						28
Вода		73		20	174		267
Коньяк		6					6
Цукрова пудра			35		674		709
Вершки 35%			347				347
Підварка вишнева			102				102
Масло вершкове						30	30
Ванільна пудра			1				1
Білок яєчний				33.4			33.4
Агар				0.5			0.5
Ванілін				0.1			0.1
Лимонна кислота				0.02			0.02
Патока					73		73
Крохмаль кукурудзяний					87		87
Перли срібні						19	19
Глазур шоколадна біла						30	30
Вихід напівфабрикату	463	133	360	102	867		
Вихід готової продукції	2000						

Технологія приготування

Випікають бісквітні коржі круглої форми діаметром 20 см., просочують сиропом, змащують кремом «Вершковим вишневим», формують н/ф торту. Поверхню покривають білковим кремом, підсушують. Після підсихання поверхню змащують сумішшю вершкового масла та білої шоколадної глазури. Ретельно вирівнюють поверхню шпателем, охолоджують заготовку. Розкачують підготовлену, білу мастику завтовшки 3 мм, вирізують коло діаметром який складає 20 см. + дві висоти н/ф торту. За допомогою скалки переносять мастику на заготовку торту. Вирівнюють спочатку поверхню, а потім бічну сторону кондитерською праскою, зайве покриття обрізують круглим ножом. Розставляють підготовлені заздалегідь півонії з білої мастики, закріплюють їх. За допомогою цукрового сиропу з бічної сторони закріпити перлини.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня та бічна сторона оздоблені білою мастикою, прикрашені квітами з мастики, перлинами. На розрізі три пласти, склесні вершковим вишневим кремом.

Колір: бісквіту коричневий.

Консистенція: бісквіт пропечений, пружний.

Смак: солодкий, приємний, з присмаком вишні.



ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ТОРТ МУСОВИЙ З ДЗЕРКАЛЬНОЮ ГЛАЗУРЮ «СПОКУСА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Торт мусовий з дзеркальною глазур'ю «Спокуса»

Найменування сировини	Дзеркальна глазур	Вишневий конфі	Мус із білого шоколаду	Тісто «Брауні»	Витрати сировини на 2 кг виробу
Цукор	150	60	20	90	320
Інвертний сироп	150				150
Вода для приготування сиропу	75				75
Желатин	12	6	10		28
Вода для замочування желатину	60	36	60		156
Згущене молоко з цукром	100				100
Білий шоколад	150				150
Барвник	1				1
Ягоди вишні без кісток		250			250
Коньяк або ром		20			20
Сік лимону		10			10
Жовтки яєчні			35		35
Ванілін			2		2

Вершки 35%			430		430
Шоколад білий			85		85
Масло вершкове				90	90
Борошно мигдальне				30	30
Борошно пшеничне				50	50
Шоколад темний				90	90
Яйця свіжі				90	90
Вихід напівфабрикату	650	380	640	440	
Вихід готової продукції	2000				

Технологія приготування

Приготування кольорової дзеркальної глазурі. Желатин замочити з водою у співвідношенні 1:6. У на плитному посуді змішати цукор, воду, інвертний сироп, проварити до температури 103°C. Змішати згущене молоко, білий шоколад, желатинову масу, залити гарячим сиропом, додати барвник, обережно вимішати, щоб не було бульбашок. Як що бульбашки з'явилися, глазур необхідно процідити крізь дрібне сито. Закрити поверхню глазурі плівкою, залишити у холодильнику на 12 – 24 г.

Приготування вишневого конфі. Желатин замочують у воді для набрякання на 1 – 1,5 год. у співвідношенні 1:6. Ягоди вишень змішують з цукром, проварюють до його розчинення. Суміш протирають, охолоджують до температури 85°C, змішують з желатином, лимонним сіком, ромом. Суміш переливають у круглу пласку форму діаметром 15 см (краще силіконову), заморожують 5 годин.

Приготування тіста «Брауні». На водяній бані розтоплюють темний шоколад, додають вершкове масло. Окремо збивають яйця з цукром до його розчинення, додають шоколадну суміш, збивають бо однорідності, додають суміш пшеничного та мигдального борошна, вимішують. Випікають тісто у формі діаметром 15 см. при температурі 160°C 25хв. Остиглий н/ф зберігають у холодильнику загорнутим плівкою. Товщина н/ф повинна бути 1 - 1,5см. Зайве обережно зрізують.

Приготування мусу з білого шоколаду. Желатин замочують з водою у співвідношенні 1:6. Жовтки розтирають з цукром, додають 150 гр. вершків, прогрівають на водяній бані до температури 85°C. Додають подрібнений шоколад, вимішують, додають желатин, ванілін, збивають, охолоджуючи до 30°C. Окремо збивають решту вершків до «м'яких піків». Обережно, порціями додають вершки до шоколадної суміші, вимішують лопаткою з низу до верху.

Формування торта. У нижню частину силіконової форми «Екліпс» діаметром 18 см викладають 1/3 шоколадного мусу, підморожують 3 – 5 хв. Зверху викладають вишневий конфі, покривають шоколадним мусом, накривають другою половиною форми. Викладають шар тіста «Брауні», злегка утоплюють його. Заморожують торт не менше 12 год.

Дзеркальну глазур розігрівають до температури 32 - 34°C. Заморожений торт звільняють від форми, перевертають його, згладжують місця з'єднання, встановлюють на підставку для оформлення меншого діаметру, відразу заливають глазур'ю круговими рухами, починаючи з середини. Залишки глазури з низу обережно підгортають. Торт переносять на підкладку, оздоблюють, залишають у холодильнику на 2 години для рівномірного відтаювання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: торт має круглу пласку форму. Поверхня вкрита глазур'ю. Нижній край оздоблено крихтами. На розрізі три шари з'єднані мусом з білого шоколаду.

Колір: малиновий з глянцем.

Консистенція: ніжна, м'яка

Смак: солодкий приємний з присмаком ванілі, шоколаду, вишні.



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Залежно від яких чинників встановлюються терміни реалізації тортів?
2. Від чого залежить припікання виробів з тіста?
3. Умови зберігання виробів декорованих мастикою?
4. З чого складається клейковина борошна?
5. Яка основа повинна бути на виробках перед покриттям мастикою?
6. Якою кількістю інвертного сиропу можна замінити 1000г патоки ?
7. Яку сировину додають для підсилення блиску помади під час розігрівання?
8. З якою метою дзеркальну глазур витримують 12 – 24 год. у холодильнику?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему етапів приготування тортів складного приготування.
2. Заповнити таблицю бракеражу готових виробів:

Назва н/ф	Форма н/ф	Зовнішній вигляд	Вигляд на розрізі	Смак, запах	Недоліки	Причини виникнення

3. Відповісти на запитання.
4. Зробити висновок.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Підготувати звіт з виконання завдання ЛПР. У звіті учень повинен систематизувати матеріал з теми, яка відпрацьовувалась, розкрити технологічні процеси з виявленням «точок ризику» і усуненням недоліків. Запропонувати варіанти використання оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів. Приготування національних виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати високохудожні національні кондитерські вироби

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички приготування національних кондитерських виробів.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- розрахунку сировини на задану кількість виробів;
- підбору інструменту, інвентарю, посуду;
- організації робочого місця;
- технології приготування національних кондитерських виробів;
- проведенню бракеражу готових виробів і попередження недоліків випечених виробів;
- дотримування правил ведення технологічного процесу;
- економного використання електроенергії, води, сировини;
- виконання правил санітарії та гігієни, правил безпеки праці;
- розвитку самостійності, вмінню орієнтуватися у виробничих умовах.

ФОРМА РОБОТИ: групова, індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, машина збивальна настільна, електронні ваги, шафа холодильна, стіл робочий.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: качалка, сито, кондитерські дошки, ножі, листи, каструлі, миски, тарілки, мірний стакан, ложки, шпатель, форми для тортів різного діаметру, форми для кексів силіконові, папір для випікання, підставка для декорування тортів.

СИРОВИНА: борошно пшеничне вищого ґатунку, яйця, цукор – пісок, какао – порошок, масло вершкове, сметана, шоколад темний, світлий, абрикосовий джем, мигдальне борошно, горіхи мигдаль, фундук, прянощі, ванільний цукор.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів 2017р.

ЛІТЕРАТУРА: Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002.; Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Проф Книга 2017; Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. – К. : «Центр учбової літератури», 2016.

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати виріб торт «Захер»
2. Приготувати виріб торт «Естерхазі»
3. Приготувати виріб «Пахлава Бакінська»
4. Приготувати виріб тістечко «Шоколадний фондан»

ЗАВДАННЯ НА ДОСЛІДНИЦЬКУ РОБОТУ:

Вирішити задачу: При виготовленні 1000 штук булочок витрати борошна повинні скласти 40 кг., борошно, що поступило на підприємство, має вологість 16%. Скільки знадобиться муки для виготовлення 1000 булочок?

АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Прослухати інструктаж з ОП;
2. Отримати сировину для виробів;
3. Отримати посуді інвентар.
4. Організувати робоче місце;
5. Виконати практичне завдання згідно ІТК;
6. Провести дегустацію виробів;
7. Відповісти на контрольні запитання;
8. Оформити звіт;
9. Зробити висновок;
10. Прибрати робочі місця;

ХІД РОБОТИ

1. Провести первинну обробку сировини
2. Підготувати сировину до виробництва
3. Приготувати вироби згідно технологічним карткам..
4. Підготувати вироби додегустації
5. Провести бракераж виробів, результати занести у таблицю.
6. Оформити звіт про виконану роботу

ЗАВДАННЯ № 1 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ ТОРТ «ЗАХЕР»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

«Торт «ЗАХЕР»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	Для тіста:		
1	Яйця	132	Свіжі, жовток та білок пружні, відповідного кольору, без стороннього запаху.
2	Цукор - пісок	200	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок.
3	Борошно пшеничне	150	Колір білий, запах приємний, слабо виявлений без сторонніх запахів та домішок.
4	Масло	130	Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і

	вершкове		запахів. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Колір кремовий.
5	Какао порошок	30	Порошок коричневого кольору, консистенція м'яка, однорідна, сипуча, без грудочок. Смак гіркуватий, приємний без сторонніх присмаків і запахів
6	Темний шоколад	100	Смак і аромат яскраво виражені, колір темно – коричневий. Консистенція тверда, крихка.
7	Джем абрикосовий	120	Смак і запах властивий плодам абрикосу, консистенція желеподібна, не зацукрована. Колір жовто- оранжевий.
	Для помади:		
8	Темний шоколад	200	Смак і аромат яскраво виражені, колір темно – коричневий. Консистенція тверда, крихка.
9	Вершки 35%	150	Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція однорідна, без грудочок жиру. Колір білий з кремовим відтінком.
	Всього сировини	1462	
	Вихід	1000	

Технологія приготування

Шоколад розламують на шматки і розтоплюють на водяній бані. Охолоджують до температури 35С. Підготовлене масло та с цукру збивають до однорідної суміші. Відокремлюють білки від жовтків. Білки збивають з 1 частиню цукру. Не перестаючи збивати, додають жовтки, какао-порошок і розтоплений шоколад, білки, просіяне борошно.

Формування. Змащують маслом круглу форму для торта діаметром 23 см і вистеляють її папером для випічки. Викладають суміш на підготовлену форму.

Випікання. Випікають близько 70 хв. до готовності при температурі 190С.. Залишають на 10 хв. у формі, після чого викладають на решітку і охолоджують.

Оздоблення. Для шоколадної помади розтоплюють шоколад на водяній бані (для цього посуд із шоколадом розміщують у встановленій на вогонь ємності більшого діаметру з гарячою водою так, щоб рівень води був вищий за рівень шоколаду), додають вершки і перемішують. Охолоджений бісквіт розрізають по горизонталі і змащують джемом в середині. Решту джема протирають крізь сито, прогрівають та покривають поверхню, залишають для підсихання на 2 години. Кладуть бісквіт на решітку і покривають його бічну поверхню помадкою. Помадку, що залишилась, розігрівають на водяній бані і змащують нею торт зверху. Корнетиком наносять на поверхню відповідний надпис.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня оздоблена шоколадною помадою, на розрізі два пласти масляного бісквіту склеєні абрикосовим джемом;

Колір: колір бісквіту темно – коричневий; **Консистенція:** пласти пружні, м'які, смак

Смак: солодкий з приаком шоколаду.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ТОРТ «ЕСТЕРХАЗІ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 2

«Торт «ЕСТЕРХАЗІ»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	Для тіста		
1	Білки	250	Свіжий, пружний, відповідного кольору, без стороннього запаху.
2	Цукрова пудра	250	Порошок білого кольору з блиском, сипуча, без грудочок, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок.
3	Мигдальне борошно	250	Порошок кремового кольору, без грудочок, з характерним запахом мигдалю.
4	Кориця	10	Порошок світло - коричневого кольору, з насиченим запахом кориці.
5	Цукрова пудра для посипки	50	Порошок білого кольору з блиском, сипуча, без грудочок, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок.
	Для крему		
6	Молоко	400	Однорідна рідина, білого кольору, без осаду, смак і запах властиві молоку, без присмаків.
7	Цукор пісок	100	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок.
8	Ванільний цукор	10	Кристалічний порошок, білого кольору, насиченим запахом ванілі.
9	Жовтки	120	Свіжий, пружний, відповідного кольору, без стороннього запаху.
10	Крохмаль картопляний	35	Порошкоподібний продукт білого кольору, кристалічним блиском, без запаху і смаку.
11	Масло вершкове	250	Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Колір кремовий.
12	Коньяк	30	Світло – коричневий колір, прозорий без осаду, з

			відповідним ромовим ароматом та смаком.
	Для оздоблення		
13	Абрикосовий джем	50	Смак і запах властивий плодам абрикосу, консистенція желеподібна, не зацукрована. Колір жовто - оранжевий.
14	Білий шоколад	100	Смак і аромат яскраво виражені, колір білий. Консистенція тверда, крихка.
15	Темний шоколад	20	Смак і аромат яскраво виражені, колір темно – коричневий. Консистенція тверда, крихка.
16	Мигдальні пелюстки	50	Тонкі шматки у формі пелюстки, кремового кольору, з відповідним мигдальним смаком, без сторонніх присмаків.
	Всього сировини	1975	
	Вихід:	1500	

Технологія приготування

Охолоджені білки збити з цукровою пудрою до збільшення у об'ємі у 5- 6 разів. Мигдальне борошно з'єднати з корицею, поступово просіюючи додати у збиті білки. Обережно вимішати. За допомогою лопатки або кондитерського мішка викласти 6 круглих заготовок діаметром 24 см. на вистелені пергаментом листи. Заготовки присипати цукровою пудрою, та залишити на 10 хв., знов присипати цукровою пудрою і витримати 10 хв.

Заготовки випікати 20 -25 хв. при температурі 160 С. Готові коржі охолодити 5 хв. і у теплому вигляді відокремити від пергаменту.

Приготування крему: проціджені жовтки з'єднати з цукром, ванільним цукром, крохмалем, ретельно вимішати. Молоко довести до кипіння, помішуючи влити тонкою цівкою до суміші яєць. Суміш підігріти, вимішуючи та проварити до загусання. Охолодити суміш помішуючи. Підготовлене вершкове масло збити до однорідної маси, не припиняючи збивання, порціями додати заварену суміш, вимішати до з'єднання, додати коньяк.

Випечені заготовки склеїти кремом, змастити бічну сторону. Поверхню залити теплим абрикосовим джемом, охолодити торт 1 год.

Білий шоколад розтопити на паровій бані, залити поверхню торта. Розтопити темний шоколад, нанести малюнок спіралі на поверхню, тонкою паличкою зробити малюнок павутинок. Бічну сторону обкришити мигдальними пелюстками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня оздоблена білою та темною шоколадною помадою, бічна сторона обкришена мигдальними пелюстками. На розрізі шість пластів склеєних заварним кремом;

Колір: колір пластів білий з кремовим відтінком,

Консистенція: розсипчасті,

Смак: смак солодкий з присмаком горіхів.



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ПАХЛАВА БАКИНСЬКА»
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 3
«ПАХЛАВА БАКИНСЬКА»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	Для тіста:		
1	Яйця	80	Свіжі, жовток та білок пружні, відповідного кольору, без стороннього запаху.
2	Цукор - пісок	10	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок.
3	Борошно пшеничне	500	Колір білий, запах приємний, слабо виявлений без сторонніх запахів та домішок.
4	Сметана 20%	150	Колір білий, запах і смак приємні, чисті, кисломолочні. Консистенція не надто густа, ледь в'язка.
5	Дріжджі	15	Консистенція щільна, ламка. Запах приємний, ледь спиртовий. Смак прісний, властивий дріжджам. Колір світло – сірий.
6	Молоко	150	Однорідна рідина, білого кольору, без осаду, смак і запах властиві молоку, без присмаків.
7	Масло вершкове	50	Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Колір кремовий.
	Начинка		
8	Масло вершкове топлене для заливки	250	Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Колір кремовий.
9	Цукор – пісок для начинки	250	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок.
10	Ядра фундука	251	Округлі ядра, світло - коричневого кольору, без ушкоджень. Смак солодкуватий, горіховий, запах приємний, насичений.
11	Шафран	0.1	Порошок темно – оранжевого кольору з сильним запахом, гіркуватий на смак.
12	Кардамон	3	Порошок світло зеленого кольору, з пряним ароматом, гіркуватим смаком.
13	Кориця	5	Порошок, коричневого кольору, з характерним запахом, без грудочок.
14	Ванільний цукор	5	Сипучий, без грудочок, білого кольору з кристалічним блиском,
15	Яйця для змащування	40	Свіжі, жовток та білок пружні, відповідного кольору, без стороннього запаху.
16	Мед	18	Смак солодкий, ніжний, приємний. Колір світлий або бурштиновий. Аромат відповідає виду меду. Консистенція густа.
17	Вода	100	Прозора, чиста, без присмаку.
	Всього сировини	1047,8	

	Вихід	1000	
--	--------------	-------------	--

Технологія приготування

Приготування тіста. У підігрітому молоці (30°C) розчинити дріжджі. Окремо змішати яйця, цукор, сметану, борошно, сіль. Додати дріжджі, замісити тісто, в кінці додати розтоплене масло. Вимішане тісто залишити у теплому місці на 1,5 години до збільшення в об'ємі у 3 рази.

Приготування начинки. Горіхи підсмажити у духовій шафі при температурі 170° С 7- 10 хвилин. Охолодити. подрібнити шматочками, залишити для прикрашання цілі ядра - 30 гр.. Додати цукор -пісок, ванільний цукор, кардамон, корицю. Окремо розтопити вершкове масло.

Приготувати медовий сироп з меду та води (5 : 1), уварити його до тонкої нитки.

Шафран з'єднати з гарячою водою (15 мл), настояти 20 хв, процідити, змішати з яйцем для змащування.

Формування виробу. Тісто розділити на 12 шматків. Два з них зробити більшими, для нижнього шару з бортами та верхнього. Форму або бортовий лист змастити олією. Розкачати перший шар з великого шматка завтовшки 1- 2 мм, викласти у форму, формуючи борти. Змастити шар вершковим маслом, покрити наступним розкачаним шматком тіста завтовшки 1 мм., знов змастити маслом, посипати горіхами. Цю операцію повторити з рештою тіста. Краї останнього шару скріпити з першим, поверхню змастити сумішшю яєць та шафрану. Розрізати виріб на ромби розміром 70 * 70 мм., не прорізуючи шари до дна форми. По поверхні розкласти у середину кожного ромба ядро горіха. Залишити н/ф для розстоювання на 15 хвилин у теплому місці. Випікають виріб при температурі 180 градусів. Через 15 хвилин від початку випікання форму необхідно вийняти та залити пахлаву розтопленим вершковим маслом по розрізах. За 5- 10 хв. до готовності виріб поливають медовим сиропом по розрізах. Готову пахлаву охолоджують, розрізують у теплому вигляді.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма виробу ромбовидна, поверхня блискуча, золотава, оздоблена ядрами горіхів. На розрізі тонкі пласти з горіховим шаром.

Колір: колір пластів світло-коричневий. **Консистенція:** розсипчаста.

Смак: смак солодкий з присмаком горіхів та прянощів.



ЗАВДАННЯ № 4 ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ «ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 4

«Шоколадний фондан»

№ з/п	Найменування сировини та н/ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
	Для тіста:		

1	Яйця	200	Свіжі, жовток та білок пружні, відповідного кольору, без стороннього запаху.
2	Цукор - пісок	75	Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском, смак солодкий, без присмаку. Повна розчинність, без осаду і домішок.
3	Вершкове масло	125	Смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція щільна, однорідна, пластична. Колір кремовий.
4	Борошно пшеничне	75	Колір білий, запах приємний, слабо виявлений без сторонніх запахів та домішок.
5	Какао - порошок	45	Порошок коричневого кольору, консистенція м'яка, однорідна, сипуча, без грудочок. Смак гіркуватий, приємний без сторонніх присмаків і запахів
6	Темний шоколад 70%	200	Смак і аромат яскраво виражені, колір темно – коричневий. Консистенція тверда, крихка.
7	Ароматизатор «Ром»	2	Рідина з відповідним, яскраво вираженим запахом.
Вихід:		10 шт по 60 гр.	

Технологія приготування

Розтопити шоколад з вершковим маслом. Яйця збити з цукром до збільшення у об'ємі у 2,5 р. Ввести їх у розтоплений шоколад, перемішуючи вінчиком. Маса повинна мати однорідну густу консистенцію.

Додати просіяне борошно, вимішати до однорідної консистенції додати есенцію

Форми змастити вершковим маслом і присипати какао. Наповнити тістом, випікати 5-7 хвилин при температурі 200 С . Охолодити в протягом 5 хвилин, обережно вийняти вироби, перевертаючи форму. Подавати такий виріб треба теплим, розрізавши серединку, щоб начинка вилася на тарілку, з морозивом та фруктами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня і бічна сторона пористі, при розрізанні з середини витікає помірно густа шоколадна маса

Колір: колір масляного бісквіту темно – коричневий.

Консистенція: пружний, м'який.

Смак: смак солодкий шоколадний.



ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИКОНАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ РОБОТИ

1. Стандартна вологість борошна вимірюється у відсотках (%).
2. Якщо вологість борошна підвищена, кількість рідини при замішуванні тіста зменшується.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.

1. Випечений бісквітний напівфабрикат з «закальцем», пояснити причину недоліку.

2. З якою метою у бісквітне тісто додають крохмаль.
3. До якої температури розігрівають шоколад для виготовлення елементів оздоблення?
4. Термін зберігання кондитерських виробів з використанням заварного крему.
5. При якій температурі проводять заміс тіста для збільшення набрякання білків борошна?
6. Як впливає цукор на набрякання білків борошна?
7. Від чого залежить температура випікання виробу?
8. Яку температуру повинно мати масло для поліпшеної якості масляного крему?

ЗВІТ

1. Скласти таблицю бракеражу готових виробів.

Назва н/ф	Форма н/ф	Зовнішній вигляд	Вигляд на розрізі	Смак, запах	Недоліки	Причини виникнення

2. Відповісти на запитання.

3. Зробити висновок.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №6

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти виготовляти борошняно-кондитерські вироби з використанням сучасних сумішей

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням сучасних сумішей, закріпити практично теоретичні знання з :

- асортименту і значенню біологічно активних речовин;
- технології приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, сучасних сумішей.

Розвивати вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд;

- організовувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу;
- визначати якість борошняно-кондитерських виробів з використанням сучасних сумішей;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці.

Розвивати в учнів самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

ФОРМА РОБОТИ: групова, індивідуальна.

МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: печі електричні, шафа пекарська, машина збивальна настільна, електронні ваги, шафа холодильна, стіл робочий.

ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР, ПОСУД: сита, кондитерські дошки, ножі, дека, листи, каструлі, миски, тарілки, мірний стакан, ложки, шпатель, форми для кексів силіконові, папір для випікання.

СИРОВИНА: борошно пшеничне вищого гатунку, молоко, яйця, цукор – пісок, розпушувач, імбир сухий мелений, фундук, кардамон, масло вершкове, ревіль, житні сухарі, калина, чорниця, гарбуз, шоколад темний, фундук, прянощі, ванільний цукор.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів 2018р.

ЛІТЕРАТУРА:

Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – К.: Вікторія, 2002. , Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів; Профкнига, Київ 2018

ЗАВДАННЯ:

1. Приготувати кекс з гарбуза
2. Приготувати бабку з сухарів і ревеню
3. Приготувати пиріг калиновий
4. Приготувати мафینی з чорницею «Повітряні»

ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИКОНАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ РОБОТИ

1. Аналіз процесів, що здійснюються при зберіганні, механічній, тепловій обробці харчових продуктів.

На основі аналізу пояснити всі фізико-хімічні процеси, які відбуваються на усіх стадіях технологічного процесу та впливають на зміни харчової цінності і органолептичних показників готових виробів (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, аромату, харчової цінності). Внести пропозиції щодо збереження властивостей харчових речовин.

2. Характеристика харчової, біологічної властивостей кондитерських виробів. Розрахунок енергетичної цінності виробів.

- Зробити характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності готових кондитерських виробів.
- Виконати розрахунок енергетичної цінності сировинного набору і готових виробів виконують математично-розрахунковим методом, з використанням довідника хімічного складу харчових продуктів.
- Зробити висновок по вмісту харчових речовин і енергетичній цінності запропонованих кондитерських виробів.
- Заповнити таблицю.

Розрахунок енергетичної цінності страв

№ з/п	Найменування виробу	Вихід, (г.)	Білки, (г.)	Жири, (г.)	Вуглеводи, (г.)	Енергетична цінність страви	
						кКал	кДж

--	--	--	--	--	--	--	--

АЛ

ГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1.Прослухати інструктаж з ОП
- 2.Отримати продукти
- 3.Організувати робоче місце
- 4.Виконати практичні завдання згідно ІТК
- 5.Визначити якість виробів
- 6.Відповісти на контрольні запитання
- 7.Оформити звіт
- 8.Зробити висновок
- 9.Прибрати робочі місця

ХІД РОБОТИ

ЗАВДАННЯ № 1 « ПРИГОТУВАННЯ КЕКСУ З ГАРБУЗА»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1 «Кекс з гарбуза»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Борошно	250 + 45	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
2	Яйця	90	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
3	Розпушувач	15	Білий кристалічний порошок без запаху
4	Сіль	1	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
5	Кардамон	2	Пряний запах, пекучий гіркуватий смак
6	Імбир сухий мелений	2	Запах приємний, властивий борошну, без сторонніх запахів та домішок
7	Фундук	100	Горіхи цілі, звільнені від зовнішньої оболонки, стиглі, чисті. Ядра вкриті шкіркою, без сторонніх смаків і запахів.
8	Темний шоколад	100	Гладка блискуча верхня, колір темно-коричневий. Консистенція тверда, крихка. Смак і аромат - яскраво-виражені, властиві виду шоколаду
9	Масло вершкове	150	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, відповідні виду масла, без сторонніх присмаків і запахів.
10	Гарбуз	560	Колір жовтий, без ушкоджень, консистенція тверда. Запах і смак відповідні
11	Цукор	200	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
12	Ванільний цукор	6	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без

			грудочок, смак солодкий, аромат ванілі
	Вихід	950	

Технологія приготування

Приготувати гарбузове пюре: запекти гарбуз у духовці протягом 30 хв. Охолодити, відділити шкіру, протерти м'якоть.

Яйця протерти з цукром і ванільним цукром. Додати розтоплене вершкове масло, збити. Додати пюре гарбуза, збити.

Горіхи підсмажити на сухій сковороді, порізати крупними шматками. Порізати шоколад. Змішати борошно з розпушувачем, спеціями, горіхами, шоколадом. Додати сухі інгредієнти до яєчної маси і акуратно перемішати. Форму для випічки змастити жиром. Випікати кекс при температурі 175 °С приблизно 45 хв. Перед подаванням охолодити.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма правильна, поверхня опукла, допускається легке розтріскування. Рівномірно посипана цукровою пудрою. На розрізі виріб добре пропечений, без закальцю.

Консистенція: м'яка, дрібнопориста

Колір:поверхня світло-коричневого кольору. м'якуш жовтого кольору.

Смак і запах: смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.



ЗАВДАННЯ № 2 ПРИГОТУВАННЯ «БАБКИ З СУХАРІВ І РЕВЕНЮ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

«Бабка з сухарів і ревеню»

№ п\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Житні сухарі	250	Смак і запах відповідні, без сторонніх присмаків
2	Ревінь свіжий	500	Без забруднень і зіпсованих листків. Смак кисло-солодкий
3	Цукор	25	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків
4	Яйця	129	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
5	Вершкове масло	20	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, відповідні виду масла, без сторонніх присмаків і запахів.
6	Кориця	10	Гіркуватий смак і пряний запах, без сторонніх запахів
7	Ванільний цукор	6	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий, аромат ванілі

8	Цукрова пудра	40	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
	Вихід	1200	

Технологія приготування

Ревінь нарізають шматочками, засипають цукром і залишають на декілька хвилин. Сік, що виділився, зливають, ревінь посипають корицею. Мелені сухарі і ревінь змішують, додають розтерті жовтки і збиті білки, ще раз акуратно перемішують. У змащену олією і посипану сухарями форму викладають підготовлену масу і запікають в духовій шафі. Готову бабку посипають змішаною з ванільним цукром пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма правильна, поверхня опукла, допускається ледь розтріскана, рівномірно посипана цукровою пудрою. На розрізі виріб добре пропечений, без закальцю.

Консистенція: м'яка, дрібнопориста

Колір: поверхня світло-коричневого кольору, м'якуш жовтого кольору.

Смак і запах: смак приємний, солодкий. з ароматом ванілі.



ЗАВДАННЯ № 3 ПРИГОТУВАННЯ «ПИРОГА З КАЛИНОЮ» ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

«Пиріг калиновий»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Дріжджове тісто	300	Готове тісто повинне бути вибродженим, мати рівномірно-сітчасту структуру, великий об'єм? низьку липкість, спиртовий запах
2	Калина	144	Зрілі ягоди червоного кольору, соковиті, кислуваті
3	Цукор	90	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків.
4	Мед	24	Прозорий, однорідного білого або жовтого кольору. Мак та запах приємний, відповідний виду меду, без сторонніх присмаків
5	Рослина олія	0,06	Прозоре, без осаду. Без запаху, сторонніх смаків та запахів
6	Яйця	18	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
	Вихід	580	

Технологія приготування

Для приготування начинки для пирога калину потрібно добре промити, відібрати все нестиглі ягоди, залити водою, додати цукор, мед і поставити у духову шафу на 5-6 годин. Калина стане темно - червоною. Готове дріжджове тісто розрізаємо на два шматки, один трохи більше, а інший менше і розгортаємо їх в пласт.

Деко змастити рослинним маслом і викласти на нього великий пласт тіста, додати начинку з калини і накрити меншим шаром тіста. Краї защіпати. Зверху пиріг прикрасити листочками, квіточками або джгутиками з тіста. Перед тим як випікати, пиріг необхідно змастити збитим з водою яйцем. Час випікання пирога з калиною становить приблизно 30 хв. при температурі 200-220 ° С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: поверхня пирога блискуча, світло-коричневого кольору, м'якушка дрібнопориста, добре пропечена;

Консистенція: пориста та пухка

Смак і запах: приємний, солодкий, з ароматом калини



ЗАВДАННЯ № 4 « ПРИГОТУВАННЯ МАФИНІВ З ЧОРНИЦЕЮ»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4 «Мафини з чорницею «Повітряні»

№ з\п	Найменування сировини та н\ф	Нетто, г	Технологічні вимоги до сировини
1	Цукор	100	Сипучий без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків
2	Чорниця	200	Стиглі ягоди темно-синього кольору зі слабким ароматом
3	Вершкове масло	100	Колір від білого до світло-жовтого . Консистенція щільна, однорідна, пластична. Смак і запах чисті, відповідні виду масла, без сторонніх присмаків і запахів
4	Молоко	170	Однорідна рідина без осаду. Колір білий з жовтуватим відтінком. Смак і запах властивий молоку, без сторонніх присмаків і запахів
5	Яйця	90	Чиста і міцна шкаралупа. Міцний малорухомий жовток, білок щільний, просвічується, повітряна камера нерухома
6	Розпушувач	15	Білий кристалічний порошок без запаху

7	Борошно	180	Колір білий, запах приємний, слабо виражений. Смак властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків
8	Сіль	2	Кристали білого кольору без сторонніх домішок, смак солоний
9	Ванільний цукор	5	Порошок білого кольору з блиском, сипучий, без грудочок, смак солодкий, аромат ванілі
10	Цукрова пудра	40	Сипуча без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків
	Вихід	800	

Технологія приготування

Вершкове масло розтопити. Борошно змішати з дрібною солі і ваніліном, додати до них розпушувач. Яйця, масло і цукор з'єднати в іншій мисці і трохи збити.

Додати яєчну масу в борошняну суміш. Влити молоко з температурою 20-22 °С.

Розмішати.

В останню чергу в тісто закласти підготовлені ягоди. Акуратно розмішати, щоб не розім'яти чорницю. Випікають у змащених вершковою олією і посипаних борошном формах для кексів протягом 22 хв. При температурі 180 °С. Маса повинна заповнювати ємність на 2/3 висоти.

Після охолодження кекси вийняти з форм, обсипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд : поверхня мафінів блискуча, світло-коричневого

кольору, м'якушка дрібнопориста, добре пропечена

Консистенція: пориста та пухка

Смак і запах: приємний, солодкий, з ароматом чорниці



КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. З якою метою кондитерські вироби збагачуються на есенціальні речовини?
2. Надайте означення термінів «продукт спеціального дієтичного призначення» і «функціональний продукт».
3. Охарактеризуйте основні етапи створення збагачених продуктів.
4. Назвіть шляхи збагачення борошняних кондитерських і булочних виробів на вітаміни і мінеральні речовини.
5. Надайте характеристику основним джерелам про - і пребіотиків, які використовуються у технології кондитерських і булочних виробів спеціального призначення.
6. Назвіть шляхи збагачення кондитерських і булочних виробів на поліненасичені жирні кислоти та незамінні амінокислоти.
7. Які, на ваш погляд, заходи необхідно здійснювати для підвищення популярності збагачених кондитерських і булочних виробів серед населення України?

ЗВІТ

1. Скласти технологічну схему приготування виробів.
2. Надати порівняльну характеристику готовим виробам у вигляді таблиці.

Назва виробу	Маса н/ф	Маса готового виробу	Вимоги до якості	Можливі дефекти, способи їх усунення

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

1. Підготувати звіт з підсумків виконання завдання ЛПР. У звіті учень повинен систематизувати матеріал з теми, яка відпрацьовувалась, описати головні етапи розробки функціональних продуктів шляхом збагачення різними інгредієнтами. Запропонувати можливі варіанти збагачення кондитерських виробів.

6.3.2. Предмет «Англійська мова з професійним спрямуванням»

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти використовувати професійні терміни під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства

МЕТА :сформувати практичні вміння та навички обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Закріпити практично теоретичні знання з:

- вживання мовних кліше при обслуговуванні відвідувачів закладів харчового господарства;
- складання меню;
- вживання професійної лексики;
- перекладу речень англійською мовою;
- культури обслуговування

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: комп'ютер

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: словники, роздатковий матеріал

ЛІТЕРАТУРА:В.И.Концеус, А.П.Збитнева "Сборник текстов по кулинарии на английском языке", Зарума-Панських О.Р. "Food and Diet"

ХІД РОБОТИ

ВИКЛАД МАТЕРІАЛУ

- 1) Прочитайте та перекладіть меню українською мовою. Зробіть заказ страв з меню.

When you want to order something in a restaurant, you say,
 I'd like ... If you order a combination of dishes, say: I'd like ...with...and...to follow.
 If you suggest a particular dish to you guest or colleague, say:
 I can recommend the ... and perhaps add a reason.
 Example I can recommend the blue cheese. It's a local specialty.
 Now practice recommending food by matching the items with the reasons.
 Begin your sentence: I can recommend...

MENU

STARTERS

Farmhouse pate	3.50	Chef's soup of the day	2.50
Prawn cocktail	3.00	French onion soup	2.90
Avocado vinaigrette	3.20	Corn on the cob	3.20
Smoked salmon	6.50	Egg mayonnaise	2.30

MAIN DISHES

FISH

Rainbow trout, grilled with almonds	10.50
Baked turbot with herbs and white wine	9.90
Poached cod with creamy mushroom sauce	10.00

All fish dishes are served with savory rice or creamed potatoes and two seasonal vegetables

MEAT

Sirloin steak topped with mustard seeds	15.50
Traditional roast beef with Yorkshire pudding and horseradish sauce	14.95
Grilled lamb chops stuffed with chicken livers	13.50
Veal cutlets with rosemary and apple	10.95
Casseroled chicken in champagne sauce	10.95

All meat dishes are served with French fried or baked potatoes and two seasonal vegetables

SALADS

Seafood platter (prawn, lobster, crab, white fish)	9.95
Honey-baked ham with pineapple relish	8.95
Cold roast turkey with cranberry sauce	10.50

All cold dishes are served with a selection of salads and french fried potatoes

DESSERTS

Fresh fruit salad with cream	3.95
Hot apple pie with cinnamon and raisins	3.95
Brandy syllabub	4.50
Continental ice-cream - various flavours	4.50
Selection of cakes from the trolley	5.00
Cheesecake	5.00
Coffee, served with chocolate mints	2.50

FROM THE BAR

Before your meal

Sherry	3.00
Gin, whisky, vodka, rum	4.00
Aperitifs	4.50
Cocktails	5.00
Beer, lager	2.50
Soft drinks, fruit juices	1.95

With your meal

	bottle	half bottle
WHITE WINE		
Blanc de blancs (dry, fresh and grapes)	10.00	5.45
Chablis (dry, crisp, long-flavored)	15.00	
Riesling (medium-dry, light, fragrant)	14.00	
RED WINE		
Bordeaux AOC (rich, powerful, full-bodied)	9.50	4.95
Beaujolais Villages (subtle, soft, fruity)	12.95	
Nuits St Georges (smooth, stylish, well-balanced)	14.95	8.50
CHAMPAGNE	32.00	17.00

After your meal

Port-Madeira	4.95
Cognac	5.25
Liqueurs	5.25

FROM THE BAR		
Before your meal		
Sherry	3.00	
Gin, whisky, vodka, rum	4.00	
Apertifs	4.50	
Cocktails	5.00	
Beer, lager	2.50	
Soft drinks, fruit juices	1.95	
With your meal		
	bottle	half bottle
WHITE WINE		
Blanc de blancs (dry, fresh and grapey)	10.00	5.45
Chablis (dry, crisp, long-flavored)	15.00	
Riesling (medium-dry, light, fragrant)	14.00	
RED WINE		
Bordeaux AOC (rich, powerful, full-bodied)	9.50	4.95
Beaujolais Villages (subtle, soft, fruity)	12.95	
Fruits St Georges (smooth, stylish, well-balanced)	14.95	8.50
CHAMPAGNE	32.00	17.00
After your meal		
Port-Madeira		4.95
Cognac		5.25
Liqueurs		5.25

2) Дайте відповіді на запитання, використовуючи мовні кліше.

What would you like to order for the dinner?

For example: I'd like to have beef-tea and a patty, roast chicken and stewed fruit.

Clear soup with meat	Beefsteak and fried potatoes	Kissel
Chicken noodle soup	Roast beef and vegetables	Coffee
Pea soup	Mutton chops and vegetables	Melon
Vegetable soup	Rissoles and mashed potatoes	Water-melon

Waiter	Certainly, Sir, here you are.
You	Thank you. Is _____ _____ included?
Waiter	Yes, Sir, there is a 10% _____ on the bill.
You	I see.
Waiter	How would you like to pay, Sir: in _____, by _____ or with a _____?
You	Do you take _____?
Waiter	Certainly, sir. That will do nicely!
You	I wonder if I should leave a _____?
Colleague	Maybe just a small one.

3) Прочитайте та перекладіть текст.

Birthday Party at a Restaurant

Next Sunday is my birthday. I'll be twenty-five. I'm going to invite my close friends to the restaurant. I hope we'll have a nice supper party. I'll reserve a table in advance. We'll have a la carte and specialties: soft and red caviar, salmon, stuffed pike-perch, jellied tongue and vegetable salads. Roast duck with apples and sturgeon on a spit will follow the appetizers. For a drink we are going to have champagne, Russian vodka and special cranberry beverage. Strawberry ice-cream, black coffee, melon and peaches for dessert. The young waiter Mikhailov will serve our table. We'll dance, talk and have a good time. I'm sure our supper-party will be a success and my guests will be pleased.

ЗАКРІПЛЕННЯ ЗНАНЬ

4) Прочитайте діалог, перекладіть рідною мовою.

W.: Will you pay now?

G.: All right.

W.: Will you have one or separate bills?

G.: One bill.

W.: Here is your bill. You'd pay fifty dollars in all.

G.: Here you are.

W.: Here is your change. Come to our restaurant again.

G.: Keep the change.

W.: Thank you ever so much.

5) Перекладіть англійською мовою.

Де ви збираєтесь святкувати свій день народження? - Я збираюсь святкувати день народження у нашому новому кафе. Я збираюсь запросити своїх близьких друзів. Я замовлю столики і зроблю замовлення заздалегідь. - Що ви замовите до ужину? - Я замовлю чорну і червону ікру, фаршировану сьомгу, холодну смажену курку, і фірмову м'ясну страву. - Які вина і напої ми будемо пити? - Я замовлю вина і напої. Я гадаю, що наш вечір пройде гарно.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: Складіть своє власне меню на тиждень

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти використовувати професійні терміни під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства

МЕТА : сформувати практичні вміння та навички обслуговування при замовленні кави та чаю.

Закріпити практично теоретичні знання з:

- класифікації кави та чаю;
- вживання мовних кліше;
- культури вживання напоїв у Великій Британії;
- вживання професійної лексики

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: комп'ютер

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: словники, роздатковий матеріал

ЛІТЕРАТУРА: В.И.Концеус, А.П.Збитнева "Сборник текстов по кулинарии на английском языке", Зарума-Панських О.Р. "Food and Diet"

ХІД РОБОТИ

ВИКЛАД МАТЕРІАЛУ

1) Введення нової лексики

Would you like a drink? - Не бажаєте пити?

Beverages - напої

A drink – напій

Alcoholic beverages / hard drinks – алкогольні напої

Soft drinks – безалкогольні напої

Juice – сік

Fruitjuice - фруктовий сік

Hot beverages - напої, що подаються гарячими, тобто чай, кава, гарячий

шоколад (Hot chocolate), глінтвейн (Glühwein).

Water – вода

a glass of water - склянка води

Cordial – підсолоджений фруктовий напій

Lemonade – лимонад, газований ароматизований фруктовий напій

Pop / Sparklingwater – газований напій

Soda – газована вода з вуглекислим натрієм.

2) Ознайомтесь із основними видами чаю



Types of tea

BLACK TEA is the most popular tea that is used widely over the world. Boiled water and milk is usually added to make the tea and some like to add sugar and serve along with biscuits or cakes

GREEN TEA is more popular in countries such as China and Japan. It is served in a small porcelain bowl usually on its own as a refreshment drink

OOLONG TEA is very popular in Chinese restaurants. It is brewed to be very strong and sweet but has a bitter after taste.

WHITE TEA is created using the buds that are sun dried or dried by steaming and is in some ways similar tasting to green tea.

3) Ознайомтесь із видами кави та мовними кліше

Types of Coffee

- **Espresso** - кава «еспресо».
- **Caffe latte** – кава «еспресо» з гарячим молоком.
- **Cappuccino** – кава «еспресо» з однієї третьої гарячого молока і однієї третьої молочної пінки.

- **Macchiato** – кава «еспресо» з долею гарячого та холодного молока.
- **Mocha** – кава «мокко», тобто *caffee latte* із шоколадом.
- **Americano** - кава «еспресо» з гарячою водою.
- **Whiteorblack?** – З молоком або без?
- **Single** – одна порція кави «еспресо»
- **Double** – подвійна порція кави «еспресо»
- **Triple** – потрійна порція кави «еспресо»
- **Quadruple** – чотири порції кави «еспресо»
- **Skinny** – знежирене молоко.
- **Unleaded** – без кофеїну



ЗАКРІПЛЕННЯ ЗНАНЬ

4) Прочитайте та перекладіть діалог "Замовлення кави та чаю"

Ordering coffee and tea

- Hi. How may I help you?
- Hello. I would like a cup of freshly brewed coffee, please.
- Regular or decaf?
- Decaf, please.
- OK. Which size?
- A large cup.
- Any particular flavor? We offer a great choice of flavors.
- Hazelnut coffee, please. And one sugar. Is whipped cream extra?
- No, it's the same price. Is that all? What is your friend going to drink? A cappuccino, a latte, an Americano or a shot of espresso, maybe? And our caramel vanilla latte is on special price today because it's our drink of the day.
- Well, he doesn't drink coffee. Do you have any other drinks?
- Sure. Tea, juice, mineral water, hot chocolate. We also have some fresh pastries.
- That sounds great. What types of tea do you serve?
- Oh, we've got a variety of teas: herbal tea with mint or chamomile, earl grey tea, Darjeeling tea, green tea and ginger cinnamon spice tea.
- I think my friend will have a chocolate donut and green tea. And a croissant for me as well.
- A large or medium-sized cup?
- No, a pot of tea would be fine.
- Is that everything for you?
- Yes. That's it. Thanks. How much is the total?
- That will be 12 dollars.
- Here you go.
- OK. Here is your receipt. Enjoy your drinks!

5) Прослухайте текст щодо англійської традиції чаювання. зробіть стислий переказ тексту.

In England they traditionally drink tea six or seven times a day: in bed, at breakfast, at lunch, between breakfast and lunch, during the day and at 5 o'clock. They like tea with biscuits, cakes and sweets. And as you know, the English have tea with milk. First they pour some milk into the cup and then tea. It's difficult to say where this English tradition came from. May be it came from the 17-th century, when the English poured tea into cups made of fragile Chinese china which was very expensive. And in order not to break the expensive cups they poured warm milk into them and only then hot tea. And now we call tea with milk English tea.

Why Do They Like Tea So Much?

- They drink tea because it's traditional.
- For British people, drinking tea it's not only a social habit, it's also a mild addiction. Tea contains caffeine, caffeine is addictive and it means they crave it more.
- Tea is also good for your health — antioxidants and all that.



Traditional English Tea Sandwiches:

Cucumber Tea Sandwiches



Smoked Salmon Finger Sandwiches



Egg Salad Tea Sandwiches



Watercress Tea Sandwiches



ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: вивчити нову лексику, скласти діалог за зразком

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти використовувати професійні терміни під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства

МЕТА: сформувати практичні вміння та навички обслуговування у закладах США. Закріпити практично теоретичні знання з:

- культури харчування у США;
- вживання мовних кліше;
- меню ресторанів швидкого обслуговування;
- вживання професійної лексики

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: комп'ютер

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: словники, роздатковий матеріал

ЛІТЕРАТУРА: В.И.Концеус, А.П.Збитнева "Сборник текстов по кулинарии на английском языке", Зарума-Панських О.Р. "Food and Diet"

ХІД РОБОТИ

ВИКЛАД МАТЕРІАЛУ

1) Знайдіть відповідні еквіваленти до поданих англійських слів та словосполучень

Match the pairs	
1. food	1. пригощайтесь
2. fast	2. водити машину
3. hamburger	3. замовляти
4. restaurant	4. їжа
5. salad bar	5. ресторан
6. Help Yourself	6. відділ для обслуговування
7. to drive	7. салатний стіл
8. the drive in section	8. швидкий
9. to order	9. булочка зі шніцелом

2) *Первинне прослуховування тексту з метою отримання та загального уявлення про його зміст.*

TheHamburger

The hamburger has no connection to ham. It got its name from the German town of Hamburg, which was famous for its ground steak. German immigrant to the United States introduced the "hamburger steak".

At the St. Lois World's Fair in 1904, hamburger steaks were served on buns for the first time. Hamburgers on buns were convenient and tasted good. This became the usual way of eating hamburgers.

How did the hamburgers become the most popular, most typical American food? The introduction of the bun is an important part of the answer. Another important part is McDonald's, the fast-food restaurant.

The first McDonald's was opened in San Bernadino, California, in 1949. Hamburgers were the main item on its menu. People liked the restaurants fast-service. By the 1960's there were many McDonald's restaurants. McDonald's was a part of nearly every community in the United States. There were also other fast-food restaurants that sold hamburgers. McDonald's alone sold millions of hamburgers a year.

Today, of course, there are McDonald's restaurants around the world. The food they serve is considered typically American. And, although McDonald's has expanded its menu, the main item on that menu is - as always - the hamburgers.

3) *Ознайомтесь із типовим меню у ресторані Мак Доналдс*



4) Доповніть речення поданими словами.

Complete the sentences with one the following words.

buns

typical

introduction

connection

community

convenient

1. The hamburger is not a type of ham. It has no _____ to ham.
2. Americans first put hamburgers on small, round pieces of bread, or _____.
3. Eating hamburgers on buns is quick easy. In other words, it's _____.
4. The hamburger is one of the most _____ American foods.
5. The _____ of the bun helped the hamburger to become popular.
6. Nearly every city or town in the United States has a McDonald's to serve the _____.

5) Дайте відповіді на запитання до тексту

Who introduced the hamburger to the United States?

Where was in 1904 Word's Fair?

How to most people eat hamburgers?

What most people eat at McDonald's?

What do you call convenience foods like hamburgers?

Why is the hamburger considered a typical American food?

6) Доповніть речення відповідними словами.

Order	wait	plastic	quickly
Games	hamburgers	added	owned

- a. I'm hungry, I think I'll _____.
- b. Customers were happy because they got their meals _____.
- c. Most people at McDonald's like the _____.
- d. The first McDonald's used _____ plates.
- e. The McDonald brothers _____ the first McDonald's restaurant.
- f. Please _____ for me.
- g. He told her that she had the job and then _____ that she had to work hard.
- h. Children like playing with toys and _____.

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ: вивчити нову лексику

Висновок

Сучасний освітній процес від учнів ЗП(ПТ)О вимагає не тільки досконалого знання загально-професійних та професійно-теоретичних компетентностей, а одне з пріоритетних для майбутніх висококваліфікованих робітників - практичні вміння спрямовані на вирішення конкретних практичних завдань, які тісно пов'язані з теоретичними завданнями.

Треба розуміти, що неможливо вирішувати виробничу задачу, складати виробничий план, не вміючи аналізувати і зіставляти характеристики. У результаті навчання учень <http://ua-referat.com/Студент> повинен оволодіти основами професії, тобто сукупністю умінь, необхідних для виконання професійних функцій. Професійні вміння формуються в діяльності, яка опирається на наявні знання. Уміння та навички учні набувають і відпрацьовують на практичних заняттях.

Дуже важлива задача - встановлення доцільного співвідношення теоретичної та практичної підготовки з кожної навчальної дисципліни. До практичного навчання, в даному випадку, відносять час, відведений на лабораторно-практичні роботи, професійно-практичну підготовку та на виробничу практику. Безсумнівно, обсяг практичних робіт більше з дисциплін, що спрямованим на навчання конкретної діяльності з предметів спецтехнології.

Таким чином, в отриманні будь-якої професії практична підготовка учнів відіграє важливу роль. Те, як буде організовано лабораторно - [http://ua-referat.com/Практичне заняття](http://ua-referat.com/Практичне_заняття) практичне заняття, які кошти і методи будуть використані викладачем при його проведенні, залежить компетентність, професійність, конкурентоспроможність <http://ua-referat.com/Конкурентоспроможність> майбутніх випускників ЗП(ПТ)О.

Для виконання лабораторно-практичних робіт з предметів кваліфікаційних рівнів підготовки і різного рівня складності учнів можна об'єднувати в групи з урахуванням рівня їх підготовки (високий, середній, низький), де викладач має окреслити рівень знань та умінь, який відповідає завданням, і забезпечити безперервне його підвищення для кожної групи або учня. При цьому викладач повинен організовувати заняття таким чином, щоб кожен учень (сильний, середній, слабкий) відчував підвищення рівня своєї підготовки за рахунок виконання практичних вмінь. Готуючись до завдань лабораторно-практичних робіт, викладачу слід, зберігаючи цілісність системи теоретичної і практичної підготовки, їх взаємозв'язок, розглядати їх як єдине ціле, у якому кожне заняття - це тематично завершена ланка навчального процесу, тобто одного окремого модуля – отримання компетентності.

Список використаних джерел:

1. Н.Г.Бутейкіс, "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів": підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014.
2. В.С. Ростовський. «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.» Навч. посібн. Полтавський ун-т споживчої кооперації. К.: Ліра – К, 2010
3. О.В. Павлов «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів»: Навчально – практичний посібник/-К.: ПрофКнига, 2018.-336с.
4. Рекомендації щодо організації і проведення методичної роботи з педагогічними кадрами в системі післядипломної освіти // Освіта України.- 2002.- № 54.- с.5.
5. Гришина Т.В. Освітня технологія як об'єкт методичної роботи. - Харків.- 2003.- 96с.
6. Данилова Г.С., Методичні служби України: проблеми управління, професійна підготовка: Навч.-метод. посібник. - К.: УЗІН, 1997.
7. Сухомлинський В.О. Директор і вчитель. - Кіровоград, 2005.
8. Тевлін Б.Л. Професійна підготовка вчителів. Харків: Видавнича група «Основа».- 2006.- 192 с. 6. Анпілогова Л. В. Навчання студентів-журналістів професійного спілкування. Журнал «Педагогіка» № 3, 2003р.

Збірник матеріалів для проведення лабораторно-практичних робіт з професії «Кондитер».

Група авторів:

Бондаренко Н.В. – ст.майстер, викладач Слов'янського багатопрофільного регіонального центру професійної освіти ім. П.Ф. Кривоноса

Костюченко О. В. – методист Краматорського вищого професійного училища, викладач,

Гуменна В.В. – викладач Краматорського вищого професійного училища,

Кащенко І.М. – викладач Маріупольського професійного машинобудівного ліцею,

Павленко Л.В. – викладач Слов'янського багатопрофільного регіонального центру професійної освіти ім. П.Ф. Кривоноса, «старший викладач»,

Новікова О.В. – викладач Слов'янського багатопрофільного регіонального центру професійної освіти ім. П.Ф. Кривоноса, «старший викладач»,

Пасинкова Л.В. – викладач Селидівського професійного ліцею,

Ромащенко К.В. – викладач Маріупольського професійного ліцею сфери послуг і торгівлі,

Чупир Т.І. – викладач Маріупольського вищого металургійного професійного училища,

Васильчук В.В. – майстер виробничого навчання ДНЗ «Бахмутський центр професійно-технічної освіти», «майстер виробничого навчання І категорії»,

Савицька В.В. – викладач Краматорського вищого професійного училища,

Карпенко С.А. – викладач Костянтинівського професійного будівельного ліцею,

Вороніна Н.В. – викладач ДНЗ «Красногорівське вище професійне училище».

Ворох А.О. – доцент, к.п.н., доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти «ДЗ ЛНУ ім.Т.Шевченка»

За редакцією к.т.н. Крамаренка Д.П., доцента кафедри технологій виробництва і професійної освіти Навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.

Збірник матеріалів для проведення лабораторно-практичних робіт з професії «Кондитер» для учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти з дисциплін професійно-теоретичної підготовки професії 7412 «Кондитер»/ Міністерство освіти і науки України, Міністерство освіти і науки України, Науково-методична рада Луганського національного університету імені Тараса Шевченка - Старобільськ, 2019. – 464 с.

Рецензенти:

А. С. Меньяйленко, доктор технічних наук, професор проректор з науково-педагогічної роботи ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка» м. Старобільськ;

О.Г. Терешкін, доктор технічних наук, доцент завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі м.Харків.

Відповідальний за випуск Ворох А.О.