

Министерство образования и науки Пермского края
**Краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и
информационных технологий»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

МДК.02.01. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,
макаронных изделий, яиц, творога и теста .

Профессия (19.01.17 Повар, кондитер).

Курс обучения II

Семестр IV

Форма обучения очная



Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК Машиностроительный	Составлено в соответствии с Рабочей программой по МДК 02.01.
Протокол № от	«Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,
Председатель ЦК Дутлова Л.В.	макаронных изделий, яиц, творога и теста»

Разработчики: Матвеева Е.Ю. мастер производственного обучения;

Чудинова Н.И. мастер производственного обучения;

Методические рекомендации разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО
19.01.17 Повар, кондитер для освоения профессионального модуля ПМ. 02
«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,
творога и теста»

Оглавление

<u>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</u>	4
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ</u>	5
<u>КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ</u>	
<u>ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ</u>	6
<u>ИНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ</u> <u>ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ</u>	7
<u>ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1</u>	7
<u>ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2</u>	10
<u>ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ</u>	12
<u>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ</u>	13

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для обучающихся среднего профессионального образования по профессии 19,01.17 Повар, кондитер при проведении лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

Цель методических рекомендаций: оказать помощь в организации самостоятельной деятельности обучающихся при проведении лабораторных работ.

В методических рекомендациях представлены лабораторные работы согласно программы профессионального модуля. В разработанном пособии подробно дана методика проведения лабораторных работ, которая состоит из (последовательности операций, приготовления теста, начинки и изделий из него, и рекомендации по приготовлению).

В результате выполнения лабораторных работ обучающиеся приобретут практические умения по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста; самостоятельной организации рабочего места, ведения технологического процесса, ведения бракеража готовых изделий..



иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, теста;

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2013
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб пособие для НПО. – М. ИЦ «Академия», 2014
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи Учеб пособие для НПО. – М. ИЦ «Академия», Ц., 2014

ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ №

Тема: _____

Цель: _____

Профессиональные компетенции (обучающиеся определяют самостоятельно) (ПК): _____

Алгоритм выполнения

Оснащение:

(литература, – справочники, интернет-ресурсы и др. пособия)

Оборудование (инструмент, инвентарь) _____

Сырье _____

Ход работы (задания)

1. Самостоятельное выполнение работы в соответствии с алгоритмом.

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых, творожных изделий и яиц в банкетном исполнении;
- использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу;

знать:

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-правила проведения бракеража;

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
Лабораторная работа № 1.	Приготовление пирожков жареных из дрожжевого теста. (безопасный способ)	5
Лабораторная работа № 2.	Приготовление ватрушки из дрожжевого теста. (безопасный способ)	5

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ

ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Отметка «5» ставится, если

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка «4» ставится, если

Работа выполнена обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающийся использует, указанные преподавателем источники знаний, работа показывает знание обучающимся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.




Отметка «3» ставится, если

Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе.

Отметка «2» ставится, если

Результаты, полученные обучающимся не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективными в связи с плохой подготовкой обучающегося.

Работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.

4. Формование изделий	 <p>Поверхность, на которой вы будете делать вареники, хорошо присыпать мукой. От теста отщипнуть кусок и сформировать из него колбаску. Затем порезать колбаску на небольшие куски и со всех сторон обмакнуть в муку, так же им можно придать форму шариков..</p>
5. Варка вареников	<p>Воду для вареников доводим до кипения и опускаем в кипящую подсоленную воду вареники и варим при слабом кипении 2--3мин.</p> 
6. Отпуск	<p>Отпускают вареники по 7-8 шт на порцию Поливают маслом (или сметаной, маслом и сметаной).</p> 
7. Требования к качеству	<p>Внешний вид: форма сохранившаяся. Цвет белый с желтоватым оттенком. Консистенция: тесто проваренное, мягкое, фарш однородный. Вкус и запах: свойственный вареному тесту, сладковатый творог с запахом ванили.</p>

Лабораторная работа № 2

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него

Цель: Приготовить и оформить для подачи вареники ленивые.. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, сито, миски, тарелки. ложка, кастрюля, ножи,

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт 	Мука пшеничная	1 стакан муки	1 ст. муки
	Творог 9% жирности	400	400
	Сахар	1 ст. ложка	1 ст ложка
	Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
	Яйцо	2шт.	2шт
	Масло сливочное	5	5
	Сметана	25	25
	Ванилин	0,1	0,1
	Выход с маслом		210
	со сметаной		225
с маслом и сметаной		225	
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления ленивых вареников. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.		
3. Приготовить тесто для вареников ленивых	Творог хорошо размять ложкой или вилкой, добавить все остальные ингредиенты и хорошо замесить до однородной консистенции.. 		

ИНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа № 1

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него



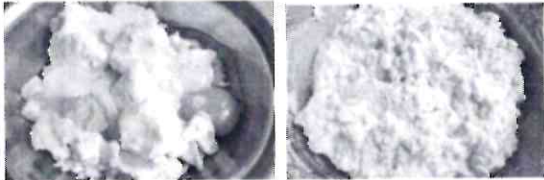
Цель: Приготовить и оформить для подачи вареники с творожным фаршем, вареники с картофелем и луком. Дать оценку качества приготовленных изделий.


Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, кастрюли, миски, сито, тарелки. ложки, стакан, скалка,

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт 	Мука пшеничная	570	570
	Масло растительное	41	41
	Сахар	25	25
	Соль	10	10
	Масло сливочное	5	5
	Вода	220	220
	Яйцо	1шт	1шт
	Сметана	25	25
	Фарш		
	Картофель	1245	1245
	Лук репчатый	319	319
	Фарш		
	Творог	915	905
	Яйцо	1шт	40
	Сахар	50	50
	Мука пшеничная	40	40
	Ванилин	0,1	0,1
	Выход с маслом		210
со сметаной		225	

	с маслом и сметаной	225
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления вареников. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.	
3. Приготовить тесто для вареников	<p>В кастрюлю влить подогретую воду до 30-35С положить сахар, соль, яйца перемешать. Просеянную муку насыпать горкой, в середине сделать углубление и постепенно ввести подготовленную смесь.</p>  <p>Замесить тесто однородной консистенции и, накрыв салфеткой, поставить на 30мин для набухания белков клейковины. .</p>	
4. Формование изделий	<p>Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1,5-2мм и вырежем из него кружочки. На середину каждого кружочка положить фарш, аккуратно защипывайте края, чтобы начинка во время варки не вытекла наружу.</p> 	
5. Приготовление творожного фарша	<p>. Творог пропускают через сито или протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.</p> 	

6. Приготовление фарша картофеля с луком	Картофель отварить, слить подсушить, протереть в горячем виде, добавить пассерованный репчатый лук.
7. Варка вареников	Воду для вареников доводим до кипения и опускаем в кипящую подсоленную воду вареники и варим при слабом кипении 5-7мин.
8. Отпуск	<p>Отпускают вареники по 7-8 шт на порцию Поливают маслом (или сметаной, маслом и сметаной).</p> 
9. Требования к качеству	<p>Внешний вид: форма сохранившаяся.</p> <p>Цвет белый с желтоватым оттенком.</p> <p>Консистенция: тесто проваренное, мягкое, фарш однородный.</p> <p>Вкус и запах: свойственный вареному тесту, сладковатый творог с запахом ванили.</p> <p>Вкус и запах: с привкусом пассерованного лука и картофеля.</p>

Министерство образования и науки Пермского края
**Краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и
информационных технологий»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

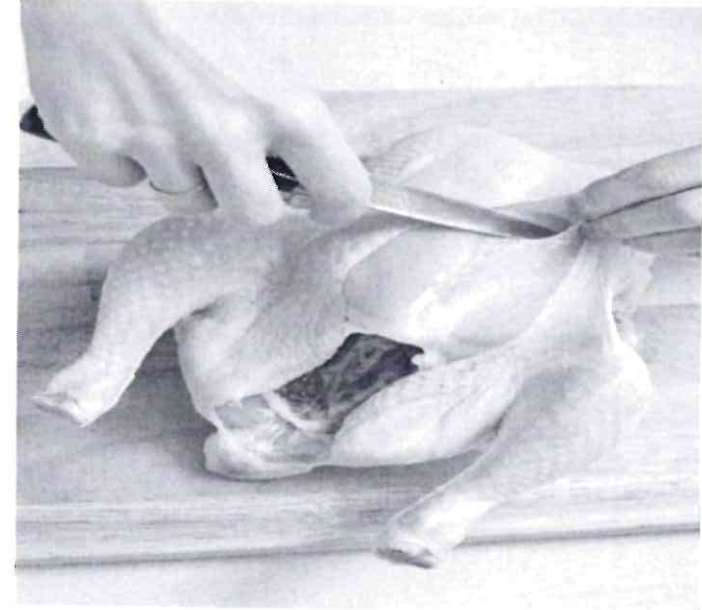
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и
домашней птицы.

Профессия (19.01.17 Повар, кондитер).

Курс обучения II

Семестр IV

Форма обучения очная



Рассмотрено и одобрено на заседании
ЦМК Машиностроительный
Протокол № от
Председатель ЦК Дутлова Л.В.

Составлено в соответствии с Рабочей
программой по МДК 08.01.
«Технология обработки сырья и
приготовления блюд из мяса и
домашней птицы »

Разработчики: Матвеева Е.Ю. мастер производственного обучения;

Чудинова Н.И. мастер производственного обучения;

Методические рекомендации разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО
19.01.17 Повар, кондитер для освоения профессионального модуля ПМ. 05
«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2013
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб пособие для НПО. – М. ИЦ. «Академия», 2014
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи Учеб пособие для НПО. – М. ИЦ «Академия», Ц., 2014

Оглавление

<u>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</u>	4
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ</u>	5
<u>КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ</u>	
<u>ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ</u>	6
<u>ИНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ</u> <u>ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ</u>	7
<u>ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1</u>	7
<u>ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2</u>	10
<u>ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ</u>	12
<u>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ</u>	30

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для обучающихся среднего профессионального образования по профессии 19,01.17 Повар, кондитер при проведении лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Цель методических рекомендаций: оказать помощь в организации самостоятельной деятельности обучающихся при проведении лабораторных работ.

В методических рекомендациях представлены лабораторные работы согласно программы профессионального модуля. В разработанном пособии подробно дана методика проведения лабораторных работ, которая состоит из (последовательности операций, обработки мяса и домашней птицы и приготовления блюд из него, и рекомендации по приготовлению).

В результате выполнения лабораторных работ обучающиеся приобретут практические умения по приготовлению мясных блюд; самостоятельной организации рабочего места, ведения технологического процесса приготовления, ведения бракеража готовых блюд.



иметь практический опыт:

обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

Цель: _____

Профессиональные компетенции (обучающиеся определяют самостоятельно) (ПК): _____

Алгоритм выполнения

Оснащение:

(литература, – справочники, интернет-ресурсы и др. пособия)

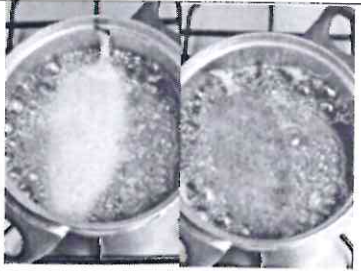
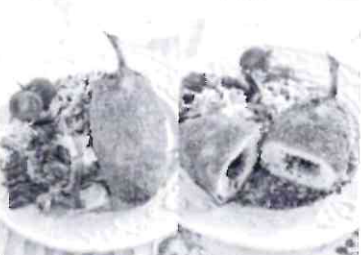
Оборудование (инструмент, инвентарь) _____

Сырье _____

Ход работы (задания)

1. Самостоятельное выполнение работы в соответствии с алгоритмом.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

<p>8. Тепловая обработка: жарка во фритюре до золотистого цвета</p>	
<p>9. Оформление и подача блюда, бракераж</p>	
<p>10. Требования к качеству</p>	<p>Панировка ровная, без трещин, золотистого цвета, при разрезе вытекает масло, утолщенная часть у косточки прожарена полностью. Мясо сочное, мягкое.</p>

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
 - оценивать качество готовых блюд;
 - охлаждать, замораживать, размораживать и хранить полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;
 - готовить блюда из мяса и домашней птицы в банкетном исполнении;
 - использовать современные способы подачи блюд с элементами шоу;
- знать:**
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
 - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
 - температурный режим и правила приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ №

Тема: _____

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
Лабораторная работа № 1.	Приготовление гуляша с гарниром.	5
Лабораторная работа № 2.	Приготовление котлеты по киевски.	5

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ

ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Отметка «5» ставится, если

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

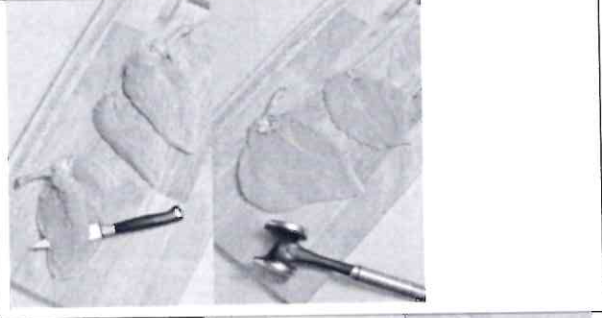



Отметка «4» ставится, если

Работа выполнена обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающийся использует, указанные преподавателем источники знаний, работа показывает знание обучающимся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка «3» ставится, если

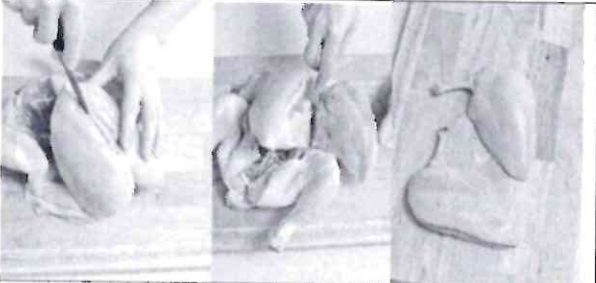
Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе.

Отметка «2» ставится, если

4. . Отделение малого филе, зачистка и отбивание малого и большого филе		
5. Подготовка масла сливочного с зеленью и фарширование котлеты		
6. Формовка котлеты		
7. Панирование	<p>На котлету наносится двойная панировка.</p> 	

Оборудование: электрическая плита, духовой шкаф, холодильный шкаф, настольные циферблатные вес, фритюрница, разделочные доски с маркировкой «МС», «ОС».

Инвентарь, инструменты, посуда сито, миски, тарелки, , ножи, кисточки, мерный стакан, сковорода, разделочные доски с маркировкой, поварские ножи с маркировкой.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Ознакомиться с рецептурой	Курица	275	275
	Масло сливочное	20	20
	Пшеничный хлеб	30	30
	Соль	3	3
	Зелень	30	30
	Лимонная кислота	73	73
	Масло растительное для жарки	100	100
	Гарнир	-	150
	Выход .		75/100/150
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов ставят справа от себя		
3. Подготовка птицы , снятие филе вместе с крыльной косточкой			

Результаты, полученные обучающимся не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективны в связи плохой подготовкой обучающегося.

Работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.

ИНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа №1

Приготовление гуляша с гарниром .




Цель: Приготовить и оформить для подачи гуляш с гарниром
Дать оценку качества приготовленного блюда.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, духовой шкаф, холодильный шкаф, настольные циферблатные вес, разделочные доски с маркировкой «МС», «ОС».

Инвентарь, инструменты, посуда сито, миски, тарелки, , ножи, кисточки, мерный стакан, сковорода, разделочные доски с маркировкой, поварские ножи с маркировкой.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Ознакомиться с рецептурой	Говядина	275	275
	Жир животный	20	20
	Лук репчатый	30	30
	Соль	3	3
	Томатное пюре	30	30
	Вода	73	73
	Соус	-	100
	Гарнир	-	150
	Выход .		75/100/150

<p>2. Организовать рабочее место</p>	<p>Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырье. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов ставят справа от себя</p>
<p>3. Подготовка мясных полуфабрикатов</p>	<p>Подготовленное мясо нарезают одинаковыми кубиками по 20..30 г перед самой жаркой и посыпают солью и перцем</p> 
<p>4. Жарка мяса.</p>	<p>Кладут на разогретую с жиром до 150..180°C сковороду и жарят, периодически помешивая лопаткой до образования равномерной поджаристой корочки.</p> 
<p>5. Обработка и нарезка овощей. Пассерование овощей.</p>	<p>Обработанный лук нарезают кубиком. Нарезанный лук, томатное пюре пассеруют до готовности.</p> 
<p>6 Тушение мяса</p>	<p>Обжаренные кубики мяса кладут в глубокую посуду, заливают горячим бульоном. Добавляют пассированное томатное пюре и при слабом кипении тушат около часа, периодически помешивая. После тушения мяса отделяют крепкий бульон и готовят на нем соус. Добавляют в него пассерованный до готовности репчатый лук, соль, молотый перец. Этим соусом заливают тушеное мясо и продолжают тепловую обработку еще 25-30 мин. – до полной готовности блюда. За 5..10 мин до готовности добавляют</p>

	<p>лавровый лист.</p> 
<p>7. Оформление и подача.</p>	<p>Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые изделия</p> 
<p>8. Требования к качеству</p>	<p>Мясо серого цвета, мягкое, сочное; Соус- структура гомогенная, нежная, цвет ярко оранжевый с ароматом пассерованных овощей</p>

Лабораторная работа №2

Приготовление котлеты по- киевски .

Цель: Приготовить и оформить для подачи котлету из курицы с гарниром
Дать оценку качества приготовленного блюда.

Материально-техническое оснащение

Министерство образования и науки Пермского края
**Краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и
информационных технологий»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных и мучных,
кондитерских изделий.

Профессия (19.01.17 Повар, кондитер).

Курс обучения II

Семестр IV

Форма обучения очная



Рассмотрено и одобрено на заседании
ЦМК Машиностроительный
Протокол № от
Председатель ЦК Дутлова Л.В.

Составлено в соответствии с Рабочей
программой по МДК 08.01.
«Технология приготовления
хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий»

Разработчики: Матвеева Е.Ю. мастер производственного обучения;

Чудинова Н.И. мастер производственного обучения;

Методические рекомендации разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО
19.01.17 Повар, кондитер для освоения профессионального модуля ПМ. 08
«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Оглавление

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ	6
КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ	7
ИНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ	8
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1	8
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2	11
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3	14
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4	17
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5	21
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №6	24
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7	27
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №8	30
ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ №	32
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:	33

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2013
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб пособие для НПО. – М. ИЦ. «Академия», 2014
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи Учеб пособие для НПО. – М. ИЦ «Академия», Ц., 2014

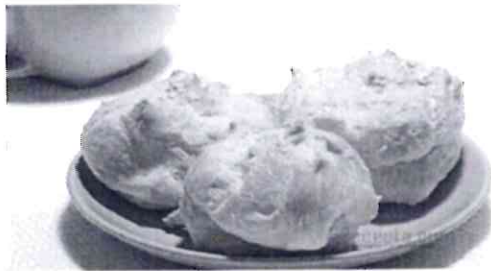
Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для обучающихся среднего профессионального образования по профессии 19,01.17 Повар, кондитер при проведении лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,

Цель методических рекомендаций: оказать помощь в организации самостоятельной деятельности обучающихся при проведении лабораторных работ.

В методических рекомендациях представлены лабораторные работы согласно программы профессионального модуля. В разработанном пособии подробно дана методика проведения лабораторных работ, которая состоит из (последовательности операций, приготовления теста и изделий из него, и рекомендации по приготовлению).

В результате выполнения лабораторных работ обучающиеся приобретут практические умения по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; самостоятельной организации рабочего места, ведения технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, ведения бракеража готовых изделий..



иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ №

Тема: _____

Цель: _____

Профессиональные компетенции (обучающиеся определяют самостоятельно) (ПК): _____

Алгоритм выполнения

Оснащение:

(литература, – справочники, интернет-ресурсы и др. пособия)

Оборудование (инструмент, инвентарь) _____

Сырье _____

Ход работы (задания)

1. Самостоятельное выполнение работы в соответствии с алгоритмом.

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

- **готовить фигурные торты со сложной художественной отделкой;**

- **использовать современный способ подачи тортов и пирожных**

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;



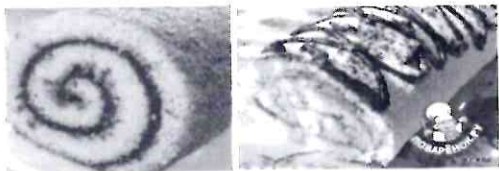
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
Лабораторная работа № 1.	Приготовление пирожков жареных из дрожжевого теста.(безопасный способ)	4
Лабораторная работа № 2.	Приготовление ватрушки из дрожжевого теста.(безопасный способ)	4
Лабораторная работа № 3.	Приготовление расстегаев из дрожжевого теста.(опарный способ)	4
Лабораторная работа № 4.	Приготовление слойки с творогом из дрожжевого слоеного теста	4
Лабораторная работа № 5.	Приготовление сочника с творогом из сдобного пресного теста	4
Лабораторная работа № 6.	Приготовление пирожного: «Корзиночки песочной»	4
Лабораторная работа № 7.	Приготовление профитролей из заварного теста.	4
Лабораторная работа № 8.	Приготовление рулета бисквитного	4

	 <p>К взбитым яичным желткам добавить 1/4 часть взбитых белков, ванилин, слегка перемешать, добавить просеянную муку, снова перемешать, ввести остальные взбитые белки и еще раз перемешать до получения однородного теста.</p>
<p>4. Выпечка изделий</p> 	<p>Тесто выложить слоем 2-3см на кондитерский лист, застеленный бумагой. Выпечь в течение 10-15мин при температуре 200-210С. Испеченные лепешки выдержать, снять бумагу, нанести слой повидла и свернуть в рулет.</p>
<p>5. Отпуск</p>	<p>Нарезать на куски массой по 75г посыпать сахарной пудрой. Отпустить на тарелке.</p> 
<p>6. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид изделия в форме рулета круглой формы, сверху посыпаны сахарной пудрой; на разрезе видна прослойка из повидла в виде спирали.</p> <p>Цвет рулета темный, повидла коричневый.</p> <p>Консистенция: мякиса пористая, упругая; повидла-однородная.</p> <p>Вкус и запах: сладкий, с привкусом повидла..</p>

Лабораторная работа №8



Приготовление бисквитных рулетов.

Цель: Приготовить и оформить для подачи бисквитно-фруктовый рулет. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: сито, миски, кондитерские листы, мерный стакан, тарелки, бумага пергаментная, эл.миксер.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт 	Мука пшеничная	250	250
	Сахар	230	230
	Яйца	4шт.	4шт
	Сахарная пудра	30	30
	Ванилин	1пак.	1пак
	Повидло	320	320
	Сазар	35	35
	Выход п/ф		1000
	Выход		75
	2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления бисквитного рулета. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.	
3. Приготовить бисквитное тесто 	Просеять муку. Подготовить яйца. Белки тщательно отделить от желтков. Яичные желтки соединить с 3/4 сахара по рецептуре и взбить до увеличения объема в 2,5-3 раза. Одновременно взбить яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз до устойчивой пены, постепенно увеличивая темп взбивания, в конце добавить оставшийся сахар(1/4 часть) для улучшения структуры белка.		

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Отметка «5» ставится, если

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка «4» ставится, если

Работа выполнена обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающийся использует, указанные преподавателем источники знаний, работа показывает знание обучающимся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка «3» ставится, если

Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе.

Отметка «2» ставится, если

Результаты, полученные обучающимся не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективными в связи плохой подготовкой обучающегося.

Работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.

ИНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа №1

Приготовление дрожжевого безопарного теста и жареных изделий из него

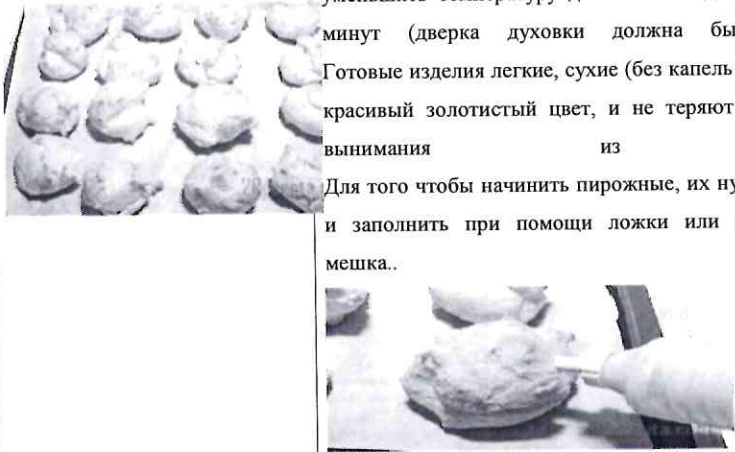
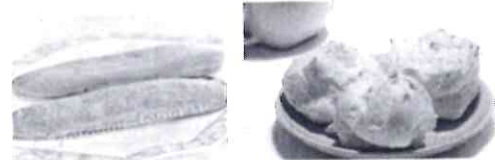
Цель: Приготовить и оформить для подачи пирожки жареные с различными фаршами
Дать оценку качества приготовленных изделий.


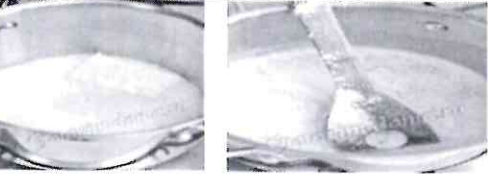
Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, духовой шкаф, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: сито, миски, тарелки, скалки, ножи, кисточки, мерный стакан, сковорода

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Ознакомиться с рецептурой	Мука пшеничная	275	275
	Сахар	20	20
	Маргарин столовый	30	30
	Соль	3	3
	Дрожжи прессованные	30	30
	Вода	73	73
	Яйцо	30	30
	Мука на подпыл	13	13
	Жир для смазки	3	3
	Выход п/ф на 1шт.		43
	Выход 1шт		60
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления дрожжевого теста. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.		
3. Приготовить	В кастрюлю влить подогретую воду до 35С, в которой предварительно разведены дрожжи в воде, сахар, соль, яйца,, затем всыпать муку и все перемешать 7-8 минут. После этого		

6. Выпечка изделий	<p>Выпекать изделия из заварного теста в заранее нагретой до 200°C духовке ~20 минут до румяности, затем уменьшить температуру до ~160°C и досушить ~10-15 минут (дверка духовки должна быть закрыта). Готовые изделия легкие, сухие (без капель влаги), имеют красивый золотистый цвет, и не теряют форму после вынимания из духовки. Для того чтобы начинить пирожные, их нужно разрезать и заполнить при помощи ложки или кондитерского мешка..</p> 
7. Отпуск	<p>Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые изделия на тарелки..</p> 
8. Требования к качеству	<p>Внешний вид изделия с большим объемом в форме палочек или шариков, в форме колец. Цвет темно-желтый. Консистенция: изделия пористые, без крупных трещин. Вкус и запах: солоноватый..</p>

	 <p>Продолжая помешивание, постепенно влить яйца.</p>  <p>Тесто должно иметь влажность 53%, т. е стекать с лопатки в виде треугольника.</p>
<p>4. Приготовить крем</p>	<p>Взбить миксером сливочное масло и добавить сгущенку все перемешать крем готов.</p> 
<p>5. Формование изделий</p> 	<p>Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и выдавить тесто на застеленный пергаментной бумагой противень лобыми фигурками, по Вашему желанию, и сразу выпекать</p>

<p>дрожжевое безопарное тесто</p>	<p>вводят растопленный маргарин и замешивают до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок посуды. поставить для брожения, накрыв полотенцем. Когда тесто увеличится в объеме 1,5 раза, его обминают и вновь оставляют для брожения. Обминают тесто еще 1-2раза.</p>  <p>Требования к качеству Тесто должно быть эластичным, мягким, без комков муки и дрожжей.</p>
<p>4. Формование теста</p>	<p>Дрожжевое тесто, выкладывают на стол. Из теста формируют шарики массой 58, 43 или 29г и дают им расстояться 5-6 минут</p> 
<p>5. Формование изделий</p>	<p>Затем раскатывают на круглые лепешки, на середину кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму лодочки. Фарш может быть различный (капустный, рыбный, мясной яблочный, рисовый).</p> 
<p>6. Выпечка изделий</p>	<p>Сформованные пирожки укладывают швом вниз на раскаленную сковороду и жарят до румяной корочки.</p>

	
7. Отпуск	Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые изделия 
8. Требования к качеству	Внешний вид - поверхность румяная. форма хорошо сохранена; Цвет корочки золотистый; Консистенция: на разрезе пропеченная; Запах, вкус: в меру соленый, сладковатый, аромат теста.

Лабораторная работа №7


Приготовление заварных пирожных

Цель: Приготовить и оформить для подачи изделия из заварного теста. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: эл.миксер, сито, миски, лопатки, стакан, мерный, тарелки, кондитерские листы, кондитерские мешки с наконечниками, пергаментная бумага.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт 	Мука пшеничная	150	150
	Молоко	125	125
	Вода	125	125
	Масло сливочное	100	100
	Яйцо	3-4шт	3-4
	Соль	5	5
	Крем		
	Вареная сгущенка	1банка	1банка
	Масло сливочное	200	200
	Выход		
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления заварных пирожных. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.		
3. Приготовить заварное тесто	Просеять муку. В кастрюлю залить воды и молока, добавить масло, соль и довести до кипения, затем постепенно помешивая лопаткой, всыпать муку и заварить массу в течение 5-10мин при непрерывном помешивании. Кастрюлю снять с плиты. Взбить массу для для охлаждения до температуры 65-70С		

7. Приготовление желе из сиропа.	Приготовить желе из сиропа от консервированных фруктов: желатин замочить в холодной кипяченой воде для набухания. затем набухший желатин отжать от лишней воды, соединить с сиропом и распустить на водяной бане .В готовую охлажденную корзиночку отсадить из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украсить консервированными фруктами и залить желе.
8. Отпуск	Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые пирожные на тарелку.
9. Требования к качеству	<p>Внешний вид изделие сохранило форму, фрукты покрыты желе.</p> <p>Цвет корзиночки- светло- коричневый, желе прозрачный, сквозь желе видны фрукты разного цвета.</p> <p>Консистенция: теста- рассыпчатая, желе нежный.</p> <p>Вкус и запах: сладкий, с ароматом консервированных фруктов.</p>

Лабораторная работа №2

Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него




Цель: Приготовить и оформить для подачи ватрушки с творогом. Дать оценку качества приготовленных изделий.



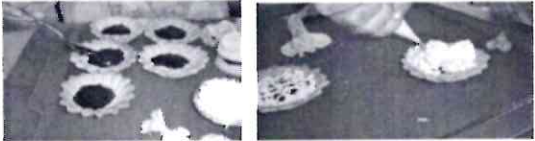
Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: сито, миски, тарелки, скалки, ножи, кисточки, мерный стакан, кондитерский лист, стакан.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецептура	Мука пшеничная	275	275
	Сахар	20	20
	Маргарин столовый	30	30
	Соль	3	3
	Дрожжи прессованные	10	10
	Вода	73	73
	Яйцо	30	30
	Мука на подпыл	13	13
	Меланж для смазки	12	12
	Жир для смазки противня		3
	Выход п/ф на 1шт.		58
	Выход 1шт		75
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления ватрушек с творогом.. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.		
3. Приготовить дрожжевое безопарное тесто	В кастрюлю влить подогретую воду до 35С , в которой предварительно разведены дрожжи в воде, сахар, соль, яйца, затем всыпать муку и все перемешать 7-8 минут. После этого вводят растопленный маргарин и		

	<p>замешивают до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок посуды. поставить для брожения, накрыв полотенцем. Когда тесто увеличится в объеме 1,5 раза, его обминают и вновь оставляют для брожения .Обминают тесто еще 1-2раза.</p>  <p>Требования к качеству Тесто должно быть эластичным, мягким, без комков муки и дрожжей.</p>
4. Формование теста	<p>Готовое тесто раскатать в виде жгута, диаметром 3см, разделить на шарики и подкатать их. Шарики уложить на кондитерский лист, смазанный жиром, на расстоянии 8см друг от друга и поставить на 15 мин на расстойку</p> 
5. Формование изделий	<p>.В середине теста сделать углубление деревянным пестиком или стаканом. Утолщенные края смазать яйцом, а в углубления выпустить из кондитерского мешка подготовленный фарш. Снова поставить на расстойку на 10мин в теплое место. За 5мин до выпечки смазать яйцом.</p> 

	<p>должно иметь температуру не выше 20С.</p>
4. Формование изделий	<p>Тесто раскатать в пласт толщиной 5-7мм, сверху плотно положить металлические формы дном вверх, вырубая таким образом определенные порции теста. Затем формы перевернуть, тесто вдавить в гофрированные стенки.</p> 
5. Выпечка изделий	<p>Уложить формы на листы и выпечь при температуре 230-240С в течение 15мин</p> 
6. Отделка пирожных	<p>В готовую охлажденную корзиночку отсадить из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украсить кремом. или консервированными фруктами и залить желе.</p> 

Лабораторная работа №6

Приготовление песочных пирожных "Корзиночка с кремом или фруктами и желе."



Цель: Приготовить и оформить для подачи корзиночки с кремом или с фруктами и желе.


Дать оценку качества приготовленных изделий.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: эл. миксер, кастрюля, сито, миски, ложка столовая, ножи, форма для выпечки, скалка, .мелкие тарелки, кондитерские листы.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт 	Мука пшеничная	557	557
	Сахар	206	206
	Масло сливочное	309	309
	Яйцо	72	72
	Ванилин	0,01	0,01
	Разрыхлитель	0,5	0,5
	Сода пищевая	0,5	0,5
	Выход		1000
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления песочных пирожных.. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.		
3. Приготовить песочного теста	 <p>.На стол насыпать горку муки, сделать в ней воронку, в которую положить масло предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара. добавить яйца, в которых растворили соду. разрыхлитель, соль, ванилин и замесить тесто до однородной консистенции, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса</p>		

6. Выпечка изделий	<p>Выпекать при температуре 230-240С</p>  <p>Когда ватрушки будут практически готовы, вынимаем их из духовки и красим взбитым яйцом. Ватрушки с творогом снова ставим в духовку буквально на пару минут, чтобы образовалась блестящая яичная глазурь</p>
7. Отпуск	Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые изделия
8. Требования к качеству	<p>Внешний вид -поверхность румяная.у творога-желтая, форма хорошо сохранена;</p> <p>Цвет корочки золотистый; фарша- слегка желтоватый.</p> <p>Консистенция: тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая; тесто в месте соприкосновения с фаршем не должно быть сырым.</p> <p>Вкус и запах: теста сладковатый, в меру соленый; аромат сдобы, творога и ванили.</p>

Лабораторная работа №3

Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него

Цель: Приготовить и оформить для подачи расстегаи с мясом


Дать оценку качества приготовленных изделий.






Материально-техническое оснащение






Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.



Инвентарь, инструменты, посуда: сито, миски, мерный стакан, скалка, кондитерский лист, сковорода, ложка, эл. мясорубка, кисточка, тарелки...

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт	Мука пшеничная	390	390
	Сахар	15	15
	Маргарин	20	20
	Яйца	1шт	1шт.
	Соль	4	4
	Дрожжи прессованные	7	7
	Вода	140	140
	Жир для смазки	2,5	2,5
	Фарш мясной		
	Мука пшеничная	2	2
	Маргарин	8	8
	Соль	2	2
	Лук репчатый	24	20
	Петрушка	2	1
	Перец черный молотый	0,1	0,1
	Говядина	342	152
	Выход п/ф на 1шт.тесто		120
	Выход п/ф на 1шт.фарш		40
	Выход		143
		Кисель из клюквы или брусники средней густоты	
2. Организовать рабочее	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления расстегаев Взвесить сырьё.		

7. Отпуск	<p>Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые изделия на мелкую тарелку, покрытую салфеткой.</p> 
8. Требования к качеству	<p>Внешний вид: изделие в виде сложенной пополам лепешки, фарш полуоткрытый.</p> <p>Цвет: поверхность золотистого цвета, фарш слегка подрумяненный.</p> <p>Консистенция: мягкая, легко ломается, изделия хорошо пропечены.</p> <p>Вкус и запах: сладкий, слегка кисловатый от творога.</p>

	сырьё.
3. Приготовить сдобное пресное тесто	<p>Просеять муку на стол (часть муки -6-8% оставить для подпыла), смешать с содой и придать форму воронки. Влить яйца, растертые с сахаром со сметаной, добавить размягченное масло. Соединить с жидкостью муку(примерно 50%), перемещая ее к центру, а затем быстрыми движениями замесить тесто до однородной консистенции. Тесто выдержать на холоде 30-40мин.</p> 
4. Приготовление начинки.	Творог перемешать с сахаром, сметаной, яйцом и маслом до однородной консистенции.
5. Формование изделий	<p>Тесто раскатать в пласт ..толщиной 0,5-0,8см и вырезать из него зубчатой выемкой лепешки; слегка раскатать, придать им вытянутую форму. Один край смазать яйцом и уложить на него фарш, другим концом лепешки закрыть его. Поверхность смазать яйцом.</p>   
6. Выпечка изделий	<p>Выпекать на листах, слегка смазанных маслом при температуре 190-200С в течение 20-30минут</p> 

место	Справа – инвентарь. Слева – сырьё
3. Приготовить дрожжевое опарное тесто	<p>Приготовить опару: в подогретом молоке или воде развести дрожжи, всыпать муку и перемешать. Поверхность опары посыпать тонким слоем муки и поставить в теплое место для брожения.</p> <p>Замесить тесто: к выбродившей опаре добавить оставшуюся воду или молоко с растворенными солью и сахаром; яйца, масло, хорошо перемешать и добавить оставшуюся просеянную муку, продолжительность замеса с мукой 15мин. Тесто должно быть эластичным, не прилипать к рукам. Поставить тесто в теплое место для брожения, за это время произвести 1-2 обминки.</p>
4. Формование теста	<p>Сформовать шарики и поставить на расстойку на 5-10минут</p> 
5. Формование изделий	<p>Сделать круглую лепешку, на которую положить фарш.</p>   <p>Края лепешки закрепить над фаршем в виде складок, середину оставить открытой. Изделие поставить в теплое место на расстойку на 20-30мин</p>  
6. Выпечка изделий	За 5 мин до выпечки смазать яйцом.

	 <p>Выпекать при температуре 280-290С. Готовое изделие смазать маслом.</p>
7. Отпуск	 <p>Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые изделия</p>
8. Требования к качеству	<p>Внешний вид: поверхность румяная, форма хорошо сохранена.</p> <p>Цвет корочки: золотистый, фарша коричневый.</p> <p>Консистенция: тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая; тесто в месте соприкосновения с фаршем не должно быть сырым.</p> <p>Вкус и запах: теста сладковатый, в меру соленый; аромат сдобы и мяса.</p>

Лабораторная работа № 5

Приготовление сдобного пресного теста (песочное) и изделий из него


Цель: Приготовить и оформить для подачи сочни с творогом. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миски, ложка столовая, скалка, кондитерский лист, кисточки, выемки для теста, тарелки.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепттура	Мука пшеничная	226	226
	Сахар	56	56
	Мargarин столовый	56	56
	Яйцо	17	17
	Сметана	34	34
	Сода	0,2	0,2
	Кислота лимонная	0,2	0,2
	Масло растительное	15	15
	Масса теста	390	390
	Начинка		
	Творог	165	165
	Мука	5	5
	Сахар	16,5	16,5
	Масло сливочное	20	20
	Яйцо	15	15
	Сметана	50	50
	Масса начинки	206	206
Выход 10 шт. по 50г			
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления сочной. Взвесить сырье. Справа – инвентарь. Слева –		

<p>8. Отпуск</p>	 <p>Подготовить посуду для отпуска и выложить готовые изделия</p>
<p>9. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид: изделия квадратной формы Цвет : светло-желтый, поверхность блестящая. Консистенция: изделия - рассыпчатая, хрупкая, легко расслаивается; тесто в местах соприкосновения с начинкой хорошо пропечено. Вкус и запах: выпеченного теста, сладковатый.</p>

Лабораторная работа №4

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него

Цель: Приготовить и оформить для подачи слойки с творогом или повидлом.
 Дать оценку качества приготовленных изделий.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миски, ножи, мерный стакан, скалка, кондитерский лист, кисточки, пергаментная бумага, тарелки.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт	Мука пшеничная	500	500
	Сахар	50	50
	Масло сливочное	300	300
	Яйца	2шт	2шт
	Соль	1ч.л	1ч.л
	Дрожжи сухие	10	10
	Вода	50мл	50мл
	Молоко	200	200
	Яйцо для смазывания	1шт	1шт
	Творог	400	400
	Повидло	500	500
	Выход		60
	Кисель из клюквы или брусники средней густоты		
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления слоек.. Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё		
3. Приготовить дрожжевое тесто	Дрожжи высыпать в теплую воду и оставить минут на 10, чтобы они растворились. Муку просеять через сито в глубокую посуду. Добавить сахар, соль и перемешать. Влить молоко в растворенные дрожжи. Вылить в муку 50 грамм растопленного сливочного масла и желтки и		

