

**Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Индустриально-промышленный техникум**

Профессиональный модуль: Организация технологического
процесса приготовления, оформления и реализации сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Составитель: Архипова Л.А,
Третьякова О.Е., Мещерякова М.В.

Рассказово 2019

Рабочая тетрадь по организации технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь/сост. Архипова Л.А., Третьякова О.Е., Мещерякова М.В., 2019. – 24 с.

Рецензент:

Директор ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум» Л.П.

Михайличенко

Директор ИП Н.Г. Вартанова Н.Г. Вартанова

Аннотация:

Рабочая тетрадь создана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Предлагаются к решению задания на классификацию, ассортимент, товароведная характеристика сырья и готовых смесей промышленного производства, используемых в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, технологические процессы их приготовления, правила взаимозаменяемости сырья, оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции, условия и сроки ее хранения.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

Рассмотрено на заседании
цикловой методической комиссии
протокол № 8 от «29» мая 2019 г.

Содержание

Пояснительная записка	4
Глава 1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.	8
Глава 2. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов:	8
Глава 3. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий:	18
Глава 4. Технологический процесс приготовления праздничных тортов ...	20
Глава 5. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.	23
Используемая литература	24

Пояснительная записка

Рабочая тетрадь предназначена для выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе при изучении дисциплины Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, обучающихся в профессиональных образовательных организациях среднего профессионального образования.

Уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания»

Рабочая тетрадь включает в себя следующие главы и темы:

Раздел. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов:

Глава 1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.

Глава 2. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов:

Тема1 Характеристика выпеченных полуфабрикатов

Тема2 Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления

Тема3 Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов

Тема4 Бисквитный полуфабрикат

Тема5 Песочный полуфабрикат

Тема6 Воздушный полуфабрикат

Тема7 Полуфабрикат из блинчатого теста

Тема8 Вафельный полуфабрикат

Тема9 Заварной полуфабрикат

Тема10 Миндальный полуфабрикат

Тема11 Пряничный полуфабрикат

Тема12 Крошковый полуфабрикат

Тема13 Слоеный полуфабрикат

Тема14 Полуфабрикат из сахарного теста

Тема15 Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.

Глава 3. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий:

Тема 1. Пряничные изделия

Тема 2 Мелкоштучные мучные кондитерские изделия

Глава 4 Технологический процесс приготовления праздничных тортов:

Тема 1.Классификация праздничных тортов

Тема 2. Правила монтажа праздничных тортов

Тема 3. Способы и приемы отделки праздничных тортов

Тема 4.Технология приготовления праздничных тортов.

Глава 5 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.

Содержание заданий рабочей тетради ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате выполнения заданий, представленных в рабочей тетради, по профессиональному модулю студент должен

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов

- к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
 - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

В тетради представлены различные варианты заданий: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предполагаемая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний студентов по каждой теме, а также для контроля знаний самих учащихся (тематического и итогового) преподавателями.

Раздел 1. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов:

Глава 1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.

Задание №1 Дайте определение сложное мучное кондитерское изделие - это _____

Задание №2. Перечислите основные виды сложных мучных кондитерских изделий _____

Задание №3. Установите соответствие между видами и изделиями сложных мучных кондитерских изделий и

- | | | | |
|----|---------------------------|----|----------------------|
| A. | Брауни, маффины, бискотти | 1. | пряничное изделие |
| B. | Твиль, птифур | 2. | мелкоштучные изделия |
| C. | Пряничный сувенир | 3. | праздничный торт |
| D. | Торт «Хлеб-соль» | 4. | торт |

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

A.	B.	C.	D.

Глава 2. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов:

Тема1 Характеристика выпеченных полуфабрикатов

Задание№1. Дайте определение Выпеченный полуфабрикат – это _____

Тема2 Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления

Задание №1. По способу разрыхления бездрожжевое тесто может быть приготовлено путем:

- перемешивания без разрыхлителей
- перемешивания или взбивания с химическими разрыхлителями
- взбивания и механического способа разрыхления
- прослаивания и механического способа разрыхления
- заваривания муки и физического способа разрыхления.

Задание №2. Дайте характеристику способам разрыхления бездрожжевого теста

Механический способ:

взбивание _____

прослаивание, или слоение

Химический способ: _____

Физический способ: _____

Задание 3. Заполните таблицу

Виды теста по консистенции			
Консистенция теста	Виды теста	Компоненты теста и их соотношение	
Жидкая	_____?	Мука: вода	1:2,5
	_____?	Мука: вода	1 : 1,5—1,7
	_____?	Мука: вода	1 : 1
Средняя	Пресное тесто	Мука: вода	_____?
	Пресное сдобное	Мука: (сметана, масло, яйца)	_____?
	Песочное	Мука: масло	_____?
	Пряничное	Мука: (вода, маргарин, яйца)	_____?
_____?	Бисквитное	Яйца: сахар: мука	2 : 1 : 1
	Заварное	Мука: вода: масло: яйца	1 : 1 : 0,5: 1,5
	Воздушное	Яичные белки: сахар	1 : 2
	Сахарное	Мука: молоко: сахар	1 : 1 : 1
	Тюлипное	Яичные белки: сахарная пудра: мука: масло	1 : 1 : 1 : 1

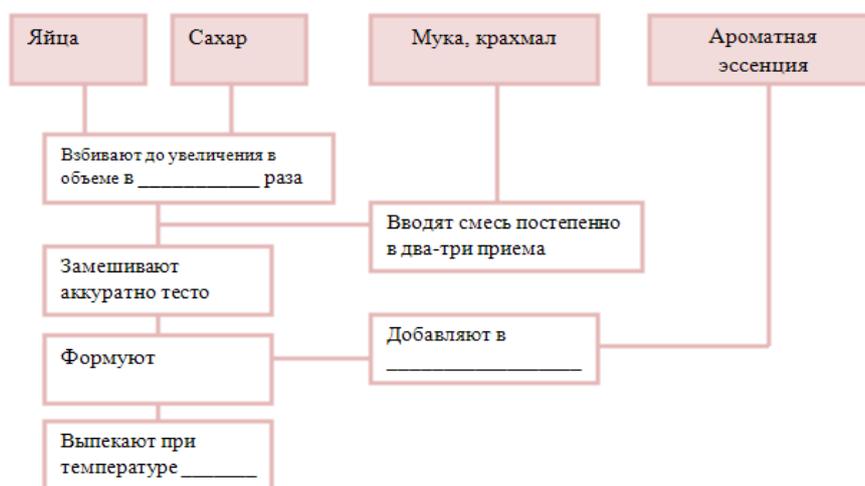
Тема3 Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов

Задание №1. Дайте определение. Замес теста – это _____

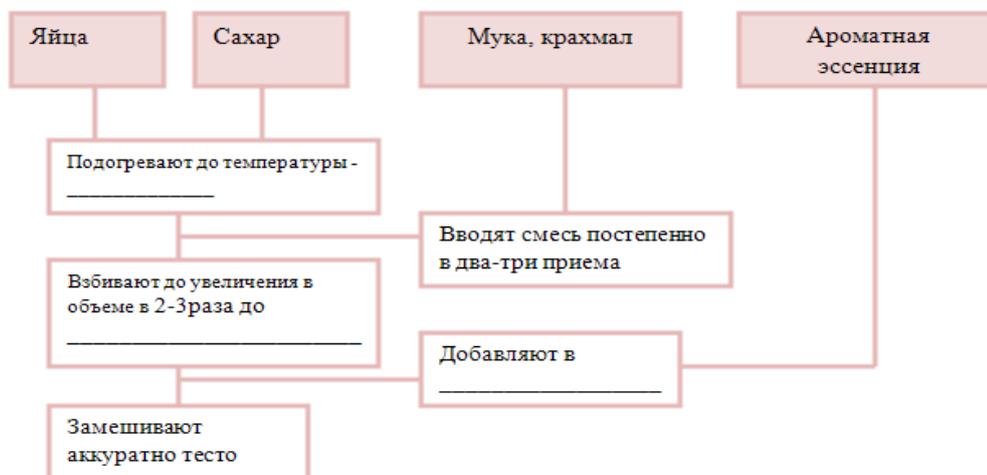
Задание №2. Дайте определение формулы «Упёк»: _____

Тема 4 Бисквитный полуфабрикат

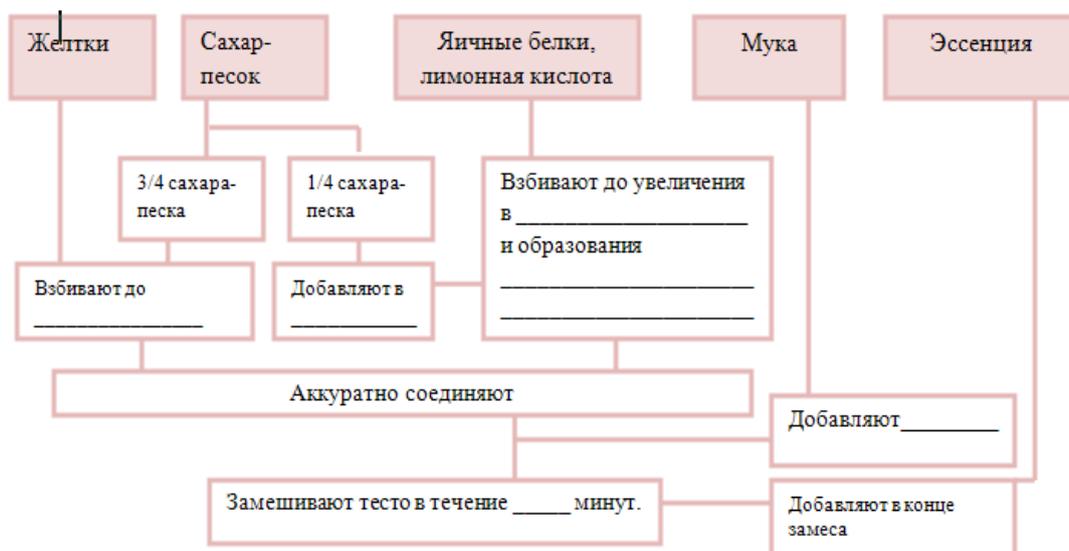
Задание №1. Дополните схему приготовления бисквитного полуфабриката основным холодным способом



Задание №2. Дополните схему приготовления бисквитного теста основным способом с подогревом



Задание №3. Заполнить схему приготовления бисквитного теста способом буше



Тема5 Песочный полуфабрикат

Задание №1. Вставьте пропущенное слово. Для приготовления песочного теста муку берут с _____ содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).

- 1) большим;
- 2) небольшим;
- 3) средним

Задание №2. Вставьте пропущенное слов. Песочное тесто должно обладать значительной _____ с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.

- 1) эластичностью;
- 2) упругостью;
- 3) пластичностью.

Задание №3. Установите соответствие между дефектами песочного теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения

- | | |
|--|--|
| <p>A. Тесто блесит</p> <p>B. Изделия из песочного теста очень рассыпчатые</p> <p>C. Песочный полуфабрикат бледный</p> <p>D. Тесто непластичное при раскатке крошится</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Температура в помещении выше 20°C; для замеса использовали растопленное или размягченное масло; тесто разогрели руками 2. Температура теста выше 20°C; длительный замес; пониженная влажность теста; мука с большим содержанием клейковины 3. вместо яиц использовали одни желтки; в тесте увеличено содержание жира 4. низкая температура выпечки |
|--|--|

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

A.	B.	C.	D.

Тема6 Воздушный полуфабрикат

Задание №1. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), мука.

Задание №2. Заполните таблицу:

	Дефекты	Причины возникновения
1.	Тесто при формировании расплывается	_____
2.	_____	Высокая температура выпечки
3.	Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	_____

Задание №3. Заполните технологическую схему приготовления воздушного полуфабриката:



Тема7 Полуфабрикат из блинчатого теста

Задание №1. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката из блинчатого теста

Задание №2. Заполните таблицу Дефекты блинчиков, причины их возникновения и способы устранения

	Дефекты	Причины возникновения	Способы устранения
1.	Комковатость теста	Для замеса использовали всю жидкость сразу, медленно и плохо размешали	_____
2.	Излишняя сухость и ломкость	_____	Увеличить температуру выпечки
3.	Крупные пузыри, блинчики пригорают	Высокая температура выпечки	_____

Задание №3. Какой способ разрыхления применяют при приготовлении блинчатого теста?

Задание №4. Рассчитайте упек при выпекании блинчатого полуфабриката.

Тема8 Вафельный полуфабрикат

Задание №1. Вставьте пропущенное слово. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает _____ теста.

- 1) пористость;
- 2) влажность;
- 3) слоистость.

Задание №2. Заполните таблицу Рецептуры вафельного полуфабриката

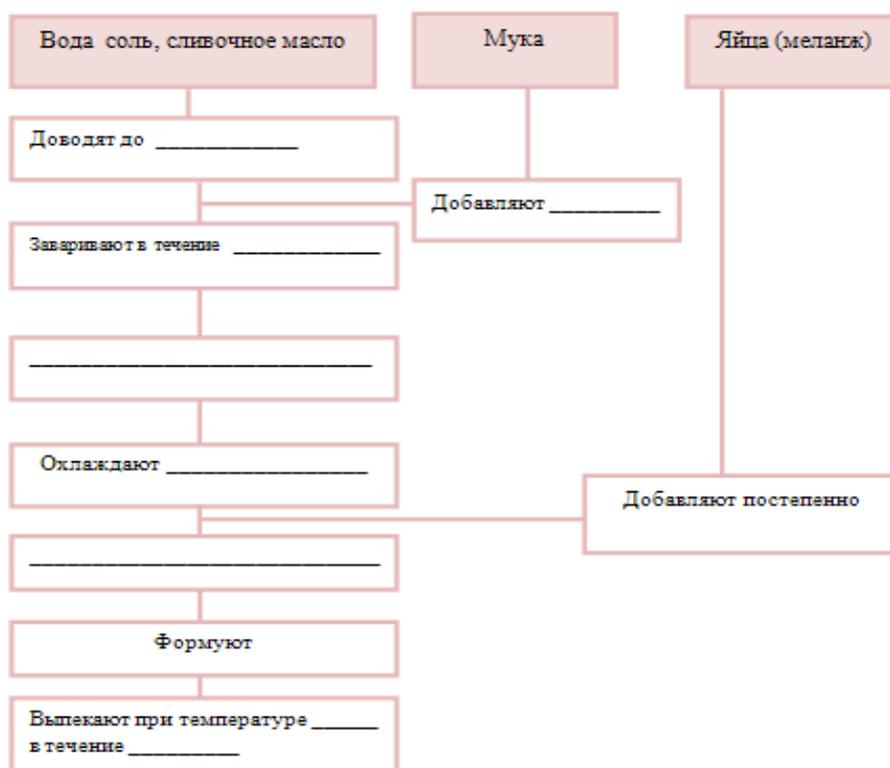
Сырье	Масса, г		
	Листовое вафельное тесто	Сахарное вафельное тесто	Сметанное вафельное тесто
Мука	1220	_____?	_____?
Желтки яиц	2шт	_____?	х
Соль	6	х	_____?
Сода (разрыхлитель)	6	_____?	х
Вода	1800	_____?	х
Сахар или пудра	х	_____?	_____?
Ванильная пудра	х	_____?	_____?
Масло сливочное	х	_____?	_____?

Яйца	х	х	_____?
Молоко	х	х	х
Сливки	х	х	_____?
Лимон(цедра)	х	х	_____?
Выход	1000г?	1000г	_____?

Тема 9 Заварной полуфабрикат

Задание №1 Дайте определение Паташу – это

Задание №2. Дополните технологическую схему приготовления заварного полуфабриката



Тема10 Миндальный полуфабрикат

Задание1. Дайте определение Даккуаз – это

Задание №2. Заполните таблицу Дефекты миндального теста и полуфабрикатов из него и причины их возникновения

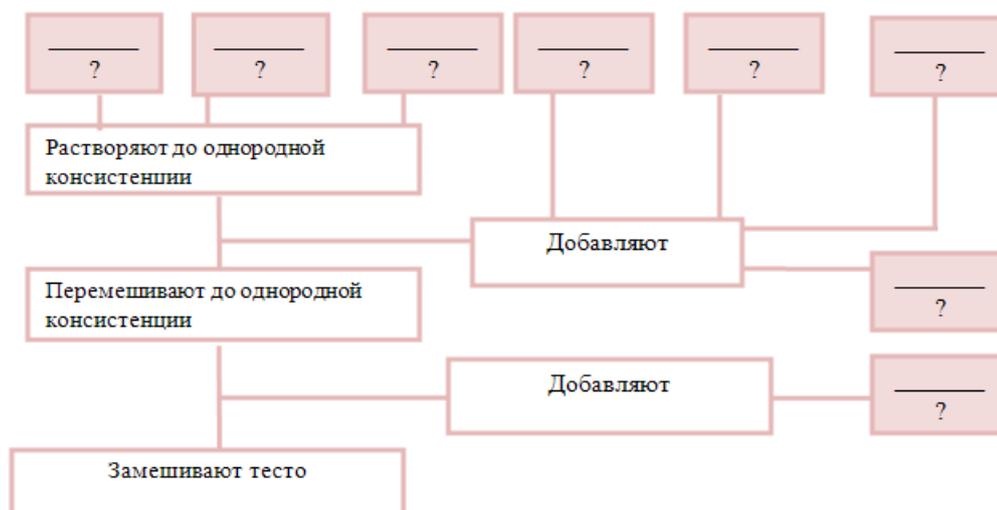
Дефекты	Причины возникновения
Тесто жидкой расплывчатой консистенции	_____ ?
Полуфабрикат расплывчатый	_____ ?
Полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца и трещин на поверхности	_____ ?
Поверхность полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен	_____ ?
Полуфабрикат сухой и жесткий	_____ ?

Тема11 Пряничный полуфабрикат

Задание1. Перечислите виды пряничного теста

Задание №2. Назовите причины излишне плотной консистенции пряничного теста _____

Задание №3 Дополните технологическую схему приготовления пряничного теста сырцовым способом



Тема12 Крошковый полуфабрикат

Задание №1. Заполните таблицу

Сырье	Масса, г		
	Полуфабрикат «Дачный»	Полуфабрикат «Особый»	Полуфабрикат «Любительский»
Мука	1 144	_____?	_____?
Масло сливочное	477	х	х
Меланж	667	_____?	_____?
Сахар-песок	1 240	_____?	х
Какао-порошок	57	_____?	_____?
Эссенция	9,5	_____?	_____?
Пищевая сода (натрий двууглекислый)	9,5	_____?	_____?
Аммоний углекислый	38,1	_____?	_____?
Жженка	257	_____?	_____?
Обрезки от тортов и пирожных	6 675	х	_____?
Обрезки от полуфабрикатов	х	х	_____?
Обрезки от полуфабрикатов, тортов, пирожных, кексов	х	_____?	х
Выход	10 000г	10000г	_____?

Тема13 Слоеный полуфабрикат

Задание №1. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- 1) растапливают на водяной бане;
- 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции

Задание № 2. В задании следует правильно сделать и обосновать выбор формулы и дать правильный ответ (вывод). Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?

Задание №3. Что такое Филло ? _____

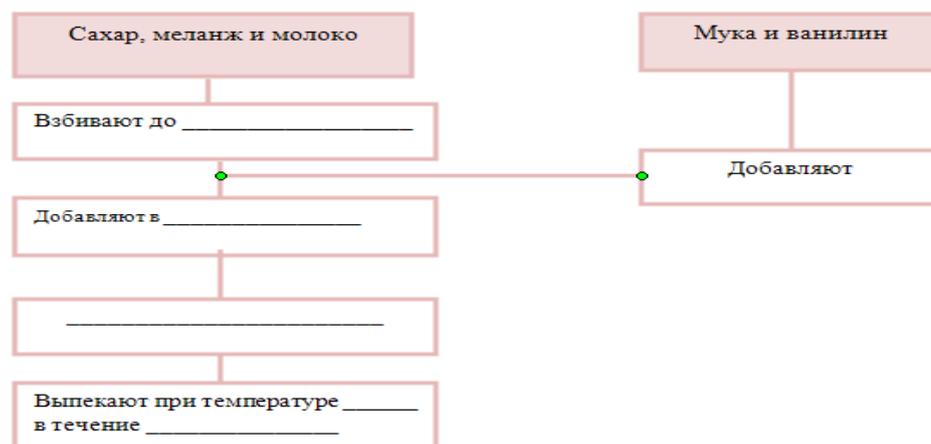
Задание №4: Восстановите последовательность слоеобразования теста.

№п/п	Этапы слоеобразования	
1.	Охлаждение	
2.	Складывание в 4 слоя	

3.	Раскатка в пласт 18-20мм	
4.	Складывание в 4 слоя	
5.	Закладывают маргарин	
6.	Раскатка в пласт 6 - 10мм	
7.	Раскатка в пласт 10- 11мм	
8.	Складывание в 4 слоя	
9.	Складывание конвертом	
10.	Раскатка в пласт 5 -6 мм	
11.	Охлаждение	
12.	Раскатка в пласт 20 -25мм	
13.	Складывание в 4 слоя	
14.	Охлаждение	

Тема14 Полуфабрикат из сахарного теста

Задание № 1. Заполните технологическую схему приготовления сахарного полуфабриката



Задание № 2. Заполните таблицу Рецептура сахарного полуфабриката

Сырье	Масса, г	
	Полуфабрикат сахарный	Полуфабрикат сахарный орехами
Мука	499	_____ ?
Сахар	499	_____ ?
Молоко	499	_____ ?
Яйца	125	_____ ?
Ванилин	5	_____ ?
Орехи	—	_____ ?
Маргарин	10	_____ ?
Выход	1000	_____ ?

Тема 15 Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.

Задание №1. Какие показатели рассматриваются при органолептической оценке качества выпеченных полуфабрикатов из бездрожжевого теста?

Задание №2. Заполните таблицу Органолептическая оценка качества пряничного полуфабриката

Показатели качества	Коэффициент весомости показателя
Внешний вид	_____?
Форма	_____?
Состояние поверхности	_____?
Вид на разрезе	_____?
Состояние мякиша	_____?
Цвет	_____?
Запах	_____?
Вкус	_____?
Текстура (консистенция)	_____?

Глава 3. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий:

Тема 1. Пряничные изделия

Задание №1. Дайте определение пряничное изделие – это

Задание №2. В зависимости от технологии и рецептуры пряничные изделия классифицируются на:

Задание №3. По физико-химическим показателям пряничные изделия должны соответствовать нормам, заполните в таблицу

Наименование показателя	Значение показателя для		
	заварных пряников	сырцовых пряников	коврижек
Массовая доля			

влаги, %			
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % не менее			
Плотность*, г/см			
Намокаемость**, %, не менее			
Массовая доля жира***, в пересчете на сухое вещество, %, не более			

* Плотность определяют только в пряничных изделиях без начинки, изготовленных без добавления орехов, цукатов, изюма, семян, кусочков карамели, шоколада и др. и без глазури.

** Намокаемость пряничных изделий с массовой долей жира более 4% - не менее 140%. Намокаемость определяют только в пряничных изделиях без начинки, изготовленных без добавления изюма, цукатов, орехов и семян.

*** В пряничных изделиях без добавления в рецептуру жира массовую долю жира не определяют.

Тема 2 Мелкоштучные мучные кондитерские изделия

Задание №1. Произведите расчет сырья для приготовления кондитерского изделия «Картошка обсыпная»:

1. Произведите расчет сырья для приготовления пирожного «Картошка обсыпная». Данные занесите в таблицу №1

Наименование сырья	Выход, в граммах				
	40г/100шт	50г/28шт	45г/100шт	40г/60шт	30г/55шт
Мука					2500
Выход					

2. Расчитайте потери в массе(кг) и упёк в % пирожного «Картошка обсыпная», на заданный выход в задании 1.

Задание №2. Произведите расчет сырья для приготовления 28шт. пирожного «Фантазия», если масса 1 пирожного 55 грамм. Данные занесите в таблицу.

	равном расстоянии друг от друга и на 3,5— 4 см отступая внутрь намеченного контура. Эти операции проделывают для каждого яруса в отдельности за исключением верхнего	
3.	аккуратно устанавливают второй ярус на базовый ярус торта	
4.	подготавливают ярусы торта (например, три яруса), каждый из них в зависимости от технологии приготовления и рецептуры пропитывают, склеивают начинкой, грунтуют или смазывают кремом и «обтягивают» мастикой. Затем подготовленные ярусы помещают на картонные или пластиковые основания (подложки) соответствующих диаметров.	
5.	устанавливают верхний ярус на второй ярус торта	
6.	подготавливают длинный стержень, заостряют один конец и протыкают им весь торт насквозь (вместе с картонными основаниями верхних ярусов) до основания нижнего яруса. Намечают ножом на стержне высоту торта и его вынимают.	
7.	отрезают лишний участок стержня. Устанавливают стержень на место, чтобы стабилизировать конструкцию, и приступают к декорированию торта	
8.	на базовом ярусе намечают место для другого яруса. В качестве лекала может быть использован картон, из которого вырезают окружность, соответствующую каждому ярусу. Лекало прикладывают ровно по центру и слегка вдавливают, чтобы обозначить контур для остановки яруса	

Задание №3. Перечислите этапы сборки фигурных тортов в виде цифры

Тема 3. Способы и приемы отделки праздничных тортов

Задание №1. Назовите способы отделки праздничного торта

Задание №2. Назовите этапы обтяжки торта сахарной мастикой

Задание № 3. Дайте определение айсинг – это

Задание №4. На каких пищевых пластинах печатаются фотографии для фототорта _____

Тема 4.Технология приготовления праздничных тортов.

Задание 1. Технологию приготовления праздничного хлеба и караваев. Для выполнения данного задания необходимо: описать технологию приготовления праздничного хлеба или каравая. Привести в пример наглядные изображения праздничных хлебов (в виде рисунков, фотографий, иллюстраций из кулинарных журналов и т.п.).

Задание 2. Разработка авторского мучного кондитерского изделия
 Для выполнения данного задания необходимо: разработать авторское мучное кондитерское изделие, составить ТТК (с приложением расчетной таблицы калорийности), описать свой вариант оформления авторского изделия. К заданию приложить изображения вариантов оформления мучных кондитерских изделий.

Технико-технологическая карта № _____
 на изделие _____

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие ,
 вырабатываемое в кондитерском цехе предприятия по ГОСТ Р 30390-2013.

2. Требования к качеству сырья.

Сырье, используемое для приготовления изделия _____
 должно соответствовать _____

Допускается использование импортного сырья и продуктов _____

3. Рецепт.

Масса изделия _____ г

Наименования сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, в %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на _____ шт готовой продукции, г	
				в натуре	в сухих веществах

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья для приготовления изделия, производится в соответствии _____

4.2 Приготовление полуфабрикатов: _____

5. Показатели качества и безопасности.

5.1 Органолептические показатели

Внешний вид:

Цвет:

Консистенция:

Вкус и запах:

5.2. Микробиологические показатели, нормированные в соответствии с Сан ПиН 2.3.2. 1078-01 индекс 1.9.15.14

6. Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
100				

Глава 5. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.

Задание №1. По каким показателям определяют качество сложных мучных кондитерских изделий _____

Задание №2. Установите соответствие между сроками хранения тортов при температуре 2-6 °С

- | | |
|---|-------------|
| А. торт с белковым кремом | 1. 36 часов |
| В. торт с сливочным кремом | 2. 72 часа |
| С. торт с творожным или сливочно-творожным кремом | 3. 6 часов |
| Д. торт с заварным кремом и кремом из сливок | 4. 24 часа |

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Е.	Ф.	Г.	Н.

Литература

1. Барановский, В.Н. Кондитер: учебник для начального профессионального образования [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Н. Барановский.- М.: Изд. центр «Академия», 2013. - 244 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. –М.: Издательский центр «Академия», 2015.-384с.
3. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для начального профессионального образования / Н.Г. Бутейкис.- 3-е изд., стер. - М.: Изд. центр «Академия», 2014. - 304 с.
4. Родионова, Н.С. Технология мучных кулинарных изделий [Текст]: учеб.пособие / Н.С.Родионова, А.А.Дерканосова, С.Н.Тефикова [и др.] Воронеж. гос.уп-т. инж. технол.- Воронеж: ВГУИТ. 2014. – 220 с.
5. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия
7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий СПб. Профи 2014