

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания о технологических приемах приготовления изделий и умеющих на практике применять их в процессе воспитания и обучения школьников с гарантией конкурентной способности в условиях рыночной экономики.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Гидравлика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн помещений и интерьер дома», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Маркетинг в малом бизнесе», «Материаловедение швейного производства», «Начертательная геометрия», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы физиологии и гигиены питания», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Товароведение с основами микробиологии», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Архитектоника объемных форм», «Дизайн и композиция костюма», «Кулинарное декорирование», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Художественная обработка материалов», прохождения практик «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления

кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;

уметь

– определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 4,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 144 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 72 ч., СРС – 72 ч.),

распределение по семестрам – 7,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (7 семестр).

5. Краткое содержание дисциплины

Подготовка кондитерского сырья к производству.

Краткая характеристика сырья, условия приема сырья в цехе. Оценка его качества. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность мучных кондитерских и булочных изделий. Оборудование и инвентарь, применяемые для приготовления кондитерских и булочных изделий. Порядок и правила подготовки к производству муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др. Должен уметь: вести приемку и подготовку сырья к производству.

Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика. Использование фарша и начинки. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, помада, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Кремы, их классификация. Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Сахарная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Белковые глазури, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Марципан, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Посыпки, их виды, способы приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения их. Должен знать: технологический процесс приготовления полуфабрикатов для мучных, кондитерских и булочных изделий. Должен уметь: приготавливать начинки, сиропы, помады, кремы, фарши с соблюдением технологического процесса.

Замес теста и способы его рыхления.

Виды теста. Способы рыхления. Замес теста, сущность процессов при замесе.

Характеристика способов замеса. Способы рыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста. Должен знать: сущность процессов при замесе теста Должен уметь: замешивать разные виды теста, определять их готовность.

Дрожжевое тесто и изделия из него..

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жаренные в жире, режимы жарки. Жиры, используемые для жарки, их изменение при жарке. Возможные недостатки готовых изделий из теста и причины их вызывающие. Должен знать: технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного, слоеного теста и изделий из него. Должен уметь: приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него.

Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.

Классификация бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него: характеристика, рецептура, требования к качеству. Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него. Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения. Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Приготовление масляного бисквита. Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству. Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него, и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Должен знать: технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него. Должен уметь: вести технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него: тесто для блинчиков; пряничное тесто; сдобное пресное тесто; песочный полуфабрикат; заварной полуфабрикат; бисквит; слоеный

Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшение из крема. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов. Должен знать: технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, способы украшения их. Должен уметь: украшать изделия кремом, помадой, желе, посыпками, марципаном.

Пирожные и торты.

Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, украшение поверхности тортов, пирожных фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой. Основные виды пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, рецептуры, технология приготовления, размеры, формы, масса пирожных, требования к качеству. Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Различия в отделке, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Должен знать: основные процессы приготовления пирожных и тортов; их классификацию, размеры, форму, массу, условия и сроки хранения и реализации. Должен уметь: вести технологический процесс приготовления пирожных и тортов.

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".