

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 10.06 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
« 10 » 06 2022 г.
Приказ № 80-001 от 10.06 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Су-шеер
ООО "Форн"
Клибирев М. В.

Санкт-Петербург

2022 г.

Содержание

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного).....	15

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 05.01	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02	Дифференцированный зачет
УП. 05	Дифференцированный зачет
ПП.05	Дифференцированный зачет
ПМ. 05	Экзамен квалификационный

1.2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю)

1.2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств

<p>безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>
--	--

	<p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
--	--

2.1. Область применения:

Промежуточная аттестация по МДК.05.01 и МДК.05.02 осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Допуск к зачету: К дифференцированному зачету по МДК для обучающихся СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

1. по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
2. посещаемость занятий не меньше 60%;
3. наличие конспектов лекционных занятий 100%, наполняемость конспектов не меньше 60%;
4. отчетность по практическим работам (занятиям) 100%;
5. отчетность по внеаудиторным (самостоятельным) работам 60%.

2.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

2.2.1. При выполнении всех условий пункта 1.2. настоящего комплекта документов обучающиеся получают **дифференцированный зачет**.

2.2.2. Оценка за выполнение практических работ (занятий), внеаудиторных (самостоятельных) работ выставляется в соответствии с критериями, указанными в методических указаниях по выполнению практических работ (занятий), внеаудиторных (самостоятельных) работ и является важной составляющей общего зачета.

2.2.3. Оценка за выполнение практических работ учитывается в журнале учета теоретического обучения (форма 2) и выставляется 100% обучающихся за исключением отсутствующих на занятии. Оценка за каждую внеаудиторную (самостоятельную) работу в журнале не выставляется, а является суммарной (средней) всех внеаудиторных (самостоятельных) работ и учитывается при допуске к дифференцированному зачету, как итог освоения соответствующих тем. Полнота знаний, полученных на лекционных занятиях оценивается кратким контрольным опросом в начале следующего занятия с выставлением оценки (форма 2) не менее 3% от списочного состава учебной группы.

2.2.4. При проведении дополнительного контроля методом тестирования, обучающиеся получают оценку: «**отлично**» при 100% положительных ответов; «**хорошо**», если дано не менее 70% положительных ответов; «**удовлетворительно**» если дано не менее 50% положительных ответов.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы,

тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, профессиональных конкурсов.

3.2. Задания для оценки освоения ПМ.

3.2.1. Задания для оценки освоения ПМ. 05 с профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

3.2.2 Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.2.3 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ВПД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Задание по оценке результата теоретического обучения МДК 05.01, МДК 05.02 комплексного дифференцированного зачета

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 45 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Дрожжи относят:

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. К какому виду разрыхлителей относится белок куриного яйца:

- а) химическому;
- б) механическому;
- в) биологическому?

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майский»?

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

5. В какой из перечисленных кремов добавляют сироп:

- а) в сливочный основной;
- б) в крем сливочный с какао – порошком;
- в) в крем сливочный «Новый»?

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп;
- б) яично-сахарную массу;
- в) молочно-сахарную смесь?

7. Пирог «Невский» приготавливают:

- а) из бисквитного теста;
- б) из дрожжевого теста;
- в) из песочного теста?

8. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) со средним содержанием клейковины;
- б) муку с «сильной» клейковиной;
- в) муку с очень «слабой» клейковиной?

9. Заварной крем используют:

- а) для украшения изделий;
- б) для склеивания и смазывания пластов;
- в) для заполнения заварных изделий;

10. Нонпарель приготавливают:

- а) из сахарной посыпки;
- б) из готовой помады;
- в) из песочной крошки?

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки, крахмал:

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) сдобный п/ф?

12. Какой бисквит называется «Буше»:

- а) прямоугольный;
- б) круглый;
- в) любой формы?

13. Какой крем используют для пирожного «Воздушное» с кремом:

- а) «шарлот» шоколадный;
- б) «глясе»;
- в) сливочный основной?

14. Укажите срок хранения тортов с кремом белковым, заварным?

- а) 36 часов;
- б) 72 часа;
- в) 6 часов?

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим;
- б) химическим;
- в) биологическим?

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равного количества глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар?

19. Какое количество клейковины должно содержаться в муке второй группы:

- а) средняя 28-36%;
- б) слабая 25-28%;
- в) сильная 36-40%?

20. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в) подогревают?

21. Желатин это:

- а) желеобразующее вещество;
- б) вкусовой продукт;
- в) ароматизатор;
- г) пищевая добавка?

22. Для приготовления крема из взбитых сливок используют:

- а) сливки 15%;
- б) маргарин сливочный;
- в) сливки 35%;
- г) масло коровье?

23. Как подготовить мак к работе:

- а) промыть;
- б) проварить;
- в) промыть, проварить, в сахарном сиропе?

24. Постройте технологическую схему: пирожное «Бисквитное со сливочным кремом»:

- 1) Бисквит основной.
- 2) Крем сливочный основной.
- 3) Сироп для промачивания бисквита.
- 4) Начинка фруктовая.

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из теста для блинчиков	Причина
1. Комковатость	А)
2. Непропек	Б)
3. Изделия жесткие, резинистые	В)

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 45 минут.

Вариант № 2.

Выберите правильный ответ

1. Как влияет качество муки на приготовление изделий из дрожжевого теста:

- а) сохраняет форму;
- б) не имеет значение;
- в) влияет на вкус?

2. Какой вспомогательный продукт используют для приготовления инвертного сиропа:

- а) коньяк, вино;
- б) ванилин, корицу;
- в) пищевые кислоты?

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца;
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода;
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца?

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф;
- б) из песочного п/ф;
- в) из слоёного п/ф?

5. Наилучшая температура для развития дрожжей:

- а) 17 – 20 градусов;
- б) 28 – 32 градуса;
- в) 45 – 50 градусов?

6. Хворост приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) из песочного теста?

7. Муку с какой клейковиной лучше использовать для приготовления бисквитного теста:

- а) клейковина 36-40%;
- б) клейковина 28-36%;
- в) клейковина 25-28%?

8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

9. Как увеличить газообразующую способность муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) просеять?

10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов;
- б) 130 – 190 градусов;
- в) 200 - 220 градусов?

11. В каком случае применяют опару:

- а) в тесте много сахара, жира, яиц;
- б) в тесте много жидкости, жира, красителей;
- в) в тесте много сахара, ароматизаторов?

12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, кофейная вытяжка, вино:

- а) белковый заварной;
- б) крем сливочный кофейный;
- в) крем сливочный «Новый»?

13. Какое масло используют для жарки хвороста:

- а) маргарин;
- б) растительное масло;
- в) свиное сало;
- г) бараний жир?

14. Как выпекают песочный п/ф для пирожного «Песочное кольцо»:

- а) две лепёшки круглой формы
- б) две лепёшки овальной формы
- в) рифленые кольца?

15. Из чего делают нонпарель?

- а) из помады;
- б) из шоколада;
- в) из орехов;
- г) из слоеного п/ф?

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до + 4 °С;
- б) от 0 до + 3 °С;
- в) от 0 до + 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения?

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные?

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) пастеризованное молоко;
- б) сухое молоко;
- в) молочная сыворотка;
- г) кефир?

21. На какие яйцепродукты можно заменить свежие яйца при приготовлении дрожжевого теста:

- а) на яичный порошок;

- б) на меланж;
- в) на гусиные яйца?

22. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

23. Какие пряности и ароматические вещества добавляют в тесто:

- а) укроп;
- б) тмин;
- в) ваниль;
- г) корица;

24. Составьте технологическую схему на пирожное «Трубочка» с кремом сливочным (основным)

- 1) Заварной п/ф;
- 2) Крем сливочный основной;
- 3) Помада?

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из бисквитного теста	Причина
1. Бисквит плотный	А)
2. Бисквитный п/ф с комками муки.	Б)
3. Бисквитный п/ф имеет темно-коричневую корочку.	В)

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	А
2	Б	2	В
3	А	3	В
4	А	4	В
5	В	5	Б
6	А	6	А
7	Б	7	В
8	А	8	А
9	Б, В	9	В
10	Б	10	А
11	А	11	А
12	Б	12	В
13	В	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А
16	В	16	А
17	Б	17	Б
18	В	18	Г
19	А	19	А
20	В	20	А, В, Г
21	А	21	А, Б
22	В	22	А
23	В	23	Б, В, Г
24	1) приготовление бисквитного п/ф 2) приготовление крема «Крем	24	1)приготовление заварного п/ф 2) приготовление крема

	сливочный основной» 3) приготовление сиропа для промочки 4) разрезание бисквитного п/ф на 2 пласта 5) нижний пласт промачивают сиропом 6) смазывают кремом 7) пласты соединяют 8) пропитывают 9) грунтуют (выравнивают) 10) нарезают 11) оформляют кремом		сливочного 3) приготовление помады 4) закладка теста в кондитерский мешок 5) отсаживание теста 6) выпечка изделий 7) охлаждение 8) наполнение кремом 9) глазирование помадой
25	А) тесто медленно и плохо размешано Б) тесто густое или на сковороду налито много теста В) тесто долго не выпекали	25	А) мука с высокой клейковиной Б) недостаточный промесс теста В) высокая температура выпекания

Решение задач:

Индивидуальное задание для обучающегося (приложение к тестам)

Составьте технологическую схему на печенье сдобное с орехами, заполните таблицу химического состава и пищевой ценности сырья, входящих в рецептуру блюда.

1. Заполните технологическую карту на печенье круглое, расчетное количество сырья 0,500 гр. данные «Брутто» и «Нетто» занесите в таблицу.
2. Составьте технологическую схему на печенье «Меренги», проведите оценку качества, данные занесите в таблицу качества.
3. Составьте перечень посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару мучного цеха для приготовления пирожков печеных с яблоками. Данные занесите в таблицу.
4. Заполните технологическую карту на 25 шт. кекса «Столичный», данные «Брутто» и «Нетто» занесите в таблицу.
5. Составьте технологическую схему на булочку с маком, составьте перечень посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару для приготовления мучных изделий, данные занесите в таблицу.
6. Заполните технологическую карту на изделие «Коржик молочный» по заданным условиям. Составьте технологическую схему изделия.
7. Составьте технологическую схему на кекс «Творожный», составьте таблицу химического состава сырья, входящего в рецептуру изделия.
8. Составьте технологическую схему на мучное изделие «Плюшка домашняя».
9. Составьте таблицу «Перечень» посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару для приготовления 5 порций оладий с джемом.
10. Составьте технологическую схему для мучного изделия кекс «Столичный»
11. Заполните технологическую карту, рассчитайте вес сырья «Брутто» и «Нетто» на 0,500 гр. хвороста.
12. Составьте технологическую схему на мучное изделие «Сочни с творогом», перечислите посуду, инвентарь, инструменты, необходимых повару для приготовления изделия.
13. Составьте технологическую схему теста для блинчиков, перечислите посуду, инвентарь, инструменты, необходимых для приготовления теста. Данные занесите в таблицу.
14. Заполните таблицу химического состава сырья, входящего в рецептуру теста для блинов, постройте технологическую схему блюда «Блины с джемом».
15. Проведите оценку качества мучного блюда: «Блины с джемом», данные занесите в таблицу качества, Постройте технологическую схему теста для блинов.

16. Заполните таблицу химического состава сырья, входящего в рецептуру блюда «вареники с творогом», постройте технологическую схему блюда.
17. Составить технологическую схему приготовления песочного теста, заполнить таблицу химического состава сырья, входящего в рецептуру песочного теста.
18. Заполнить технологическую карту на 2 порции горячего десерта «Шарлотка с яблоками», составить перечень посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару для приготовления блюда.
19. Составить технологическую схему на «Рогалик ореховый», заполнить таблицу химического состава сырья, входящего в рецептуру изделия.
20. Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого опарного теста для ватрушек с повидлом. Заполнить таблицу химического состава сырья, входящего в рецептуру ватрушек с повидлом. Составить перечень посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару мучного цеха для приготовления мучных изделий.
21. Заполните таблицу химического состава сырья, необходимого для приготовления хвороста, постройте технологическую схему мучного изделия.

Критерии оценивания решения задачи

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся правильно ответит на вопросы по приготовлению изделий из теста.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе по приготовлению изделий из теста.

15-19 баллов выставляется, если только обучающийся с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами

Менее **15 баллов** выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по решению предложенных вопросов.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05**

по профессии СПО Повар. Кондитер

код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

– технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Веснушка».
5. Приготовить коржики молочные.
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить хлеб формовой.
8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить карабье «Бакинское»
19. Приготовить печенье «Миндальное»
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.
23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.
26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Критерии оценки к практическим заданиям.

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
----------	------------------------------	---	---------------

1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Экзаменационный билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое nonparel?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.

2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок, используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15.

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18.

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий, жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Экзаменационный билет № 23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 – ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенье «Нарезное»**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление крема основного сливочного**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление торта «Сказка»**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4,5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Звездочка»**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания **Приготовление пирожное «Трубочка» с кремом**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Листики»**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья лимонного**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бабы ромовой**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление пончиков «Московских»**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление хвороста**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3.5.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста заварного**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК09, ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания – 4 часа

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций

ОМД с

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем. Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально

приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Материально-техническое оснащение:

механическое оборудование: машина для просеивания муки, машина взбивальная;

холодильное оборудование: шкаф холодильный;

инвентарь и инструменты: котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрукты *или* цукаты — 300. Выход — 10 кг.

Торт «Сказка» готовят двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы.

Операция № 1 Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

На середину третьего пласта кладут шоколадный крем, равномерно распределяют его по поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой и из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта кремом и украшена цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6°С в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция №1. Склеивание пласта, формование рулета.

Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом.

Шоколадный крем, выложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной большого ножа.

Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержавеющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1.5...2 мм наполняют кремом шоколадного цвета и отсаживают из него полоски в виде «почернений» на коре дерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержавеющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают листики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленного по способу 2, должна быть продолговатой (в виде полена), поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые поверхности — бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 36 ч.

Инструкционно – технологическая карточка

Технология приготовления бабы ромовой.

Оборудование: Электрическая плита, пекарский шкаф.

посуда: кастрюли, формы для выпечки.

инструменты и приспособления: лопатка для взбивания помады, пекарские перчатки, калькулятор.

сырьё: продукты согласно сборнику рецептур.

Последовательность технологических операций:

Операция №1

Первичная подготовка продуктов:

- подготовка муки
- подготовка сахара
- подготовка яиц
- подготовка масла

Операция №2

- подготовка жидкости
- активизация дрожжей (дрожжи растворяют в тёплой воде. добавляют немного сахара, процеживают)
- замес опары

Для приготовления опары берут 35 -60% муки, 60 -70% воды, 100% дрожжей.

Операция №3

- приготовление сиропа для пропитки

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты и охлаждают до 20 градусов. Добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Операция №4

- приготовление помады основной

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, тщательно снимают пену. После прекращения пенообразования котёл накрывают крышкой и варят при сильном нагреве. Сироп уваривают при температуре 198 градусов и добавляют подогретую до 45-50 градусов патоку (патоку можно заменить пищевыми кислотами: 0,1 лимонной кислоты к массе сахара). Помаду

уваривают при температуре 114-115 градусов, сироп быстро охлаждают до 35 -40 градусов и взбивают. Готовую помаду взбрызгивают водой.

Операция №5.

-приготовление теста

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Операция №6

-подготовка форм

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Операция №7

- укладывание готового теста в подготовленные формы

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Операция №8

-расстойка

Операция №9

-выпечка

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Операция №10

-охлаждение

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Операция №11

-промачивание сиропом

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Операция №12

-глазирование изделий

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажность -22%.

Рецептура:

Для теста: мука-411, сахар- 102, масло сливочное - 102, яйцо – 82, соль – 1, дрожжи – 20, изюм -51, ванильный сахар – 2, вода – 120. Масса теста – 170

Для сиропа: сахар – 26, коньяк -2, ромовая эссенция – 0,8, вода – 44.

Для помады: сахар – 176, патока – 17,5, вода – 65, жир для смазки форм – 13

Выход:10 штук по 100 г.

Вам необходимо приготовить 25 штук по 100 г.

Технология приготовления:

Дрожжевое опарное тесто приготавливают опарным способом.

Для приготовления опары берут 35 -60% муки,60 -70% воды,100% дрожжей.

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Расстойка теста.

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Охлаждение изделий.

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Промачивание сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажнос

Дефекты дрожжевого теста.

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно эффективно	Тесто охладилось ниже 10 градусов. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 градусов. Недоброкачественные дрожжи	Охладить тесто до 30 градусов и добавить свежих дрожжей.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску
Пониженный объём теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста своевременно и в зависимости от силы муки
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой
При разделке тесто рвётся и плохо формируется	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление бисквита (основного)»

Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	281
Крахмал картофельный	69,4
Сахар-песок	347
Меланж	578,5
Эссенция	3,5
Выход	1000

Технология приготовления:

Яйца соединяют с сахаром-песком, помешивая, подогревают на водяной бане до t 45°C. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления стойкого

рисунка на поверхности. В процессе взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело.

Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на $\frac{3}{4}$ высоты.

Бисквитное тесто выпекают при t 200-210°C в тортовых формах 35-40 мин., Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин., вынимают из форм, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Инструкционно -технологическая карта
«Приготовление крошки бисквитной жареной»

Технология приготовления:

Для приготовления бисквитной жареной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки, которые протирают через сито с ячейками диаметром 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при t 220-230°C, не допуская подгорания до коричневого цвета.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление сиропа, для промачивания бисквита»

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья на 10 кг полуфабриката</i>
Сахар-песок	533
Эссенция ромовая	2
Коньяк или вино	50
Вода	550
Выход	1000

Технология приготовления:

Сахар-песок и воду доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 20°C, добавляют вино и эссенцию.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление крема из сливок»

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Сливки	1000
Выход	1000

Технология приготовления:

Охлажденные сливки сбиваем до получения устойчивой пены.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление торта «Бисквитно-кремового»»

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Бисквит	3775
Сироп для промочки	2000
Крем из сливок	4175
Крошка бисквитная жареная	75
Выход	10шт. по 1кг.

Технология приготовления:

Бисквит готовят основным способом с подогревом. Выпекают в тортовых формах. После выпечки выдерживают 6 – 8 часов для укрепления структуры. Затем разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является

основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и вафельными цветами.

Требования к качеству:

Торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта. Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных прав

Инструкционно -технологическая карта

Печенье «**Круглое**»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1.	Мука	562
2.	Пудра сахарная	187
3.	Пудра ванильная	2
4.	Масло сливочное	375
5.	Яйца	30
6.	Меланж для смазки	30
	Выход	1000

Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°С.

Для приготовления крошки $\frac{1}{10}$ часть теста охлаждают, добавляют немного муки и протирают через редкое сито.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно -технологическая карта

Печенье «**Листики**»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	540
2	Пудра сахарная	219
3	Пудра ванильная	4
4	Масло сливочное	328
5	Меланж	100
6	Меланж для смазки	27
7	Аммоний углекислый	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру, после чего — муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формируют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230—240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. не менее 60-70 шт.

Инструкционно -технологическая карта

"Печенье «Звездочка»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	481
2	Пудра сахарная	280
3	Пудра ванильная	2,4
4	Масло сливочное	193
5	Меланж	144
6	Молоко	96
7	Цукаты или фрукты	106
8	Сода питьевая	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6—8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5—8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, *после* чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкие печенье в виде звездочек. Посредине печенья кладут кусочек дуката или изюмину. Выпекают изделия при 230-240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 8%. В 1 кг. не менее 140 шт.

Инструкционно -технологическая карта

Пряники овальные

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	513
2	Пудра сахарная	305
3	Пудра ванильная	5
4	Масло сливочное	247
5	Меланж	154
6	Молоко	102
7	Инвертный сироп	5
8	Сода питьевая	1
9	Гвоздика	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Тесто готовят, сырьем способом но добавляют инвертный сироп маргарин. Соль, корицу, гвоздику добавляют разрыхлитель и замешивают тесто. Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм.и выемкой вырезают пряники. Укладывают на смазанный противень, смазывают яйцом выпекают при температуре 190- 200 градусов

Требования к качеству

Пряники овальной формы не деформированное, края ровные, без закала .

Инструкционно -технологическая карта

Печенье «лимонное»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	586
2	Сахар песок	311
3	Аммоний углекислый	1
4	Масло сливочное	165
5	Сода	1
6	Меланж	82
7	Эссенция лимонная	1
8	Мед	14
9	Молоко цельное	55
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют лимонную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°C.

Требования к качеству

Печенье круглое, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом лимона и меда; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта

Полоска песочная с повидлом

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	2400
2	Сахар песок	850
3	Эссенция ванильная	10
4	Маргарин	1300
5	Соль	3
6	Меланж	345
7	Повидло	950
8	Аммоний углекислый	10
	Выход	100шт.по 50 гр.

Технология приготовления

Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10—15 мм, кладут на противень и по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным слоем наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике.

Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250°C до готовности.

Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

Можно приготовить в виде пирога с повидлом, фарша из яблок, с фруктовой начинкой.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом фруктового аромата; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта

Печенье слобное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	536
2	Сахар- песок	161
3	Масло сливочное	413
4	Меланж	107
5	Эссенция	1,7
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, добавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро замешивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают печенье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240—250°C в течение 5—6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой и овальной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом эссенции.

Инструкционно -технологическая карта

Печенье нарезное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	636
2	Сахар- песок	286
3	Маргарин	95
4	Ванильная пудра	1,7
5	Соль	4,8
6	Сода питьевая	4,8
7	Аммоний углекислый	0,6
8	Сироп инвертный	31
	Выход	1000

Технология приготовления

Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ванильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают при температуре 220—240°C 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной или круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

Рожок песочный с маком

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	3100
2	Сахар- песок	1133
3	Маргарин	1200
4	Ванильная пудра	2
5	Соль	10
6	Сода питьевая	10
7	Аммоний углекислый	10
8	Меланж	444
9	Мак для отделки	33
	Выход	100 шт. по 50 гр.

Технология приготовления

Готовят песочное тесто делят на куски массой 56 г. Формуют в виде подковки (рожек), сверху посыпают маком (3 г) и выпекают на смазанных листах при температуре 260° С.

Требования к качеству

Печенье имеет форму подковы, рассыпчатое, золотистого цвета, с ароматом ванили.

Инструкционно -технологическая карта

Печенье песочное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	522
2	Сахарная пудра	209
3	Масло сливочное	313
4	Меланж	73
5	Соль	0,5
	Для отделки	
1	Сахар	36
2	Орехи	16
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло с сахарной пудрой взбивают, добавляют меланж, в котором растворяют соль, и взбивают еще 10-15 мин, затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, посыпают сахаром и рублеными орехами, сверху прокатывают скалкой, можно рифленой. При помощи выемок вырезают печенье разной формы (рис. 13). Выпекают на сухих листах при температуре 240-250°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 60-70 шт

Инструкционно -технологическая карта

Печенье творожное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
------	--------------------	--------------------------------

1	Мука	315
2	Сахар- песок	215
3	Масло сливочное (маргарин)	285
4	Яйца	110
5	Сода питьевая	2
6	Эссенция	3
7	Сахар песок для посыпки	50
	Выход	1000

Технология приготовления

Замешивают песочное тесто с добавлением протертого творога. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, посыпают сахаром-песком. Вырезают печенье разной формы при помощи выемок или ножа. Выпекают 5—8 мин при температуре 220—230°С.

Требования к качеству

Печенье разной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

Кекс чайный

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	2600
2	Сахар- песок	800
3	Маргарин	750
4	Меланж	840
5	Сода питьевая	10
6	Соль	10
7	Изюм	900
8	Аммоний углекислый	10
9	Жир для смазки листов	25
10	Орехи	250
	Выход	100 шт. по 50 гр

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с изюмом. Изюм добавляют вместе с мукой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, посыпают рублеными орехами и разрезают на изделия прямоугольной формы весом 61 г. Выпекают при температуре 240—250°С на смазанных листах.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно -технологическая карта

Кекс «Столичный» (штучный)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	2339
2	Сахар-песок	1755
3	Масло сливочное	1754
4	Меланж	1404

5	Соль	7
6	Эссенция	7
7	Изюм	1754
8	Аммоний углекислый	7
9	Для отделки сахарная пудра	82
	Выход	100шт по 75 гр.

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, переключают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215°С 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом

Инструкционно -технологическая карта

Кекс «Столичный» (весовой)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	289
2	Сахар-песок	217
3	Масло сливочное	217
4	Меланж	173
5	Соль	1
6	Эссенция	1
7	Изюм	217
8	Аммоний углекислый	1
9	Для отделки сахарная пудра	10
	Выход	1000

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпечке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температуре 160—180°С около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

Кекс «Чайный»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	361

2	Сахар-песок	271
3	Маргарин	180
4	Меланж	108
5	Соль	2
6	Эссенция	2
7	Изюм	108
8	Аммоний углекислый	4
9	Для отделки сахарная пудра	3
	Выход	1000

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичный», только вместо масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоугольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

Кекс ореховый

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	375
2	Сахар-песок	243
3	Маргарин	217
4	Меланж	198
5	Ядра кешью сырые	99
6	Эссенция ванильная	2
7	Аммоний углекислый	1
8	Для отделки сахарная пудра	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Готовят тесто так же, как для кекса «Столичный», только вместо изюма добавляют измельченные орехи. Раскладывают в подготовленные квадратные формы. Выпекают при температуре 160— 180°С в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Форма квадратная, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый, с равномерно распределенными орехами.

Инструкционно - технологическая карта.

Жарка изделий в жире.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковороды, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки

Технологический процесс.

Некоторые виды изделий из дрожжевого теста обжаривают в большом количестве жира, благодаря чему они приобретают новые вкусовые качества.

Для таких изделий тесто готовят безопасным способом.

Жир для жарки берут с наименьшим содержанием влаги, так как в противном случае жир при нагревании сильно пенится.

Масла берут в 4-5 раз больше массы жарящихся одновременно изделий.

При меньшем количестве жира температура его при загрузке изделий снижается, а расход увеличивается, изделия хс приобретают салостый вкус.

Жир нагревают до 160-170С.

После окончания жарки жир процеживают через частое сито и используют несколько раз. Однако при многократном использовании жир становится вязким и приобретает горький вкус, такой жир выбрасывают.

Жарят изделия с двух сторон; лучше пользоваться длинными деревянными палочками или лопатками.

Разделяют тесто и формируют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом, чтобы не загрязнять жир мукой.

Пончики «Московские»

Рецептура:

Мука 2650, сахар-песок 300, маргарин 150, меланж 100, соль 25, дрожжи 50, вода 1550, масло растительное для жарки 500, сахарная пудра для обсыпки 300. Выход 100 шт. по 48 г.

Способ приготовления:

Тесто, приготовленное безопасным способом, делят на кусочки по 45 г, подкатывают в шарики и после 20-30 мин расстойки жарят в жире.

Готовые пончики посыпают сахарной пудрой из расчета 3 г на 1 шт. Пончики в домашних условиях можно приготовить с повидлом, тогда посыпать сахарной пудрой не обязательно.

Тесто делят на кусочки, слегка раскатывают в лепешку, посередине кладут 5 г повидла и закатывают в шарики. После расстойки жарят в жире.

Пирожки жареные

Рецептура:

Мука 3100, сахар-песок 200, маргарин 100, соль 50, дрожжи 100, вода 1700, фарш 2500, масло растительное для жарки 600.

Выход 100 шт. по 75 г.

Способ приготовления:

Готовое тесто, приготовленное безопасным способом, делят на куски массой по 50 г, слегка подкатывают в шарики, кладут их швом вверх, раскатывают в лепешку, посередине кладут 25 г любого фарша - соленого или сладкого, защипывают тесто.

Пирожку придают овальную форму, дают расстойку и жарят в жире.

Беляши

Рецептура

Мука 500, молоко или вода 250, дрожжи 15, соль 5. Для начинки: мясо (мякоть) 400, лук 2—3 головки, вода 100, соль, перец по вкусу.

Выход 20 шт.

Способ приготовления:

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и скатывают в жгут, который нарезают на булочки. Булочки раскатывают в лепешки и на каждую кладут мясной фарш. Края лепешки завертывают на фарш в виде ватрушки. Готовые беляши жарят в разогретом жире на сковороде.

Беляши укладывают на сковороду мясом вниз. Когда верх хорошо подрумянится, поворачивают доннышком вниз и жарят до готовности. Продолжительность жарки беляшей 8-10 мин.

Для фарша мясо очищают от костей и сухожилий, моют и нарезают небольшими кусочками, пропускают с луком через мясорубку два раза. Фарш разводят водой, соль и перец добавляют по вкусу. Для беляшей фарш используют в сыром виде.

Хворост

Рецептура

Мука 635, сахар-песок 663, меланж 254, дрожжи 13, жир для жарки 285; сахарная пудра для посыпки 60, ванильный сахар 3. Выход 1000.

Способ приготовления:

Для лучшего растворения и брожения меланж и сахар, помешивая, нагревают на водяной бане до 35~40*С, добавляют растворенные в части меланжа дрожжи и муку (1/3 нормы), перемешивают до образования жидкого теста. Через час добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто.

Тесто раскатывают в шар и накрывают салфеткой. После 30- минутной выдержки из теста раскатывают тонкие лепешки. Эти лепешки нарезают в виде тонких полосок и придают им самую разнообразную форму: в виде плетений, бантиков и др. Затем жарят в жире.

Красиво выглядит хворост в виде розы. Для этого тесто делят на круглые лепешки массой по 100 г и тонко их раскатывают. Затем в круглой лепешке делают 8-10 параллельных разрезов, но не до краев. Эти полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы образовалось переплетение с отверстием посередине. В узкую кастрюлю или консервную банку с нагретым жиром опускают сформованное изделие при помощи палочки, которая проходит через середину. Во время жарки палочку вращают по центру, пока хворост не приобретет форму розы. Обжаривают с двух сторон.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Инструкционно - технологическая карта.

Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, технология приготовления

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, дурилаг.

Лапша домашняя

Способ приготовления:

Берем две глубокие емкости, для замешивания теста. Теста для домашней лапши будет два вида: на желтках и на белках. На желтках для супа, на белках для гарнира.

В чашки наливаем по 100гр воды, солим и на кончике ножа добавляем соду(капельно), чуточку сахара и 5-10 капелек растительного масла.

Отделяем белки от желтков.

Все тщательно перемешиваем засыпаем по два стакана муки.

Замесить оба теста.

Положить расстаиваться на 20 минут.

Каждый колобок делим на 4 части.

Каждую часть раскатываем как можно тоньше.

Если тесто хорошо промешано, то оно очень эластичное и не прилипает ни к столу, ни к скалке.

Муки практически подсыпать не надо.

Сушить раскатанные сочни можно в духовке, а можно на полотенце.

Надо при просушивании переворачивать сочни, но не пересушить иначе лапша будет ломаться.

Мелко шинкуем лук и жарим его на сливочном масле, чтобы после приготовления бульона добавить жаренный лук в бульон.

Готовим бульон.

Доводим его до кипения на сильном огне, а как только закипит, делаем слабый огонь, чтобы бульон не "размылился".

Снимаем пену. Варим курицу до готовности.

Бульон солим и кладем за 10 минут до конца варки лавровый лист.

Перед тем как сворачивать сочни слегка их припудриваем мукой. Затем складываем и разрезаем пополам. Половинки накладываем одну на другую и мелко шинкуем лапшу.

Лапшу можно подсушить в духовке.

Лучше шинковать на уголок.

Готовую лапшу всыпаем в готовый бульон, даем покипеть на слабом огне 1-2 минуты.

Вареники.

Способ приготовления:

тесто на молоке:

- пшеничная мука (150 г);
- молоко (60 г);
- сливочное масло или маргарин (15 г);
- яйцо средней величины (1 штука);
- соль и сахар по вкусу.

1. Тесто на молоке

Возьмите широкую глубокую миску. Отмерьте в стакан необходимую порцию муки и просейте ее через сито в миску. Мука при просеивании обогащается кислородом, и изделия получаются нежнее.

2 Смешайте молоко и яйцо в отдельной посуде. Разболтайте их вилкой и влейте в муку. Вместо молока можно взять обычную очищенную воду.

3 Растопите в ковшике сливочное масло или маргарин. Всыпьте в горячую массу соль и сахарный песок, размешайте. Перелейте жидкое масло в муку.

4 Замесите тесто руками. Оно получается крутым и должно хорошо отставать от рук.

5 Раскатайте тесто на доске, посыпанной мукой, в тонкий пласт.

Тесто для блинчиков

Для этого при помощи миксера с венчиками влейте молоко, воду, разбейте яйца, влейте растопленное сливочное масло, добавьте сахар и соль. Включите миксер и превратите все компоненты в однородную жидкую массу.

После этого всыпьте всю муку и еще раз тщательно взбейте тесто.

Перелейте тесто в миску и отставьте ее в сторону на 30 минут.

Небольшую сковороду с толстым дном поставьте на сильный огонь.

Влейте 1 ст.ложку сливочного масла и раскалите его хорошенько.

Возьмите сковороду за ручку в одну руку, в другую руку возьмите половник. Зачерпните примерно 3 ст. ложки теста и тонкой струйкой влейте его на раскаленную сковороду, поворачивая ее при этом в разные стороны, чтобы тесто полностью покрыло дно сковороды.

Поставьте сковороду вновь на огонь и жарьте блинчик с одной стороны в течение 1,5-2 минут.

Затем шпателем приподнимите края блинчика с разных сторон и аккуратно пальцами рук или все тем же шпателем переверните блинчик на другую сторону.

Продолжайте жарить со 2-й стороны еще 30 секунд, пока блинчик не станет золотистого цвета. Готовый блинчик переложите на блюдо, в сковороду налейте новую порцию теста.

Не забывайте добавлять новую порцию сливочного масла на сковороду перед каждым новым блинчиком.

Точно таким же образом пережарьте все имеющееся у Вас тесто.

Инструкционно - технологическая карта.

Пряничное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Пряники "Венские"

- мука - 250г , - сахар - 6 ст.л., - мед - 250г, - масло сливочное - 50г , - яйцо - 1 шт. , - сода , пряности - по вкусу , вода - 2 ст.л.

для глазирования: сахар - 3 ст.л., вода - 1 ст.л.

Приготовить заварное тесто. Воду с сахаром нагревать до тех пор, пока не растворится сахар, затем снять пену и процедить сироп через сито, добавить мед.

Затем сироп охладить, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто так, чтобы не образовались комки. Тесто после заварки и охлаждения нужно немедленно перемешать со сдобой, пряностями и разделить на пряники.

Сухие пряности предварительно просушить, мелко растереть в ступке и просеять через частое сито. Аммоний растереть на терке или растолочь в ступке, либо растворить в холодной воде. Соду перемешать с небольшим количеством муки и добавить вместе с другими продуктами в охлажденное тесто. Из теста раскатать жгут, разрезать его на куски, слегка подкатать в шарики, уложить на расстоянии 3-4 см друг от друга на противень, смазанный маслом, и выпекать при температуре 220-230 градусов.

После охлаждения пряники глазировать в сахарном сиропе. Для этого кипятить сахар с водой, снять пену, охладить и добавить ароматизирующие вещества.

Пряники опустить небольшими порциями в круглую кастрюлю, в которую налить сироп. Затем осторожно перемешать пряники, чтобы они покрылись сиропом. После этого пряники высыпать на решетку или противень; склеившиеся изделия разъединить. Высушивать пряники до образования блестящей корочки с белым налетом, который придает изделиям красивый вид и предохраняет их от высыхания

Инструкционно - технологическая карта.

Песочное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Способ приготовления:

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для теста 15—20°C. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°C масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов — толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°C до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Пирожные песочные Кольца с миндалем

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки, 1/2 стакана миндаля мелко нарубленного или орехов, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посередине сделать отверстия.

Поверхность смазать желтком и посыпать рубленным миндалем, смешанным с сахаром.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 240—250°C.

Пирожные песочные с маком

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, начинка из мака (по рецепту 223), мармелад (по рецепту 119) из 100 г абрикосов.

Из 3/4 песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Края полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака. Из остального теста раскатать полоску шириной 13—14 см и толщиной 3—4 мм.

Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклеить конец полоски к нижнему пласти.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 190—200°C.

После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

Корзиночки с масляным кремом и фруктами

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый квадрат на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удалить.

После 12—15-минутной выпечки при 240—250°C перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пласта круглые лепешки, смазать края лепешек яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь. Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами или одним кремом.

У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста.

Инструкционно - технологическая карта.

Бисквитное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Приготовление бисквитного теста холодным способом

Отделить желтки от белков и положить в них сахар (3/4 часть от нормы), массу растирать венчиком до исчезновения крупинок сахара и увеличения массы в 3—4 раза. Яичные белки взбить в отдельной посуде охлаждённым венчиком в холодном помещении до увеличения в объёме в 4—5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся 1/4 часть сахара. Сахар добавлять постепенно, небольшими порциями. В растёртые желтки ввести третью часть взбитых белков, муку и слегка перемешать. Затем положить остальную часть пены из яичных белков и всё перемешивать до получения однородной массы.

Приготовление бисквитного теста с подогревом

Яйца вылить в глубокую посуду, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая массу венчиком подогреть на водяной бане до 40–50°C. Затем снять её с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20°C. При этом объём массы должен увеличиться в 2–3 раза. К охлаждённой пене добавить муку и вымешивать до образования однородной массы.

1. Влить в посуду яйца, взбить миксером до увеличения объема в 3 раза.

2. Продолжая взбивать, добавляем сахар и затем муку.

3. Подготовить форму, застелив ее промасленной бумагой.

4. Вылить тесто в форму и поставить в духовку с темп. 120-150*

Время выпечки 30-40 мин. для торта и 8 мин. для рулета.

Ингредиенты: Тесто: яйца 5 шт., сахар 150 г, мука 80 г, крахмал 20г Крем можно выбрать по желанию. (Использовать полезные советы).

После того, как готовый бисквит остынет, можно приступить к оформлению торта. Здесь вам подскажет фантазия и опыт. Можно использовать кремы и пропитки, а также фрукты и фруктовые джемы.

При работе с кремом используют кондитерский мешочек или шприц.

Далее разрезаем бисквит пополам, смазываем кремом одну часть и накрываем другой. Верхнюю часть также смазываем кремом и украшаем. Используем фрукты и ягоды. Это всегда очень красиво и очень просто, что важно для начинающих.

- Бисквит, приготовленный холодным способом (*буше*). Для этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток и белок. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют, поэтому для него существует другая рецептура.

Состав: мука – 289 г, сахар – 342, яичные желтки – 342, яичные белки – 512, эссенция – 2,3, кислота лимонная – 1,5 г.

Выход – 1000 г.

Приготовление буше состоит из следующих операций: взбивания отдельно белков и желтков с сахаром, затем соединения взбитых желтков, белков и муки. Яичные желтки соединяют с сахаром по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5–3 раза.

Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5–6 раз и до устойчивой пены (с венчика не стекает); вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавляют 1/4 взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах или «отсаживают» на листы для приготовления пирожных буше. Для этого листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой.

«Отсаживают» заготовки круглой или овальной формы и сразу выпекают при температуре 190–200 °С в течение 20–25 мин. После выпечки охлаждают и выдерживают 3–4 ч для укрепления структуры бисквита. Затем заготовки поступают для изготовления пирожных.

Требования к качеству:

бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; цвет мякиша – желтый. Влажность – 25 %.

Бисквит, приготовленный холодным способом, должен иметь влажность – 17 %.

Инструкционно - технологическая карта.

Приготовление масляного бисквита

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Масляный бисквит.

Тесто масляного бисквита содержит около 1/5 части масла, вследствие чего оно при изготовлении и выпечке труднее сохраняет пористую структуру. Разрыхление теста с

помощью взбитых белков не всегда возможно, поэтому для разрыхления дополнительно применяют углекислый аммоний.

Введение в бисквит большого количества масла повышает калорийность изделий, улучшает вкус и предохраняет изделия от очерствения.

Есть четыре способа приготовления масляного бисквита, предусматривающие разные рецептуры и возможности оборудования:

- 1) желтки и белки взбивают вместе с маслом и сахаром (применение аммония обязательно);
- 2) белки взбивают отдельно, а желтки, масло и сахар – отдельно (применение аммония обязательно);
- 3) белки взбивают отдельно, желтки и сахар – отдельно, муку смешивают с маслом (применение химических разрыхлителей необязательно);
- 4) яйца с сахаром, взбивая, подогревают и в конце взбивания добавляют горячее масло (без химических разрыхлителей).

Первый способ применяется, когда тесто готовят на меланже или на яйцах, у которых плохо отделяются белки от желтков. Масло размягчают руками или в машине до пластичного состояния, добавляют сахар, углекислый аммоний и веселкой вручную или механически взбивают 5–10 мин. Затем периодически по 1/10 добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают с просеянной мукой.

Иногда при взбивании масса делается рябоватой, яйца плохо соединяются с маслом и сахаром. Это может произойти оттого, что яйца или меланж слишком холодные. Необходимо подогреть всю массу, слегка взбивая, или добавить немного муки.

Второй способ применяется при использовании свежих яиц, приготовленное тесто получается более разрыхленным, чем тесто, полученное первым способом.

Масло с сахаром (3/4 нормы) вручную (веселкой) или механически взбивают 5–10 мин, затем постепенно в течение 10 мин взбивают, добавляя желтки яиц. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взбивают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют 1/4 сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемешивают с масляной массой, затем добавляют просеянную муку с разрыхлителями, остальные взбитые белки и перемешивают все продукты до получения однородного теста.

Третий способ. Масло разминают до пластичности и вместе с мукой взбивают 5–10 мин. Яичные желтки и сахар (3/4 нормы) взбивают в отдельной посуде до исчезновения сахарных кристалликов. Яичные белки взбивают в отдельной посуде, в конце взбивания в них постепенно добавляют оставшийся сахар (1/4 нормы). Затем все три компонента перемешивают, и тесто готово. Это тесто можно готовить, не применяя разрыхлители.

Четвертый способ (без химических разрыхлителей). Яйца с сахаром взбивают, как при приготовлении бисквита основного, в конце взбивания в 1–3 приема добавляя муку, смешанную с крахмалом, и тонкой струей вливают горячее (но не кипящее) масло. Замешивают тесто с маслом снизу-вверх, так как масло, как более тяжелое, оседает. Горячее масло не должно соприкасаться с непромешанной мукой, от этого образуются неразмешиваемые комки. При приготовлении бисквита этим способом количество яиц увеличивают, а масла – уменьшают.

Масляный бисквит выпекают в формах разной величины или на противнях, которые предварительно смазывают маслом и посыпают мукой, сухарями или растертыми орехами, или миндалем. Иногда выпекают тонкие круглые лепешки, из которых формуют торты, либо из кондитерского мешка.

Инструкционно - технологическая карта.

Заварное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

1. Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Оно поднимается в духовке, когда его не "скует"

тепло. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх.

2. Чтобы сделать около 30 заварных булочек, нужно 60 г хлебной муки (в которой больше клейковины (глютена), чем в обычной муке, и корочка получается более хрустящей). Поскольку вам нужно будет быстро всыпать муку в воду и масло, возьмите большой лист пергамента (бумаги для выпечки) и сложите пополам, чтобы по середине получился сгиб. Затем разверните и просейте на бумагу муку и добавьте чайную ложку сахара (если вы делаете сладкое заварное тесто) или приправы, соль и перец.

3. Затем налейте в кастрюлю 150 мл холодной воды и добавьте 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки. Затем поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивая деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.

4. Затем добавить муку - всю в один заход - всыпая одной рукой и быстро взбивая другой. Вы можете делать это деревянной ложкой, хотя электрический миксер сэкономит вам много сил.

5. Взбивать, пока в кастрюле не получится гладкий шар, легко отходящий от стенок кастрюли - это займет около 1 минуты.

6. Хорошо взбить 2 яйца и затем добавить в смесь, вливая по-немногу и взбивая после каждой новой порции.

7. Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста. На этом этапе слегка смазать противень маслом и подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться.

8. Чтобы сделать заварные булочки, выкладывать чайной ложкой смесь на противень, оставляя между каждой по 2.5 см. Запекать в верхней части духовки (на самой высокой полке) при 200 гр С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220 гр С и запекать еще 15-20 минут, пока булочки не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.

9. готовые булочки проколоть с одной стороны, чтобы выпустить пар, затем охладить их на решетке.

ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты: Тесто

1.5 стакана воды

75-100 г сливочного масла (маргарина)

1/2 чайной ложки соли

180 г (1.5 стакана) муки

4 яйца

цедра 1/2 лимона (кокосовая стружка 3-4 ст.ложки)

сахар по вкусу

Инструкции:

Налить воду в кастрюлю, положить масло и соль, довести до кипения, снять с плиты.

Всыпать муку и сильно перемешать. Поставить кастрюлю вновь на огонь, нагревать, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок. Слегка охладить его и добавить по одному все яйца, после каждого тщательно перемешивая. Добавить цедру лимона либо кокосовую стружку и сахар по вкусу. Чайной ложкой отсадить тесто на смазанный противень и выпекать в духовке при T=200 гр около 40 мин. (Если вместо сахара и цедры добавить в заварное тесто немного тертого сыра или красного перца, получится закулочное печенье.)

Инструкционно - технологическая карта.

Слоеное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Слоеное тесто готовят опарным или безопарным способом, как описано в рецептах 237 и 290, без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до 10—20°C, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и сверху смазывают маслом образовавшийся второй слой.

После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. Затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт как это указано выше, вчетверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16; 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки должно иметь не менее 24-32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет.

При закатке 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18°C. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки следует производить при температуре 25-28°C.

При более высокой температуре масло плавится и вытекает из теста до выпечки.

Завитушки слоеные

Ингредиенты

Для 10 завитушек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 1/4 стакана сахарного песка или мелко нарубленного миндаля на обсыпку, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки.

Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или рубленым миндалем.

Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260°C.

Слоеные булочки

Ингредиенты

Для 10 булочек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 50 г масла для отделки, 1 яйцо для смазки.

Приготовить тесто, раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень.

Края теста смазать маслом, дать 60-70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12-15 мин при температуре 240—260°C.

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из желе.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник.

Желе используется для украшения изделий в незастывшем и застывшем видах. В незастывшем виде при температуре 60 °C им покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов, а также и фрукты (при помощи плоской кисточки).

Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготавливают барельефы, а, складывая две половины, получают объемные фигурки. Соединять их нужно тогда, когда желе застынет до нерастекающейся массы, иначе они не склеятся.

Технологический процесс производства желе состоит из следующих основных стадий:

- подготовка сырья к производству;
- замачивание агара/желатина;
- приготовление агарового/желатинового раствора;
- получение сахаро-агаро/желатино-паточного сиропа;
- охлаждение сиропа;
- перемешивание сиропа с другими ингредиентами желе;
- отливка в формы;
- охлаждение.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10–30 мм, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе

Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости, вновь сверху наливают желе третьего цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

Мраморное желе

получается при смешивании бесцветного желе с окрашенным. Два желе осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем разрезают на фигурки.

Оригинальным украшением является *мозаичное желе*.

Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, разрезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и дают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением.

Требования к качеству:

Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта — однородный с потемнением на поверхности.

Консистенция для желе высшего сорта — равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.

Для первого сорта — студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, не полностью сохраняющая свою форму.

Для желе, фасованного в тубы, — густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Засахаривание не допускается.

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из помады.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник, миски.

Процесс ее приготовления состоит из следующих операций:

приготовление сиропа,

его охлаждение,

сбивание сиропа,

созревание помады.

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенки котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °С и добавляют подогретую до 45–50 °С патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом

Украшения из помады. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий. Помаду перед употреблением разогревают до температуры 50- 55°С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевой. Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.

Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого разодевают помаду, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок .

Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Помаду выкладывают в корнетик. Украшение нужно делать быстро, чтобы помада не застыла. На пласт наносят слой помады, сразу же из корнетика отсаживают помаду другого цвета в виде параллельных линий. И тут же тупой стороной ножа проводят линии поперек вверх и вниз (получается рисунок «под мрамор») или в одну сторону (рисунок «елочкой»).

Требования к качеству:

помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12 %.

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из посыпок.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник, миски

Сахаристые посыпки.

Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеив ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

Трюфельная посыпка.

Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г.
Выход – 1000 г.

Эта посыпка используется для отделки торта «Трюфель».

Помаду подогревают до 45–50 °С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Шоколадная посыпка

готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

Ореховые посыпки.

Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из марципана.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, соейник, миски

Марципан используется для изготовления различных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность. Марципаны можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

Сырцовый марципан.

Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупку. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быстрое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этому недостатка не имеет заварной марципан.

Заварной марципан.

Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупку, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °С (проба на средний шарик).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
21. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>