

Робочий зошит
до навчальної програми
з професії «Кондитер» 3 розряду
з предмета
«Технологія приготування
борошняних кондитерських виробів».

АНОТАЦІЯ

Робочий зошит є частиною комплексно-методичного забезпечення з професії «Кондитер».

Приведені в розробці питання, завдання, технологічні схеми, пам'ятки, технологічні диктанти дають можливість закріпити знання, отримані учнями при вивченні даної теми з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», сприяють активізації розумової діяльності учнів, допоможуть учня краще засвоїти матеріал, який вивчається.

ЗМІСТ

I.	Вступ	4
II.	Види напівфабрикатів для оздоблення, характеристика та призначення	5
	Урок № 1. Технологія приготування сиропів (для просочування, глазурування, тиражного та інвертного)	5
	Урок № 2. Технологія приготування желе (на желатині, агарі). Вимоги до якості	9
	Урок № 3. Прикраси з желе : нарізні, виємні, багатошарові, мозаїчні	13
	Урок № 4. Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної)	16
	Урок № 5. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів	20
	Урок № 6. Креми: класифікація. Технологія приготування масляних кремів: основного, нового, особливого	24
	Урок № 7. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів	29
	Урок № 8. Технологія приготування кремів з вершків та сметани. Вимоги до якості	34
	Урок № 9. Технологія приготування білкових та заварних кремів	37
	Урок № 10. Технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової	42
	Урок № 11. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадою та крихтами, пастами	46
	Урок № 12. Правила оздоблення борошняних кондитерських виробів шоколадом, кремом, цукатами, желе	49
III.	Висновки	55
IV.	Література	56

В С Т У П

Даний робочий зошит являється частиною комплексно-методичного забезпечення з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів» з професії «кондитер», кваліфікація 3 розряд.

Зміст робочого зошита відповідає вимогам Державного стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 7412.2- з професії «Кондитер».

Навчально-методичний комплект включає в себе традиційні та інноваційні навчальні матеріали, які дають можливість закріпити вивчений матеріал з даної теми, містить засоби навчання і контролю, необхідні для засвоєння теми програми «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів» з професії «кондитер» 3 розряду.

Мета робочого зошита – допомогти учням більш глибоко засвоїти матеріал по темі «Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів», спонукати до самостійного вивчення теоретичного матеріалу і тим самим викликати пізнавальний інтерес до процесу навчання.

В робочому зошиті розроблені практичні завдання з виконанням технологічних операцій при виготовленні напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів, доповнення технологічних схем, на розвиток логічного мислення, введено контрольні питання на знання певних термінів, понять, технологічні диктанти.

Завдання робочого зошита складено з урахуванням принципу – від простого до складного.

Питання і завдання, які пропонуються в робочому зошиті, допоможуть учням закріпити навички роботи з навчальною літературою, краще засвоїти матеріал, який вивчається відповідно до даної теми.

Види напівфабрикатів для оздоблення, характеристика та призначення

Урок № 1

Тема: Технологія приготування сиропів (для просочування, глазурування, тиражного та інвертного).

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією приготування сиропів для просочування, глазурування, тиражного та інвертного.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.

**Завдання
№1**

Дайте визначення наступним термінам :

Сироп це: _____

Інверсія це: _____

Тираж це: _____

**Завдання
№2**

Заповніть таблицю:

Таблиця 1.1

<i>Назва сиропу</i>	<i>Сировина для приготування</i>	<i>Технологія приготування</i>
Сироп для просочування виробів		
Кавовий сироп		
Сироп для глазурування виробів		

Інвертний сироп		
Тиражний сироп (цукровий)		
Абрикосовий сироп		
Апельсиновий сироп		



Завдання № 3

Дайте відповіді на запитання:

Питання: Для чого просочують напівфабрикати сиропом?
Відповідь:
Питання: Який відсоток цукру міститься в сиропі для просочування?
Відповідь:
Питання: До якої температури охолоджують сироп, щоб ввести аромати затори і спиртовмісні речовини?
Відповідь:
Питання: Яка вологість сиропу?

а) взимку;

б) влітку;

Відповідь:

а) _____

б) _____

Питання:

Які спиртовмісні речовини використовують для ароматизації сиропів?

Відповідь:

Питання:

Які есенції використовують для ароматизації сиропів?

Відповідь:

Питання:

Чому не рекомендують вводити ароматизуючі речовини в гарячий сироп?

Відповідь:

Питання:

Які есенції використовують для ароматизації бісквітних виробів?

Відповідь:

Питання:

Які есенції не рекомендується використовувати для тортів і чому?

Відповідь:

Питання:

Який сироп використовують для бісквітних виробів з фруктовими начинками?

Відповідь:

Питання:

Який колір і запах має кавовий сироп?

Відповідь:

Питання:

Яка має бути вологість сиропу:

- а) для просочування;
- б) для глазурування;
- в) інвертного.

Відповідь:

Урок № 2

Тема: Технологія приготування желе (на желатині, агарі). Вимоги до якості

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією приготування желе, з використанням різних видів речовин, здатних утворювати драглі

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; натуральні зразки: желатин, агар.

Завдання № 1

Дайте відповідь на запитання:



1. В якому виді використовують желе в кондитерському виробництві? _____

2. Що собою являє желе і як його використовують?

а) в незастиглому виді _____

б) в застиглому виді _____

3. Завдяки чому, після застигання, желе набуває блискучого вигляду?

4. У скільки раз більше необхідно взяти желатину, щоб замінити агар?

**Завдання
№ 2**

Заповніть таблицю.

Назвіть інгредієнти і послідовність технологічного процесу приготування желе:

Таблиця 2.1

Вид желе	Інгредієнти	Технологія приготування
Желе з желатину		
Желе з агару		

**Завдання
№ 3**

Доповніть речення:

1. Температура желе для покривання виробів становить _____ градусів.
2. Не рекомендується розігрівати желе кілька раз тому, що _____

3. При приготуванні желе есенцію, кислоти, барвники додають _____.
4. Вологість желе становить _____ відсотків.
5. Консистенція желе, яким покривають вироби, злегка _____.

Завдання №4

Які вимоги ставляться до якості желе?

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Завдання № 5

Заповніть таблицю недоліків готового желе:

Таблиця 2.2

Недоліки готового желе	Причини виникнення недоліків
Желе не застигає	_____

Желе матове, без глянцю	

**Завдання
№ 5**

Доповніть речення:

- 1) патока добавляється в желе для _____
- 2) для набухання желатин заливають _____
- 3) для приготування желе желатину беруть у _____ раз більше ніж _____
- 4) зберігають вироби із желатину при _____ температурі
- 5) застигає желе при температурі _____



Урок № 3

Тема: Прикраси з желе : нарізні, виймальні, багатошарові, мозаїчні.

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією виготовлення різних видів прикрас із желе.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; натуральні зразки: желатин, агар; технологічні картки приготування різновидів желе.

Укажіть, як використовують желе для оздоблення виробів:

в незастиглому вигляді: _____

В

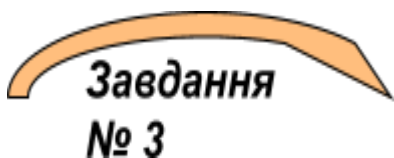
застиглому вигляді: _____



Заповніть таблицю виготовлення оздоблень із желе.

Таблиця № 3.2

Оздоблення із желе	Технологічний процес приготування оздоблення
Об'ємні фігурки	_____ _____ _____
Нарізні оздоблення	_____ _____
Багатошарове желе	_____ _____
Мармурове желе	_____ _____
Мозаїчне желе	_____ _____



Дайте відповіді на питання:

- Яким шаром наливають желе в деки для приготування нарізних і виймальних прикрас?

—

- До якої температури розігрівають желе для розливання його в деки?

—

- Яку форму мають нарізні прикраси ?

—

- Якої в'язкості має бути маса, для приготування багатошарового желе?

—

- Яка температура желе для покриття поверхні випечених напівфабрикатів?

—

- Коли вирізують фігурки з багатошарового желе?

—

Завдання №

4

Доповніть схему та за допомогою нумерації запишіть послідовність технологічного процесу приготування:

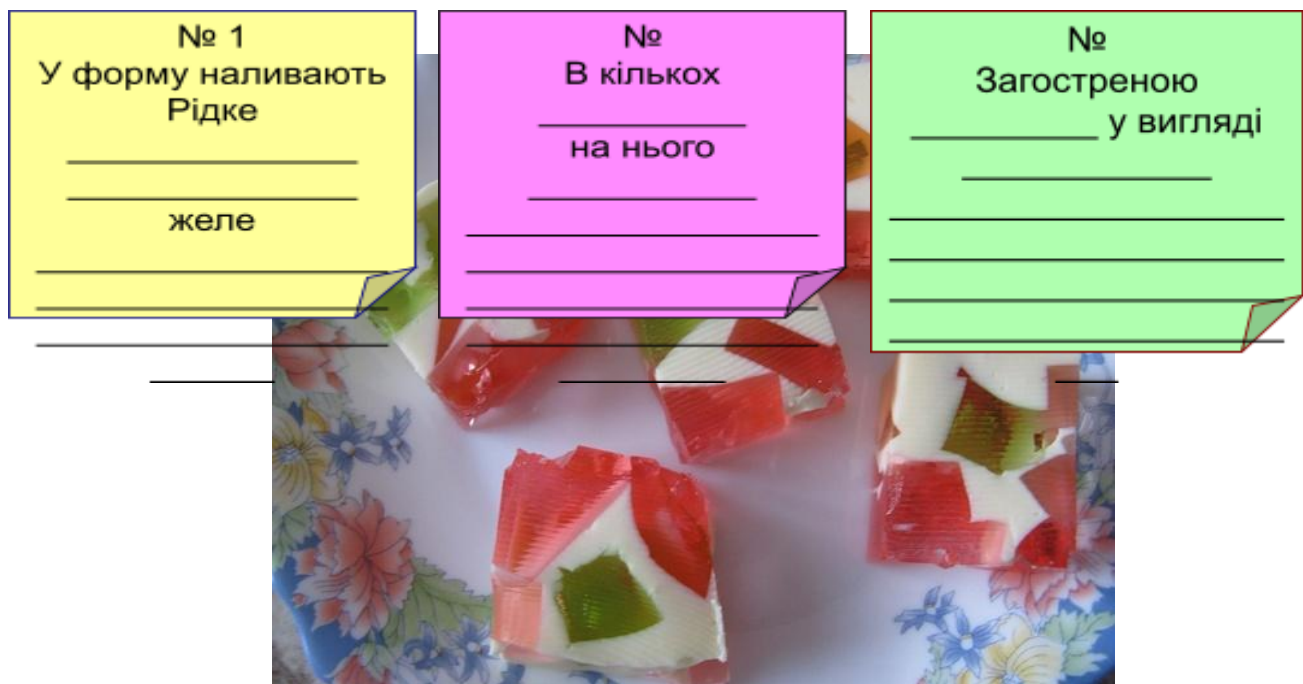
Желе мозаїчне

№ Різнокольорове желе

№3

№ На дно деки налити шар

Мармурове желе

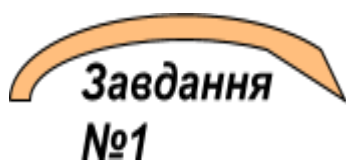


Урок № 4

Тема: Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної).

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією приготування помади, її різновидами, порядком підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічна картка приготування основної помади; технологічна картка приготування шоколадної помади.



Впишіть пропущені слова в тексті:

Помада використовується для _____.

Її наносять на _____ виробів. Дрібні вироби, _____ можна _____ в помаду. Заглазована поверхня, тобто покрита _____, утворює тонку _____ і має блискучу, _____ поверхню з різними _____.



Завдання №2

Доповніть технологічну схему:

Приготування помади основної складається з таких операцій:

Приготування _____ збивання _____ дозрівання _____.

Цукор _____ у _____ доводять _____ ретельно знімають _____ тому, що _____ погіршують якість _____.

В кінці утворення _____ котел накрити кришкою, _____ при сильному _____ під _____ кришкою, щоб запобігти _____ на стінках котла _____, змиваючи їх _____.

Сироп _____ при _____ °С, добавляють підігріту до _____ °С _____, або _____ сироп чи _____ кислоту.

Сироп швидко _____ до _____ °С, збивають, _____ у лотки, _____ водою, вистояють _____ години.

Перед використанням помаду _____ при _____ °С інтенсивно _____.



Завданн я № 3

Доповніть технологічну схему

Приготування помади шоколадної:

Готують шоколадну _____ як і основну, але під час _____ помади до _____ °С, перед обробкою _____ до неї додають просіяний _____, _____ і _____. Ретельно все _____.



Дайте відповіді на запитання.



я:

що відбувається при кипінні сиропу?

Відповідь:

Питання:

Скільки часу варять сироп?

Відповідь:



Питання:

Скільки необхідно взяти інвертного сиропу, щоб замінити 1кг патоки при варінні помади?

Відповідь:



я:

беруть лимонної кислоти, щоб замінити патоку?

Відповідь:

Питання:

Який час варіння сиропу після додавання лимонної кислоти?

Відповідь:

Питання:

Чому антикристалізатори додають точно за рецептурою?

Відповідь:

а) якщо покласти менше –

б) якщо покласти більше –



Питання:

Чому помадний сироп швидко охолоджують?

Відповідь:

Питання:



ред збиванням сироп охолоджують до 35 - 40 °С?

Відповідь:

Питання:

Що станеться, якщо температура сиропу буде вищою?

Відповідь:



я:

ється, якщо температура сиропу буде нижчою?

Відповідь:

Питання:



лір має збита помада?

Відповідь:

Питання:

II



ідно зробити, якщо помада довго не утворюється?

Відповідь:

Питання:



Яка якість помади буде в цьому випадку?

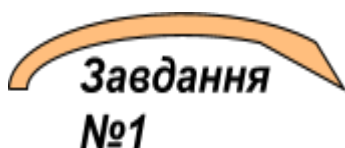
Відповідь:

Урок № 5

Тема: Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості помади.

Мета уроку: Ознайомити учнів з порядком підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів, вимогами до якості помади.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічна картка приготування основної помади; технологічна картка приготування шоколадної помади.



Доповніть речення та дайте відповіді на запитання:

1. Помада є таких видів: _____

2. Вкажіть послідовність підготовки помади та її використання:

а) помаду перед використанням _____

б) помада після нагрівання стає _____

3. Що станеться з помадою при недостатньому перемішуванні її при розігріванні ?

4. Що станеться, якщо помаду розігріти до вищої, ніж необхідно, температури?

Завдання

№ 2

Дайте правильну відповідь:

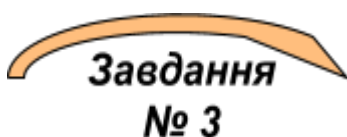
· Для нанесення помади на поверхню бісквітних або пісочних пластів необхідно: _____

· Для нанесення малюнку із помади у вигляді сітки або крапок помаду розігрівають

Іомада, приготовлена з кислотою більш гігроскопічна, швидко ложується.

Іпрактично, невелику кількість помади, можна зварити без патоки, або злот, для цього необхідно взяти води на 20-30% більше норми і довше варити сироп.

Вимоги до якості помади.



Заповніть таблицю недоліків приготовленої помади та вкажіть на причини їх виникнення.

Таблиця 6.1

Недоліки	Причини виникнення недоліків
На помаді виступили білі плями з цукру, що кристалізувався	
Помада груба, не глянцева	
Помада швидко відмокає	

**Завдання
№ 4**

Заповніть таблицю «Вимоги до якості помади»

Таблиця 6.2

Види помади	Вимоги до якості
<i>Основна помада</i>	
<i>Шоколадна помада</i>	



Урок № 6

Тема: Креми. Технологія приготування масляних кремів

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією приготування масляних кремів – основного, нового, особливого, їх використанням, вимогами до якості.

КМЗ:

підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічні картки: приготування крему масляного основного; приготування крему Особливого; приготування крему Нового.

Креми: класифікація, використання, вимоги до якості.



Доповніть речення:

1. Креми являються невід'ємною складовою частиною багатьох

2. Креми є пишною, пластичною масою, яка готується збиванням

при додаванні

3. Для кондитерських виробів використовують такі види кремів:

4. Крем стає пишним завдяки



Завдання

№ 2

Заповніть таблиці:

Найбільшу кремоутворюючу здатність мають

- первинний об'єм при збиванні без цукру _____
- при збиванні з цукром _____

При збиванні вершкового масла його об'єм

майже у _____ рази

Креми характеризуються:

1) високою _____

2) відмінними _____

3) здатністю _____

4) дає змогу створювати _____

Санітарні вимоги до приготування кремів

Завдання

№3

Доповніть текст:



- Недолік кремів в тому, що вони _____
- При виготовленні кремів дотримуйтесь _____ режимів
- Використовуйте тільки _____ яйця і _____ продукти
- Креми готують в кількості, яка використовується _____ зміну
- Залишки крему використовують при приготуванні _____, яке в

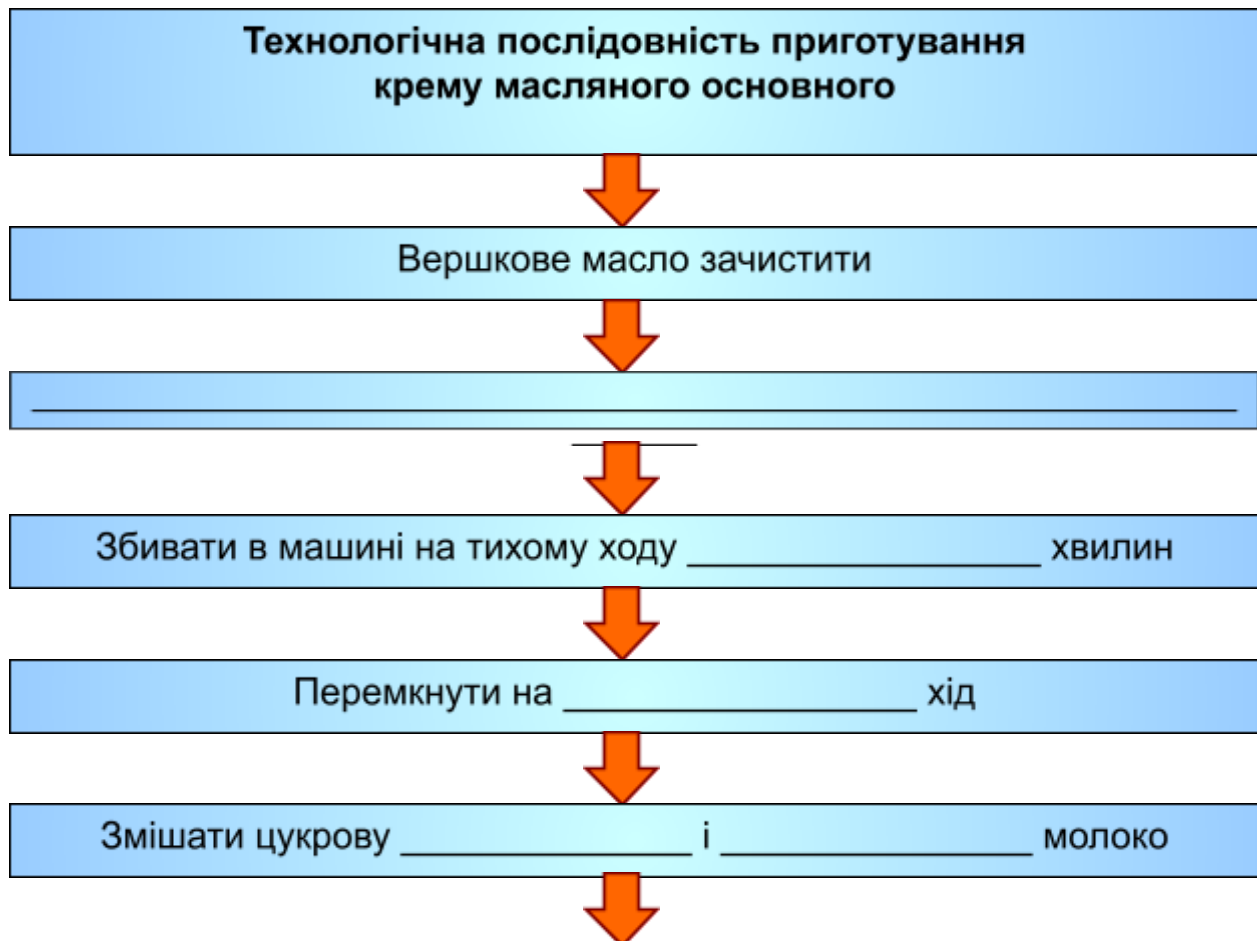
подальшому піддається

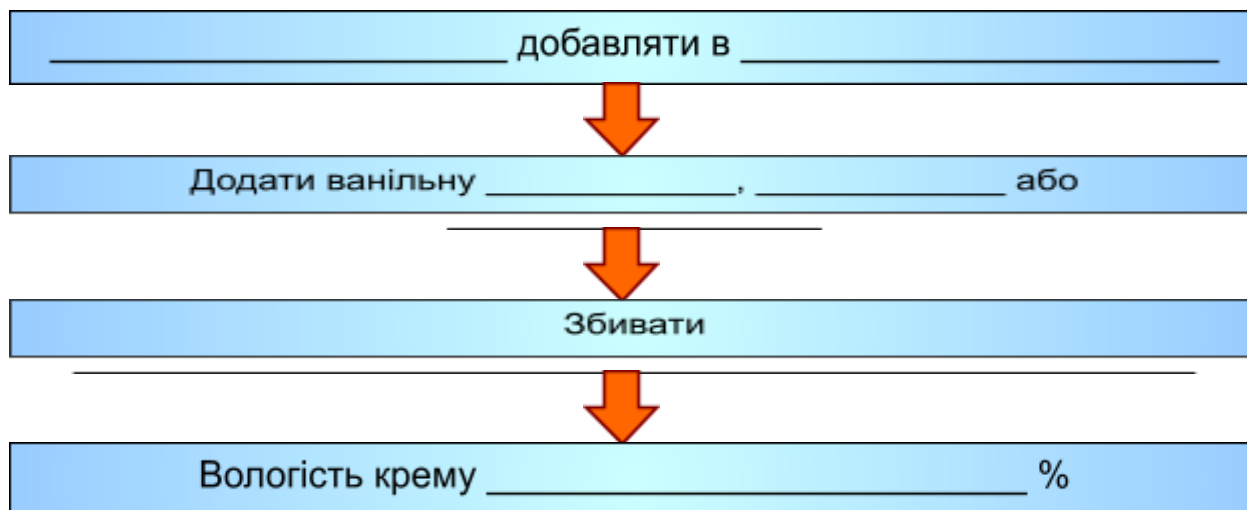
обробці.

Технологія приготування крему масляного основного

Завдання №4

Заповніть схему технологічного процесу приготування крему:





Технологія приготування крему «Нового»

Завдання № 5

Доповніть схему за допомогою нумерації

№ ____ Масло вершкове зачистити, розрізати на куски, збивати на тихому ходу _____ хвилин	№ 1 Цукор з водою довести _____ зняти піну, уварювати до температури _____	№ 4 Перемкнути машину на швидкий хід, поступово вливати масу із сиропу і _____
№ ____ Охолодити до _____ °C Одержаний сироп змішати із згущеним молоком.	№ 5 Добавити _____ пудру, коньяк або _____	№ 6 Підготовлену суміш збивати ще _____ хвилин

Приготування крему «Особливого»

Завдання № 6

Вставте пропущені слова в тексті



Вершкове масло _____, розрізати
_____, збивати на тихому ході _____
хвилин, перемкнути на _____, поступово
влити _____, додати коньяк,
_____, есенцію і збивати _____
хвилин.

Урок № 7

Тема: Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів

Мета уроку: Ознайомити учнів із правилами та способами оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.;
відео уроки: «Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів кремом»

Завдання №1

Дайте відповіді на питання:

1. Перерахуйте інвентар, який використовується для нанесення оздоблення на кондитерські вироби _____

2. Продовжте послідовність виготовлення корнетика: із кальки, пергаменту або щільного паперу вирізати _____

3. Вкажіть особливості нанесення оздоблення із крему за допомогою:
кондитерської гребінки (мають зубці різного профілю, вирізані із _____),
наносять _____
корнетика _____

кондитерського мішка з насадками _____

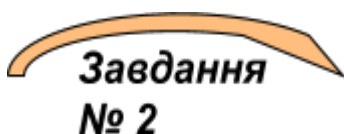
4. Як правильно заповнити кондитерський вадсадний мішок кремом?

5. Вкажіть особливості обробки кондитерських мішків:

1) *нових*: _____

2) *раніше використаних* _____

Види фасонних трубочок для нанесення оздоблень із крему



Заповніть таблицю

Таблиця 7.1

<i>Металеві фасонні трубочки</i>	<i>Зовнішній вигляд трубочок (малюнок)</i>	<i>Оздоблення із крему (малюнок, назва)</i>
Трубочки круглі з прямим зрізом, діаметр отворів 2....10мм		
Трубочки круглі із зубчиками різних розмірів: а) висотою 3мм, діаметром 5мм; б) висотою 5мм, діаметром 10мм; в) висотою 4мм, діаметром 20мм		
Трубочки круглі з клиновидним зрізом, висотою і шириною 15мм		
Трубочки з плоским косим зрізом		

Завдання №3

Вкажіть послідовність технологічних операцій при нанесенні основних оздоблень при із крему:

а) трубочки з прямим зрізом :

Оздоблення «Грибок». Трубочку тримають під кутом _____

Оздоблення «Мотузочка». Трубочку тримають під кутом _____

Оздоблення «Гілка із бруньками». Відсаджують тонку _____

б) трубочки із зубчастим зрізом

Оздоблення «Зубчаста паличка». Трубочку тримають під кутом _____

Оздоблення «Хвилястий бордюру». Трубочку тримають під кутом «відсаджують»

в) трубочкою з клиновидним зрізом:

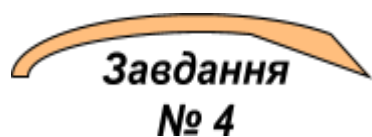
Оздоблення «Листочок». Трубочку тримають під гострим кутом _____

2) трубочка з плоским косим зрізом:

Оздоблення «Троянда». Серевину троянди вирізають із бісквіту _____

Оздоблення «Маргаритка». Трубочку ставлять перпендикулярно _____

Недоліки вершкового крему і причини їх виникнення



Заповніть таблицю:

Недоліки крему	Причини виникнення
Масляний крем слабкий, малюнок розпливчастий, при оздобленні нечіткий	_____

Крем з крупинками, вигляд – сирний	_____

Сироп відділяється від масла	

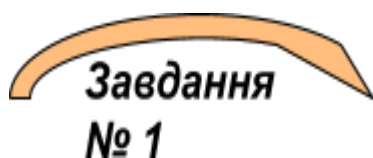
Урок № 8

Тема: Креми. Технологія приготування кремів з вершків та сметани.
Вимоги до якості.

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією приготування кремів з вершків та сметани; використанням кремів для оздоблення кондитерських виробів, вимогами до їх якості.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічні картки: приготування крему з вершків; приготування крему із сметани.

Підготовка вершків до використання



Доповніть речення:



Вершковий крем відрізняється _____, ніжністю,
_____, відмінним смаком.

Рідкі свіжі вершки необхідно _____ при
температурі _____ °C протягом _____ хв.

Цей процес називається _____.

Вершки охолоджують до температури _____ °C, витримують при цій
температурі _____ годин, при цьому вершки _____, стають
густішими, краще збиваються.

Найкраща температура для збивання _____.

Погано збиваються вершки при температурі _____ °C.

Посуд та інвентар _____.

Приготування крему з вершків та сметани



Завдання

№ 2

Заповніть таблицю

Таблиця 8.1

Назва крему	Інгредієнти	Технологія приготування	Вимоги до якості	Вологість
Крем вершковий				

Крем сметанный				
Крем вершково-сметанный				



Завдання

№ 3

Дайте правильну відповідь на запитання:

Перевір викладача

№ з/п	Поставлене питання	Відповідь	
		Так	Ні
1.	Для приготування вершкового крему використовують вершки тільки 35% жирності		
2.	Крем вершковий добре зберігається		
3.	Крем збивають спочатку на тихому ході		
4.	Для крему використовують цукор-пісок		
5.	Для стійкості крему в нього додають желатин		

6.	Розчинений желатин додають в охолоджені до 10°C вершки		
7.	Крем використовують для змащування і склеювання пластів		
8.	Крем добре зберігає свою форму		
9.	Вершковий крем без желатину не можна підфарбовувати		
10.	Для приготування сметанного крему використовують цукрову пудру		
11.	Перед збиванням сметану охолоджують до 2°C		
12.	Для крему можна використовувати сметану з підвищеною кислотністю		
13.	Правильно збитий крем добре утримується на вінчику		

Урок № 9

Тема: Креми. Технологія приготування білкових та заварних кремів

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією приготування білкових та заварних кремів, вимогами до якості кремів, дефектами кремів та попередження виникнення їх.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічні картки: приготування крему білкового (сирцевого); білкового (заварного), крему «Зефір»; крему заварного.

Приготування білкового крему



Дайте відповіді на запитання:

- Що є основною сировиною для приготування білкового крему?

- Чому не можна використовувати білковий крем для склеювання коржів?

- Які ви знаєте способи приготування білкового крему?

- Як впливають цукрову пудру при збиванні крему з білків?

Завдання

№2

- Що необхідно зробити, щоб краще зберігалася оздоблення із білкового крему?

- При якій температурі колерують вироби, оздоблені білковим (сирцевим) кремом?

- Протягом скількох хвилин триває колерування виробів з кремом?

Інгредієнти:

- У скільки раз збільшуються в об'ємі білки при збиванні крему?

- Чим відрізняється заварний спосіб приготування білкового крему від сирцевого?

Послідовність приготування:

Приготування білкового крему «Зефір»

Завдання

№ 3

оцесу

Продовжити схему технологічного процесу приготування крему «Зефір»:

Процес приготування крему складається з таких стадій: **підготовка агару** → **підготовка повидла** → **збивання білків** → **змішування продуктів**.

Завдання № 4 Агар _____, залити водою, залишити для _____ на _____ години. Змішати підготовлений _____, цукор і _____ до 120 градусів.

В цей же час, протягом _____ збити до _____ піни _____ яєчні білки і не перестаючи збивати, тонкою _____ влити масу із повидла, _____ цукру і агару.

Масу продовжувати збивати ще _____ хв.

Використовувати крем тільки для _____ виробів відразу після приготування, в _____ виді.

Приготування заварного крему. Холодний крем має консистенцію драглів, з ним _____ працювати.

Завдання № 5

Укажіть способи виконання технологічних операцій при приготуванні заварного крему:

<u>Технологічна операція</u>	<u>Спосіб виконання</u>
Підготовка борошна	Борошно прогріти при _____ °C до запаху _____, охолодити.

Підготовка молочного сиропу:

Яйця

Злегка збити, змішати з _____,
перемішати, щоб не було _____.

Молоко, цукор

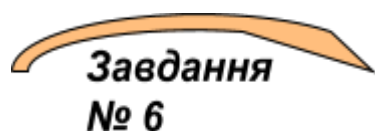
Довести до _____.
Тонкою цівкою влити масу з _____

Варити на _____
бані _____ хв.
при _____ °C.

Вершкове масло, ванільна пудра

Добавити в крем, швидко _____

Вимоги до якості кремів.



Заповніть таблицю:

Таблиця 9.2

Назва крему	Вимоги до якості	Вологість крему
Крем білковий (сирцевий)		

Крем білковий «Зефір»		
Крем заварний		

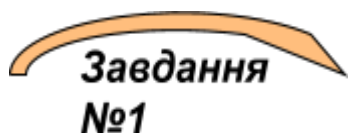
Урок № 10

Тема: Технологія приготування, вимоги до якості крихти

Мета уроку: Ознайомити учнів з технологією приготування , вимогами до якості крихти: бісквітної, пісочної, горіхової, цукрової; використанням в кондитерському виробництві.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічні картки: приготування різних видів крихт: бісквітної, пісочної, вафельної, горіхової, шоколадної

Технологія приготування крихт



Дайте відповіді на запитання:

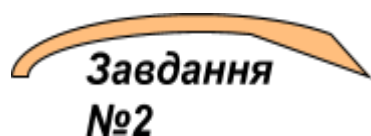
1. Чим можна прикрасити кондитерські вироби? _____
 _____ Що
 являється сировиною для виготовлення посипок? _____

2. Як зробити посипку однакового розміру? _____

3. Якою може бути посипка за способом її нанесення? _____

4. Перерахуйте види посипок, які використовуються для оздоблення поверхні виробів. _____

Технологія приготування посипок



Заповніть таблицю

Таблиця 10.1

<i>Види посипок</i>	<i>Сировина для виготовлення</i>	<i>Технологія приготування</i>
Бісквітна крихта		

Пісочна крупка		
Крихта з повітряного напівфабрикату		
Листкова крихта		
Шоколадна крупа (посипання, трюфеля)		
Цукристі посипання		
Нонпарель		

Шоколадна посипка		
Мигдалева посипка		
Горіхова посипка		
Шоколад		

Технічний диктант

Завдання № 3

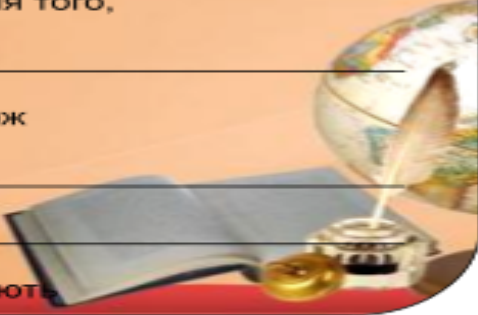
Доповніть речення

Посипки використовують для оздоблення _____

Крихти необхідно просіювати крізь сито для того, щоб _____

Кондитерські вироби можна посипати також крупними _____

Для приготування штрейзеля використовують продукти _____



Завдання № 4

Дайте визначення

Нонпарель – це _____ _____ _____
Штрейзель – це _____ _____ _____

Темперування – це

Урок № 11

Тема: Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами

Мета уроку: Ознайомити учнів з правилами та порядком оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічні картки: приготування різних видів крихт: бісквітної, пісочної, вафельної, горіхової, шоколадної

1.Оздоблення кондитерських виробів помадкою

Завдання № 1

Доповніть речення

Помаду	використовують	для

Перед	використанням	помаду

Перед нанесенням помади на бісквіт або пісочний		
пласт		
необхідно		

тоді	помада	накладається

матиме		

вигляд.

Наносять помаду _____ довгим
_____ розрівнюють по всій

Оздоблення кондитерських виробів крихтами та помадкою.

Для оздоблення верхньої і бокової поверхні тортів і тістечок часто використовують крихти. Посипки можуть бути як однотонні так і багатокольорові.

Завдання № 2

Дайте відповіді на питання:

1) Як наносять посипки на вироби? _____

2) Чим наносять крихти на вироби? _____

3) Які види посипання можна зробити із крихт? _____

4) Який недолік має нонпарель? _____

5) Для яких виробів використовується трюфельна посипка? _____

6) Який термін використання трюфельної посипки? _____

7) Як підготувати для посипки какао-порошок? _____

8) Чому фісташками не посипають вироби перед тепловою обробкою?

9) Чи можна піддавати тепловій обробці грецькі горіхи? _____



Завдання

№3

Доповніть текст



Помадка – це _____, яка використовується
для _____ тортів

Урок № 12

Тема: Правила оздоблення борошняних кондитерських виробів шоколадом, кремом, цукатами, желе.

Мета уроку: Ознайомити учнів з правилами оздоблення борошняних кондитерських виробів шоколадом, кремом, цукатами, желе.

КМЗ: підручник О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574с.; технологічні картки: приготування кремів; желе.

Для оздоблення кондитерських виробів кремами використовують різні прийоми, для цього застосовують різноманітні пристосування.



Завдання №1

Дайте відповіді на питання:

1. За допомогою якого пристосування наносять просте оздоблення у вигляді прямих і хвилястих ліній на поверхню, покриту кремом?



2. За допомогою якого пристосування наносять найбільш тонкі малюнки, написи, крапки? _____.
3. З якого матеріалу виготовляють дане пристосування? _____

4. Якщо малюнок не складний, як наповнюють кондитерський мішок, або корнетик кремом? _____
5. При нанесенні складних малюнків мішок наповнюють кремом на _____ об'єму.
6. Від чого залежить різноманітність нанесення малюнків із крему? _____

7. Як закінчують нанесення будь-якого малюнка із крему? _____

Завдання №2

Оберіть правильну відповідь:

№ з/п	Питання	Так	Ні
1	Пластичність крему дає можливість використовувати його для нанесення надписів, фігур, квітів, малюнків		
2	Масляний крем легко приймає і зберігає форму оздоблення		
3	В теплому приміщенні оздоблення з крему мають красивий глянець		
4	В теплому приміщенні оздоблення з крему мають меншу рельєфність		
5	Погано зберігає форму оздоблення крем із вершків, біл-ковий, заварний та крем «Зефір».		
6	Відсаджують різноманітні оздоблення на торти і тістечка за допомогою металевих фасонних трубочок		
7	Для нанесення дрібних узорів вузький кінець корнетика		

	тримають високо до виробу		
8.	Для нанесення крупних квітів на торти , їх формують окремо, а потім переносять на виріб		
9	Серцевиною для виготовлення троянди являється округлена заготовка із бісквіту		
10	Щоб під час відсаджування крему, на малюнку при завершенні роботи не утворювався конус, корнетик швидким рухом піднімають		
11	Різноманітність малюнків досягають зміною кута нахилу відносно площини виробу		
12	Найчастіше для оздоблення використовують трубочки з гладеньким прямим, зубчастим і клиновидним зрізом		



Із темперованого шоколаду виготовляють різноманітні оздоблення для тортів і тістечок.



Доповніть таблицю. Правила оздоблення виробів шоколадом.

Таблиця 12.1

<i>№ з/п</i>	<i>Вид оздоблення</i>	<i>Правила нанесення</i>	<i>Зображення</i>
1	Повнооб'ємні фігурки		
2	Барельєфи		
3	Глазурування ягід та фруктів		
4	Шоколадне листя		
5	Малюнки і деталі до прикрас відсаджуванням із корнетика		

6	Шоколадна стружка	1 спосіб – 2 спосіб –	
---	-------------------	------------------------------	--

Правила оздоблення виробів за допомогою желе

Завдання №4

Доповніть текст:



Для оздоблення виробів використовують желе у _____ і _____ виді. При температурі _____ °C за допомогою плоского пензлика ним покривають _____ випеченого напівфабрикату.			
Завдання №5 З охолодженого желе за допомогою ножа або _____ виїмками вирізають різноманітні _____. Із застиглого желе при допомозі форм виготовляють _____, склавши такі дві половинки одержують _____ фігурки. Складають половинки тоді, коли желе захоллоло до маси, яка не _____.			
використовують свіжі ягоди і фрукти. Із мармурового і мозаїчного желе, після повного охолодження, за			
2	Консервовані фрукти використовують для оздоблення виробів тільки взимку _____.		
3	Перед оздобленням консервовані фрукти обсушують		
4	Фрукти викладають на поверхню, попередньо покриту фруктовোю начинкою		
5	Фрукти зверху покривають застиглим желе		

6	Для оздоблення		
7	Для оздоблення виробів використовують разом цукати, фрукти, кусочки желе		



Висновок

Робочий зошит складений відповідно до навчальної програми з професії «Кондитер» 3 розряду з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів».

Отже, робочий зошит створений для допомоги викладачам та майстрам виробничого навчання в організації навчального процесу.

Матеріали розробленого робочого зошита з використанням активних форм і методів навчання, можуть успішно застосовуватися викладачами спецдисциплін і майстрами виробничого навчання з професії «Кондитер», так як інтерактивні методи навчання сприяють ідентифікації навчального процесу, дають можливість аналізувати навчальну інформацію, роблять освітній процес більш доступним і зрозумілим, дають можливість творчого підходу до засвоєння навчального матеріалу.

Робочий зошит є ефективним дидактичним матеріалом при проведенні поточного контролю знань учнів при вивченні теми «Технологія приготування

оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів», самостійної підготовки учнів до уроків та лабораторно-практичних робіт, виконання домашнього завдання.

Список використаних джерел

1. Підручник. О.В. Новікова, В.С. Ростовський. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. – К. «Ліра-К», 2009.-574 с.
2. Учебное пособие. В.А. Барановский, Т.И. Перетятко. Кондитер.- Ростов н/Д «Феникс», 2004.-384 с.
3. . Учебное пособие. Т.И. Перетятко. Мучные кондитерские изделия.- Ростов н/Д «Феникс», 2005.-416 с.
4. Підручник. С.П.Стоянов., Б.И Бекиров.Кондитирские изделия-София. Болгария.»Техника» 1969-248с.
5. Підручник.В.Н.Иванчук.Сладкие блюда.-К.»Орион»1993-351с.
- 6.Справочное пособие .З.Н.Пашук.,Т.К.Апет. ,С.В.Дубинина.Торты и пирожные Минск.»Вышэйшая школа»1991.-346с.
- 7.Сборник рецептур мучных кондитерских .В.Павлов.Гидрометеиздат. 1998-308с.
- 8.Интернет- ресурси.