

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

**Лабораторная работа № 5
(2 часа)**

Тема: Технологический процесс приготовления мастики и изделий из неё.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Теоретическая часть

Сахарная мастика -это пластичная масса, которую готовят замесом сахарной пудры с раствором желатина. Сахарную мастику используют для приготовления карточек с поздравительными надписями к тортам. Мاستику можно использовать также для приготовления цветов, листьев и других объемных украшений для тортов.

Мастику готовят следующим образом. Желатин промывают в воде, затем замачивают в воде температурой 20-25°C в соотношении 1: 12-15. Через 2-3 ч избыток воды сливают и желатин подогревают до температуры около 60°C (до полного растворения), а затем процеживают через мелкое сито и охлаждают до температуры 25°C В охлажденный раствор желатина загружают сахарную пудру тонкого помола и тщательно перемешивают массу вручную В массе не должно быть комочков.

Можно готовить более пластичную мастику заваркой крахмала в водно-паточном растворе с последующим перемешиванием полученной массы с сахарной пудрой. Воду с патокой в соотношении 2: 1 подогревают до температуры кипения и к раствору при помешивании добавляют крахмал. В заваренную массу добавляют сахарную пудру, тщательно перемешивают до получения однородной массы без комочков. Полученную мастику используют для лепки объемных украшений.

При приготовлении карточек к тортам мастику раскатывают скалкой до толщины 2-3 мм и нарезают ножом или высекают выемкой карточки требуемой формы. Карточки подсушивают в течение 24 ч, затем наносят цветной кондитерской массой с помощью корнетика различные надписи, контуры виньеток и др.

Цветы, листочки и другие объемные украшения можно также готовить из пластичной сахарной мастики вручную или с помощью фигурных жестяных выемок, которые перед украшением торта подсушивают в течение 24 ч. Мастика может быть подкрашена и покрыта пищевым лаком. Влажность мастики должна составлять 6%.

Ход занятия

выполнить задание №1-8 лабораторной работы

Задание 1. Приготовление сырцовой сахарной мастики

Описание подготовки сырья.

Задание 2. Описание технологии приготовления сахарной сырцовой мастики (последовательность загрузки сырья, перемешивание, формование)

Задание 3. Приготовление заварной сахарной мастики

Описание подготовки сырья.

Задание 4. Описание технологии приготовления сахарной заварной мастики (последовательность загрузки сырья, перемешивание, формование)

Задание 5. Составить технологическую схему производства сырцовой мастики

Задание 6. Составить технологическую схему приготовления заварной мастики

Задание 7. Составить таблицу подбора необходимого оборудования и инвентаря

Таблица 1.

Стадия	Оборудование	Инвентарь
Подготовка сырья		
Приготовление сырцовой мастики		
Приготовление заварной мастики		

Задание 8. Сделать вывод о проделанной работе

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru