**Урок 24-26.** *Лабораторная работа № 14 Приготовление сложных заварных пирожных -3ч*

**Цель занятия:** Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления заварного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

**Инвентарь и оборудование:** Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. В кастрюлю влить воду, добавить соль. Масло сливочное или маргарин нарезать на куски и добавить в воду с солью. Кастрюлю поставить на огонь и нагреть до кипения.
4. Муку просеять и постепенно всыпать в кипящую массу. Тщательно перемешать деревянной лопаткой до получения однородной массы. Проварить заварку 5 мин, постоянно помешивая ее лопаткой, чтобы не пригорела.
5. Включить пекарный шкаф. Установить ручку терморегулятора на температуру 190 °С.
6. Заварку охладить до 65 °С, чтобы яйца не свернулись при дальнейшем соединении их с заваркой. Заварку можно охладить в кастрюле или выложить ее на стол в виде пласта толщиной 3—4 см. Периодически перемешивать заварку лопаткой, чтобы не образовалось корочки.
7. Охлажденную заварку снова поместить в кастрюлю или колбу взбивальной машины. Включить машину на медленный ход и постепенно небольшими порциями добавить сырые яйца или меланж. Если тесто готовят вручную, то яйца следует добавлять по одному при непрерывном перемешивании массы до однородной консистенции.
8. Определить готовность теста: оно должно стекать с лопатки в виде треугольника. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков.
9. Тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубочкой и отсадить на подготовленные листы
10. Выпекание и охлаждение готовых изделий
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд. Результаты бракеража блюд занести в таблицу
12. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
13. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь
14. Оформить отчет о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Составить технологическую схему приготовления заварного теста.

2. Приготовить заварное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
|  | Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

4.Составить технологические карты приготовления изделий из заварного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из заварного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Укажите особенности заварного полуфабриката
2. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
3. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
4. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста

Самостоятельная работа. *Лабораторная работа № 15 Приготовление сложных слоеных пирожных – 3ч*

**Цель занятия:** Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления слоеного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

**Инвентарь и оборудование:** Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)
5. Согласно заданию приготовить полуфабрикаты
6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
7. Завершить технологию приготовления блюд
8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
9. Оформить и подать блюдо
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
12. Оформить отчет о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

**Ход занятия**

1. Составить технологическую схему приготовления слоеного теста.

2. Приготовить слоеное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
|  | Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

4.Составить технологические карты приготовления изделий из слоеного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из слоеного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы**

1. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
2. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
3. Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
4. Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
5. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
6. Какие виды слоеного теста существуют?
7. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
8. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
9. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?

**Урок 27-29.** *Лабораторная работа № 16 Приготовление сложных песочных пирожных -3ч*

**Цель занятия:** Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления песочного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

**Инвентарь и оборудование:** Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Сливочное масло нарезать на куски, добавить сахар и взбивать до однородного состояния.
4. В меланже растворить соль и аммоний и влить его во взбиваемую массу постепенно, частями, чтобы масса не отсеклась, затем добавить ванильную или ромовую эссенцию. Масса должна быть однородной, пышной, кремообразной. Общая продолжительность взбивания 25 мин.
5. Замесить тесто руками. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции.
6. Готовое тесто развесить на куски определенной массы. Кусок теста переложить на сухой кондитерский лист, подпыленный мукой. Тесто раскатать скалкой в прямоугольный пласт толщиной 5—6 мм по размеру кондитерского листа. Пласт должен быть ровным по толщине.
7. Перед выпечкой проколоть пласт в нескольких местах ножом для предотвращения вздутия. Выпекать 10—15 мин в пекарной камере с температурой 220—230 °С. Определить готовность пласта по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком.
8. Готовые изделия охладить и оформить.
9. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь
12. Оформить отчет о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

**Ход занятия**

1. Составить технологическую схему приготовления песочного теста.

2. Приготовить песочное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
|  | Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

4.Составить технологические карты приготовления изделий из песочного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из песочного теста.

6. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Почему тесто называется песочным?
2. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
3. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
4. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
5. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
6. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
7. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
8. Требования, предъявляемые к изделиям.
9. Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.

Самостоятельная работа: *Лабораторная работа № 17 Приготовление сложных комбинированных пирожных – 3ч*

Тема 4.4 Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Урок 30**. Тема: «Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий» - 1ч

<https://fileskachat.com/download/33848_f9aa14a6c01e3d3c56a6dafa3121b138.html>

Самостоятельная работа: по темам: *«Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами и требования к безопасности хранения» .«Исследование готовых кондитерских изделий» - 2ч*

*Практическое занятие № 21 Изучение нормативно – технической документации на сложные хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия. – 2ч*

*Практическая работа № 22 .Порядок проведения контроля качества на сложные хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия. – 2ч*

<https://fileskachat.com/download/33848_f9aa14a6c01e3d3c56a6dafa3121b138.html>

Тема 5.1.Характеристика и оформление курсовой работы

**Урок 31**. Тема: «Обсуждение темы курсовой работы. Общие требования к курсовой работе.» (смотрите методические рекомендации к написанию курсовой работы по МДК 04.01.)

Самостоятельная работа: Обзор литературы, подбор источников.

Разработка теоретической части, проверка работ студентов.

Характеристика п. Введение, проверка актуальности и целей работы

Характеристика п.1.1 Организация технологического процесса приготовления изделий

Характеристика п.1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Характеристика п.1.3. Безопасное использование

Характеристика п.1.4 Температурный и санитарный режим при приготовлении изделий

Характеристика п. 1.5. Характеристика, виды сырья

Характеристика п.1.6. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке

Разработка технологической части, проверка работ студентов

Характеристика п.2.1 Классификация и ассортимент изделий

Характеристика п.2.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов

Характеристика п.2.3 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений, варианты оформления

Характеристика п.2.4. Технология приготовления изделий

Характеристика п.2.5. Пищевая и энергетическая ценность

(смотрите методические рекомендации к написанию курсовой работы по МДК 04.01.)

**Урок 32.** Тема: «Характеристика п.2.6. Составление технико-технологической карты»

(смотрите методические рекомендации к написанию курсовой работы по МДК 04.01.)

Самостоятельная работа: Характеристика п.2.7. Требования к качеству, сроки реализации

Характеристика п.2.8. Актуальные направления в приготовлении и оформлении

Характеристика заключения, проверка написания выводов, результатов работы

Порядок оформления списка литературы

Обработка фактического материала

Порядок оформления курсовой работы. Оформление приложений к курсовой работе

(смотрите методические рекомендации к написанию курсовой работы по МДК 04.01.)

**Урок 33.** Тема: «Подготовка презентации для защиты курсовой работы

Порядок защиты курсовой работы»

(смотрите методические рекомендации к написанию курсовой работы по МДК 04.01.)