

Учебная практика

Тема: Приготовление пряничного теста и изделий из него.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслуживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Самостоятельная работа

1. Законспектировать инструктаж.
2. Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__

План

1. Приготовление пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным.
2. Формование изделий, выпекание пряничного полуфабриката.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода. **Ассортимент изделий приготовления из пряничного теста:** коржик молочный, коржик сахарный,

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из пряничного теста сырцовым способом:

1. Подготовить рабочее место.
2. В дежу тестомесильной машины закладывают в следующем порядке: сахар, вода, жженка, мед, патока, яйцо или меланж и все хорошо перемешивают в течении 6...10 мин
3. После перемешивания сырья в дежу добавляют мелкорастертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку.
4. Тесто замешивают в течении 10...15 мин. Тесто замешивают 1 мин. чтобы не произошло разложение соды.
5. Готовое тесто представляет собой однородную массу.
6. Тесто охладить и согласно заданию, приготовить полуфабрикаты.
7. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов.
8. Завершить технологию приготовления изделия.
9. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации изделия.
10. Оформить и подать изделие.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Коржик молочный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. Операция №2. Тесто готовят сырцовым способом. Сахар растворяют в горячей воде и охлаждают до температуры 18-20°C, смешивают с маргарином, патокой, хорошо перемешивают, добавляют просеянную муку, смешанную с разрыхлителем.

Операция №3. Куски теста толщиной 6... 7 мм. Пласт посыпают сахаро-песком и прокатывают зубчатой или вафельной скалкой.

Операция №4. Из раскатанного теста с помощью выемки формируют изделия круглой формы диаметром 9,5 см, укладывают на смазанные жиром листы и

выпекают при температуре 190...200°C.

Рецептура:

Наименование продуктов	На 10 шт.
Мука в т.ч. на подпыл	423 (20)
Сахар-песок	275
Маргарин	96
Яйца	21
Молоко цельное	76
Сода	2
Сахар ванильный	4
Выход	750

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Коржик сахарный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Тесто готовят сырцовым способом: сахар растворяют в горячем молоке и охлаждают до температуры 18-20°C, смешивают с маргарином, яйцами, хорошо перемешивают, добавляют просеянную муку, смешанную с разрыхлителем.

Операция №3. Тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7мм. С помощью выемки формируют изделия круглой формы диаметром 9,5мм. Укладывают на смазанные жиром листы и выпекают при температуре 190-200°C.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	40 шт.
Мука	438	
Сахар-песок	170	

Маргарин	32	
Сода пищевая	5	
Ваниль	0,5	
Патока	48	
Вода	98	
Сахар для посыпки	48	
Масло растительное для смазывания	10	
Выход	750	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция