

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

**Мартынов Максим Сергеевич**

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на IV курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код и наименование специальности

Группа T-41

успешно прошёл (ла) производственную практику

ПП.04.01 Производственная практика  
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий  
индекс и наименование профессионального модуля

в объёме 108 часов с «04» декабря 2020 г. по «24» декабря 2020 г.

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	6
Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	6
Участие в организации рабочих мест;	6
Оценка качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве;	6
Выбор и безопасное использование технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря;	6
Приготовление дрожжевого теста различными способами, формовка, выпечка и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста;	6
Приготовление бездрожжевых видов теста (пресного сдобного, пряничного, вафельного, песочного, пресного слоёного, бисквитного, воздушного и миндально-орехового, заварного)	24

Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки;	6
Приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	6
Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	6
Контроль за точностью соблюдения рецептов;	6
Контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции;	6
Контроль качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции;	6
Предотвращение возможных дефектов;	6
Оформление технологической документации	6
<b>Итого часов</b>	<b>108</b>

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

5 (отлично)  
Оценка прописью

3. База прохождения практики



Предприятие (организация):	Наименование	ООО «Вкусная страна»
Руководитель практики от предприятия (организации) МП	Должность	Кафе «Дом-20»
	ФИО	Шеф-повар
	Подпись	Морозов Владимир Витальевич

Руководитель практики от филиала	Должность	Преподаватель
	ФИО	Секерина Светлана Викторовна
	Подпись	

Дата « 24 » декабря 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

## **Дневник** **производственной практики (по профилю специальности)**

**ПП.04.01 Производственная практика**

Профессиональный модуль

**ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Студент(ка) IV курса**

**Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Группа T-41**

**Фамилия Мартынов**

**Имя Максим**

**Отчество Сергеевич**

**Период проведения практики**

**с « 04 » декабря 2020 года по « 24 » декабря 2020 года**

## **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

- Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

## **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### **СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ**

<b>№ задания</b>	<b>Наименование тем и содержание</b>
1.	Участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2.	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3.	Участие в организации рабочих мест;
4.	Оценка качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве;
5.	Выбор и безопасное использование технологического оборудования (механического и теплового) и производственного инвентаря);
6.	Приготовление дрожжевого теста различными способами, формовка, выпечка и отделка сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста;
7.	Приготовление бездрожжевых видов теста (пресного, сдобного, крошкового)
8.	Приготовление бездрожжевых видов теста (пряничного, вафельного)
9.	Приготовление бездрожжевых видов теста (песочного, пресного слоёного)
10.	Приготовление бездрожжевых видов теста (бисквитного, воздушного и миндально-орехового, заварного)
11.	Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки;

12.	Приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
13.	Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
14.	Контроль за точностью соблюдения рецептов;
15.	Контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции;
16.	Контроль качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции;
17.	Предотвращение возможных дефектов;
18.	Оформление технологической документации



«04» декабря 2020 года

Руководитель практики  
от организации \_\_\_\_\_  
(подпись)

Ознакомлен:  
Студент \_\_\_\_\_  
(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Паткин Евгений Олегович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Лорд Дата 04.12.20 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Лорд Дата 04.12.20 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись Лорд Дата 17.12.20 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Инструктаж получил (а)



Мартынов Максим Сергеевич

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись Мартынов Дата 04.12.20 г.

Подпись Мартынов Дата 04.12.20 г.

Подпись Мартынов Дата 17.12.20 г.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
04.12.2020	<p><i>Участвовал в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</i></p> <p>Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба обширен, включает в себя сотни наименований и постоянно изменяется. Он отличается как внешним видом изделий, так и компонентами, входящими в состав рецептур изделий. В соответствии с ГОСТ Р 51755 — 2001 хлебом называются хлебобулочные изделия массой более 500 г. Праздничный хлеб готовят из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами. К праздничному хлебу относятся штучные: караваи русские и сувенирные, калачи, плетёнки, куличи и т.д.</p> <p>Сдобное хлебобулочное изделие — это хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и (или) жиров 14 % и более к массе муки. К этой группе относят изделия из пшеничной муки высшего и первого сортов массой более 300 г, массой от 80 до 300 г, массой до 80 г, типа лепёшек, а также из пшеничной муки второго сорта массой до 100 г и более 100 г и из смеси разных сортов муки, массой до 300 г и более 300 г. Изделия готовят из дрожжевого опарного, дрожжевого опарного слоёного теста и сдобного пресного теста.</p> <p>В качестве сырья при изготовлении кондитерских изделий используют различные виды муки, сахар-песок, крахмальную патоку, мёд, различные фруктовые заготовки, крахмал, молоко, молочные продукты, яйца, жиры, какао-продукты, ореховые ядра, кофе, пищевые кислоты, ароматизирующие вещества, студнеобразователи и др.</p> <p>На предприятии изготавливают различные хлебобулочные изделия, сложные мучные кондитерские изделия, праздничные торты (на заказ) и мелкоштучные кондитерские изделия (на заказ).</p> <p>Ассортимент предприятия: булочки сдобные; «Бриошь»; разнообразный хлеб из ржаной и пшеничной муки; пиццы — «Маргарита», «Пепперони», «С беконом»; сухарики для салата «Цезарь»; тарталетки с клубникой; Кекс с муссом из черной смородины; Шоколадный фондан; Тыквенный чизкейк; Торт «Красный бархат»; Тирамису, «Медовик», «Меренговый рулет»; «Бельгийские вафли» и т.д.</p>	 5
05.12.2020	<p><i>Принял участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</i></p> <p>Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии и гигиене и</p>	 5



противопожарной технике. В безопасности труда изучают технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализируют причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывают конкретные мероприятия для их предупреждения и устранения. Противопожарная техника предупреждает и ликвидирует возникшие пожары.

На крупных предприятиях общественного питания руководство по охране труда возлагается на заместителя директора. В кондитерских цехах руководство по охране труда возлагается, кроме руководителя, также на начальника цеха.

Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций. Начальник цеха осуществляет надзор за исправным состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.



Для вновь поступающих начальник цеха обязан провести вводный инструктаж и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной спецодеждой.

Профессиональные заболевания могут возникнуть в результате длительного воздействия на организм человека неблагоприятной производственной среды, а также особенностей трудового процесса. Профессиональными заболеваниями кондитеров являются болезни печени, плоскостопие, варикозное расширение вен.

К работе кондитера допускаются лица мужского и женского пола не моложе 18 лет, прошедшие первичный медицинский осмотр, а также вводный инструктаж по охране труда, инструктаж на рабочем месте, прошедшие профессиональное обучение и стажировку по безопасным методам работы и получившие допуск к самостоятельной работе. Работник должен знать и соблюдать правила внутреннего трудового распорядка предприятия. Не допускать употребление алкогольных, наркотических и токсических веществ вовремя и до работы.

Требования безопасности во время работы:

- При работе соблюдать все требования правил безопасности и предосторожности при работе с электрооборудованием. Все электрооборудование должно быть заземлено и технически исправно.
- Не допускается ремонтировать самостоятельно электрооборудование, а также производить ремонт проводки и предохранителей электросети. Необходимо потребовать немедленного их исправления специалистами.
- Не касаться вращающихся частей руками, не снимать ограждения и не пытаться включить оборудование без имеющихся средств блокировки.
- Не допускается эксплуатация пекарских и жарочных шкафов с неисправными ручками и пружинами дверей, пакетными переключателями, терморегуляторами, сигнальными

	<p>лампами, со снятыми кожухами электрических приборов и электрокоммуникаций.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пекарские и жарочные шкафы эксплуатировать с обязательным применением рукавиц.</li> <li>▪ Санитарную обработку шкафа, стеллажа и ёмкости для пищи производить по окончании работы только после отключения шкафа от электросети.</li> <li>▪ Запрещается эксплуатация пекарского и жарочного оборудования при отсутствии или неисправности вытяжного зонта.</li> <li>▪ При эксплуатации жарочного шкафа с подвижным стеллажом во избежание ожогов необходимо вкатывать и выкатывать стеллажи с продукцией только с помощью съёмной ручки или специальных защитных рукавиц.</li> <li>▪ Укладывать кондитерские листы и формы на тележку или передвижной стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа, тележки.</li> </ul>	
07.12.2020	<p><i>Участвовал в организации рабочих мест.</i></p> <p>Присутствуют помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий. Кроме них предусматривают, кладовую готовых изделий, моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.</p> <p>В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ для обработки яиц;</li> <li>▪ для просеивания муки;</li> <li>▪ для подготовки других видов сырья;</li> <li>▪ для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;</li> <li>▪ для отделки изделий;</li> <li>▪ для выпечки изделий;</li> <li>▪ для мойки инвентаря и тары;</li> <li>▪ отделение хранения готовой продукции.</li> </ul> <p>На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста установлена тестомесильная машина (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, бисквитного теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.</p> <p>На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф. Изделия из песочного теста формуют при помощи фигурных выемок.</p> <p>На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарские шкафы, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.</p>	 5
08.12.2020	<p><i>Освоил оценку качества и осуществление обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в кондитерском производстве.</i></p>	 5

	<p>Все поступающее сырье, и выпускаемая продукция должна отвечать требованиям действующих стандартов, техническим условиям, медико-биологическим требованиям, имеет гигиенические сертификаты и качественные удостоверения. Сырье допускают в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.</p> <p>Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см.</p> <p>Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабжённых фильтрами ёмкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.</p> <p>Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до 4°C.</p> <p>Яичный меланж допускается в тесто для изготовления мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от -6 до 5°C, повторное замораживание меланжа категорически запрещается. Хранение дефростированного меланжа более 4 часов не допускается.</p> <p>Молоко коровье пастеризованное хранится при температуре от 0 до 6°C не более 36 часов с момента окончания технологического процесса его производства.</p> <p>Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки должна быть не более 4 часов.</p>	
09.12.2020	<p><i>Техника безопасности при работе на электрической плите:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить заземление.</li> <li>2. Включить рубильник.</li> <li>3. Включить плиту при помощи терморегуляторов.</li> <li>4. Перед началом работы проверить крепление ручек, той посуды, которой пользуешься.</li> <li>5. Не допускается попадание жира или жидкости на поверхность конфорки.</li> <li>6. После окончания работы плиту выключить. Дать ей остыть через 30-40 минут плиту моют чистящим средством.</li> </ol> <p><i>Техника безопасности при работе с миксером:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запрещается размешивать миксером краски, растворители или твёрдые ингредиенты.</li> <li>2. Перед включением миксера встать на диэлектрический коврик.</li> <li>3. Следует установить на миксере нужную скорость перемешивания, затем включить электропитание.</li> <li>4. При использовании миксера сначала следует погрузить</li> </ol>	<p><i>dlb</i></p> <p>5</p>

	<p>насадку в ёмкость с продуктами, затем нажать кнопку включения.</p> <p>5. Перед тем как извлечь насадку из ёмкости, отпускают кнопку.</p> <p>6. Начинать работу нужно на небольшой скорости, при необходимости увеличивая её вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, стоит запомнить её значение и использовать в дальнейшем.</p> <p>7. Для взбивания продуктов нужно пользоваться глубокой пластиковой или эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой.</p>	
10.12.2020	<p><i>Усвоил приготовление дрожжевого теста различными способами, формовку, выпечку и отделку сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста.</i></p> <p>Безопасный способ приготовления дрожжевого теста заключается в приготовлении теста в одну стадию одновременную закладку всего сырья по рецептуре. В кастрюлю или дежу тестомесильной машины вливают предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течение 7-8 мин. В конце замеса добавляют растопленное масло или маргарин. Перемешивают до однородной консистенции до тех пор, пока тесто не будет легко отделяться от рук или стенок кастрюли (дежи). Кастрюлю (дежу) закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объёме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения.</p> <p>Опарный способ предполагает приготовление дрожжевого теста в две стадии: первая — приготовление опары и вторая — приготовление теста. Для приготовления опары используют три основных компонента: 60-70% воды (молока) от общего количества, 100% дрожжей, 30-70% муки. Для активизации дрожжей можно добавить 4 % сахара от массы муки. Молоко (воду) подогревают до температуры 35°C, добавляют дрожжи и сахар. Растворяют и процеживают. Добавляют муку и замешивают опару. Готовую опару накрывают крышкой, чтобы не образовалась корочка, и ставят в тёплое место. Замес теста производят из всего количества опары с добавлением раствора сахара, соли и яиц. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растопленное масло или маргарин (температура масла не должна превышать 35°C) и перемешивают до исчезновения блеска.</p> <p>Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки. Существует несколько типов машин для разделки и раскатки теста. Можно разделять тесто и ручным способом на столе с деревянной крышкой. Готовое тесто после обминки выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают ножом или скребком длинный и ровный по толщине кусок, который скатывают в длинный жгут. Толщина его</p>	<p><i>АА</i></p> <p>5</p>

	<p>зависит от величины готового изделия: чем крупнее изделие, тем толще надо делать жгут.</p> <p><i>Температура для выпечки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опарное дрожжевое тесто (пирожные – 240-250°C 10-20 минут; пироги – 210-230°C 30-35 минут);</li> <li>• Безопарное дрожжевое тесто (пирожные – 240-260°C 8-15 минут; пироги – 200-240°C 20-50 минут);</li> <li>• Слоёное дрожжевое тесто (пирожные – 240-260°C 10-20 минут; пироги – 230-250°C 20-50 минут);</li> <li>• Слоёное бездрожжевое тесто (пирожные – 210-250°C 20-30 минут; пироги – 220-230°C 30-60 минут);</li> </ul> <p>Отделку сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста может быть разнообразна – из теста формируют «Розы», плетёнки, косички и т.д. Также делают украшения из крема, марципана, шоколада, карамели, желе, кандира, посыпок и т.д.</p>	
11.12.2020	<p><i>Приготовление пресного сдобного полуфабриката.</i></p> <p>Тесто замешивают в деже тестомесильной или взбивальной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5-8 мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно готовят раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1-2 мм и постепенно вливают в размягчённое масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды.</p> <p>Небольшие порции теста замешивают веселкой в кастрюле или на столе. Муку просеивают на стол в виде горки, предварительно смешав с содой, делают в ней воронку, куда вливают процеженный раствор сахара и кислоты, яйца и размятое сливочное масло, и все быстро перемешивают.</p> <p><i>Приготовление крошкового полуфабриката.</i></p> <p>Крошковый полуфабрикат готовят на основе обрезков бисквитных, песочных, слоёных полуфабрикатов, а также пирожных и тортов. Крошковый полуфабрикат должен быть хорошо пропечённым, без закала, пористым, иметь темно-коричневый цвет, создаваемый жжёной или какао-порошком.</p> <p>Измельчённые обрезки одного вида полуфабриката вносят в предварительно сбитую смесь сахара-песка с меланжем, добавляют остальные рецептурные компоненты. Массу перемешивают 15-20 мин, добавляют муку и продолжают замес ещё 1-2 мин. Готовое тесто влажностью 30-32% раскладывают в формы и выпекают при температуре 190-200°C в течение 50-70 мин.</p>	<p><i>АА</i></p> <p>5</p>
12.12.2020	<p><i>Приготовление пряничного полуфабриката сырцовым способом.</i></p> <p>В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке: сахар-песок или сахарный сироп, вода, жжёнка, мёд, патока или инвертный сироп, меланж или яйца и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин. Сахар растворяется в</p>	<p><i>АА</i></p> <p>5</p>

жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, иначе может получиться затянутое тесто. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растёртые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягчённое масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения. Готовое тесто — однородная масса вязущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20°C. При пониженной влажности пряники получаются необтекаемой формы, а при повышенной расплываются и имеют плохой подъем.

При изготовлении небольших порций теста муку просеивают на стол (6-8% муки оставляют для подпыла), смешивают её с разрыхлителями и придают форму воронки, в которую вливают подготовленную жидкость, после чего добавляют размягчённое масло. Муку перемешивают к центру, перемешивая с жидкостью. Когда часть муки (примерно 50%) соединя её с жидкостью, быстрыми движениями замешивают всю муку до тех пор, пока тесто не приобретёт однородную консистенцию.

*Приготовление пряничного полуфабриката заварным способом.*

Процесс приготовления этого теста состоит из трех стадий: заваривания муки в сахаромедовом, сахаропаточном или сахаромедопаточном сиропе; охлаждения заварки; замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.

Заваривают муку в открытом варочном котле. Для этого загружают сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котёл до 70-75°C до полного растворения сахара. Прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68°C, постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают. При заваривании муки происходит частичная клейстеризация крахмала, поэтому пряники дольше сохраняются в свежем виде. Муку замешивают с горячим сиропом как можно быстрее (10-12 мин), так как при продолжительном соприкосновении неразмещённой муки с горячим сиропом могут образоваться комки.

Охлаждают заварку в ларях или противнях, куда тесто укладывают пластами и смазывают растительным маслом или пересыпают крошками, чтобы не образовалась монолитная масса. Заварное тесто охлаждают до 25-27°C.

После охлаждения заварное тесто замешивают, соединя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30-40 мин.

*Приготовление вафельного полуфабриката (тесто для листовых вафель и тесто для листовых сахарных вафель).*


*Тесто для листовых вафель.*

В бачок взбивальной машины закладывают яйца, соль, соду и небольшое количество воды. Все это взбивают на больших

	<p>оборотах до образования однородной массы. Добавляют 50% воды, всыпают просеянную муку и продолжают взбивать в течение 5-8 мин, до образования теста консистенции густой сметаны, добавляют остальную воду и ещё перемешивают тесто 5-8 мин на медленных оборотах. Тесто хорошо перемешано и не имеет комков.</p> <p><i>Тесто для листовых сахарных вафель.</i></p> <p>В бачок взбивальной машины закладывают яйца, соду, небольшое количество воды и перемешивают. Добавляют сахар, 50% воды и взбивают до растворения кристаллов сахара. Потом всыпают просеянную муку и взбивают на больших оборотах в течение 5-8 мин до образования теста консистенции густой сметаны. Во взбитую массу вливают остальную воду и взбивают ещё 5-8 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру и расплавленный маргарин, подогретый до T 35-37°C. Маргарин вливают тонкой струйкой, чтобы он равномерно распределился по всей массе теста.</p>	
14.12.2020	<p><i>Освоил приготовление бездрожжевых видов теста (песочного, пресного слоёного).</i></p> <p><i>Песочное тесто (полуфабрикат).</i></p> <p>Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 7% её оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом. Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При изготовлении песочного теста ручным способом на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растёртое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь температуру не выше 20°C. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщины (от 3 до 8 мм) при помощи металлических или деревянных скалок. Во время разделки и формования изделий стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формируют, пользуясь дисковыми резаками и металлическими выемками, а затем выпекают.</p> <p><i>Пресное слоёное тесто (полуфабрикат).</i></p> <p>Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.</p> <p>Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют яйца, соль, кислоту и муку, 7% муки оставляют для подпыливания, 10% — для подготовки масла. Замешивают тесто 15-20 мин, что-бы лучше набухла клейковина.</p> <p>Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до</p>	<p><i>ММ</i></p> <p>5</p>

	<p>однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Подготовленное масло формируют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до температуры 12-14°C.</p> <p>Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.</p> <p>На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.</p> <p>Полученный пласт складывают в четыре слоя, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и свертывают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения теста и масла до 12-14°C.</p> <p>После охлаждения теста его ещё два раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завёрнутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт требуемой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза.</p> <p>Для некоторых изделий сливочное масло в тесте заменяют маргарином.</p>	
15.12.2020	<p><i>Освоил приготовление бездрожжевых видов теста (бисквитного, воздушного и миндально-орехового, заварного).</i></p> <p>Бисквит основной (с подогревом).</p> <p>Приготовление бисквита состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой. Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°C. При этом жир желтка расплавляется быстрее и имеет более устойчивую структуру. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объёма в 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Во время взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и дошло. Если замес производят во взбивальной машине, то он должен длиться не более 15 с. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют её в конце взбивания яично-сахарной массы.</p> <p><i>Воздушный полуфабрикат.</i></p> <p>Охлажденные яичные белки взбивают при переменной частоте вращения венчика. Сначала яичные белки взбивают на медленном ходу. После того как белки начнут «творожиться» и на поверхности появится белая пена, скорость вращения увеличивают. Когда белки превратятся в пенообразную массу и объём их увеличится в 2-2,5 раза, машину включают на быстрый ход. Взбивают до образования белой плотной устойчивой пены с рисунком на поверхности и до увеличения в объёме примерно в 7 раз. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют сахарный</p>	<p><i>АА</i></p> <p>5</p>



	<p>песок и ванильную пудру, сначала маленькими порциями, а в конце большими. После добавления сахарного песка частота вращения венчика снижается и в течение 1-2 мин производится замес. При загрузке сахара взбиваемая масса слегка оседает, тем не менее объем теста по сравнению с первоначальным объемом белков должен быть увеличенным в 5-6 раз. При слишком длительном взбивании белков с сахаром масса может сильно осесть, стать гляцевитой и жидкой. Такую массу взбить до нужного объема уже невозможно. В неё следует добавить лимонную кислоту из расчёта 2 г кислоты на 1 кг белков. При дальнейшем взбивании с кислотой масса уплотнится, и полуфабрикат будет менее пышным, чем нормально приготовленный.</p> <p><i>Миндальный полуфабрикат.</i></p> <p>Ядра миндаля просеивают на грохоте для удаления примесей, соединяют с сахаром-песком и с <math>\frac{3}{4}</math> яичного белка по рецептуре, пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая размер решётки. Если сразу измельчать на решётке с мелкими отверстиями, то из миндаля будет выделяться жир, который ухудшает качество изделий (они получаются расплывчатыми, без глянца на поверхности). К измельчённой массе добавляют оставшиеся яичные белки.</p> <p><i>Заварной полуфабрикат.</i></p> <p>Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения её с яйцами. В ёмкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин. Масса должна быть однородной, без комков. Её перекладывают в котёл взбивальной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65-70°C. Продолжая перемешивание, постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника.</p>	
16.12.2020	<p><i>Освоил приготовление полуфабрикатов с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки.</i></p> <p>Выпеченный полуфабрикат определяет группы тортов и пирожных и является основой их классификации и одним из основных полуфабрикатов.</p> <p>Выпеченные полуфабрикаты подразделяются на: бисквитные (см. 15.12.2020); песочные и слоёные (см. 14.12.2020); миндально-ореховые, заварные (см. 15.12.2020) и вафельные (см. 12.12.2020).</p> <p>В свою очередь, качественные показатели этих полуфабрикатов, а также правильное и эффективное ведение технологического процесса определяются свойствами получаемого теста.</p> <p>Тесто для различных видов тортов и пирожных подразделяется на: сбитое (бисквитное, белково-сбивное), песочное, заварное, слоёное и слабоструктурированное вафельное. Среди разнообразных полуфабрикатов, используемых для приготовления тортов и пирожных, наибольший удельный вес занимает бисквит.</p>	 5

Бисквит — это пышный, мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, который получается энергичным сбиванием яичного меланжа с сахаром, перемешиванием сбитой массы с мукой и последующей выпечкой полученного теста.

*Освоил приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий приготовления, оформления и отделки.*

*Технология приготовления Бельгийских вафель.*

В глубокой миске смешать размягчённое сливочное масло и сахар. Взбить добела. Разбить яйца, отделить желток от белка и добавить его в получившуюся массу. Оставшееся яйцо разбить и добавить в миску. Перемешать. В миску насыпать муку, затем молоко. Добавить щепотку соли. Взбить миксером получившееся тесто до однородного состояния. В отдельной ёмкости взбить оставшиеся яичный белок в пену. Выложить в тесто и осторожно перемешать снизу вверх.

Вафельницу нагреть. Немного смазать её сливочным маслом. Налить в вафельницу тесто, закрыть и выпекать примерно 5 минут, пока вафля не покроется золотистой корочкой и слегка не подсушится. Прodelать то же самое с остальным тестом. Вафли готовы. Перед подачей посыпать их сахарной пудрой и добавить взбитые сливки, фрукты, сгущённое молоко, шоколадную пасту.

*Технология приготовления Меренгового рулета с ягодной начинкой.*

Белки отделить от желтков. Взбить белки с сахаром, солью и лимонной кислотой до стойких пиков. Готовую белковую массу распределить по листу пергаментя слоем примерно 0,7 см и отправить в духовку при температуре 140°C на 30 минут. Готовая меренга будет хрустеть и легко отставать от бумаги. Далее постелить чистое полотенце, сверху положить слой новой бумаги. Хорошо присыпать сахарной пудрой и выложить готовую меренгу лицевой стороной вниз. Снять пергамент, на котором она выпекалась. Оставить остывать. Для крема с помощью венчика или миксера смешать все ингредиенты до густой массы. Ягоды нарезать на мелкие кусочки. Далее смазать меренгу кремом, отступая сантиметр от края и выложить начинку. Свернуть с помощью полотенца все в рулет и убрать в холодильник на 1 час.

*Приготовление Шоколадного фондана.*

Сразу разогреть духовой шкаф, потому что подготовка теста — дело быстрое, а размещать кексы надо в уже разогретую духовку. Разбить яйца в миску. Всыпать туда же сахар и взбить миксером. В другую ёмкость выложить мягкое сливочное масло. Заранее извлечь масло из холодильника: надо будет топить шоколад для бисквита и смешивать его с маслом. Добавить поломанный на небольшие кусочки шоколад. Поставить ёмкость на водяную баню. Полностью расплавить шоколад, перемешать массу в процессе пару раз.

Немного остудить шоколадную массу перед добавлением к взбитым яйцам, чтобы они не свернулись. Затем небольшими порциями, тонкой струйкой, все время помешивать, вводить в яичную массу растопленный шоколад. Всыпать просеянную муку

	<p>и снова тщательно, методом складывания, перемешать. Формочки для выпекания смазываются растопленным сливочным маслом. Поверх масла присыпать формы какао-порошком. Разлить тесто по ячейкам где-то на <math>\frac{3}{4}</math>. Поставить формочки на противень и помещать в нагретую духовку. Выпекать от 5 до 12 минут.</p>	
17.12.2020	<p><i>Освоил приготовление различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</i></p> <p>Отделочные полуфабрикаты, являясь второй основной составной частью изделий, придают им особый вкус, аромат и красивый внешний вид.</p> <p>Пользуясь специальными технологическими приёмами, а также приспособлениями, из отделочных полуфабрикатов делают разнообразные декоративные украшения изделий.</p> <p>Большое разнообразие отделочных полуфабрикатов может быть сведено к следующим основным видам: кремы; сахаристые, фруктово-ягодные, шоколадные полуфабрикаты; марципан и посыпки.</p> <p><i>Приготовление кремов.</i> Кремы представляют собой пластичную, как правило, пышную массу, приготовленную путём взбивания сливочного масла, сливок, яиц и яичных белков при добавлении сахарной пудры, сахарного или молочного сиропа, ароматизирующих и вкусовых веществ.</p> <p>Все кремы по основному сырью и способу приготовления классифицировать на следующие виды: сливочные (на основе сливочного масла); белковые (на основе яичного белка); заварные; из молочных продуктов (с использованием сливок, сыра, творога, сметаны); комбинированные.</p> <p><i>Приготовление желе.</i> Желе представляет собой сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина. Желе используют в застывшем и не застывшем виде. Не застывшее желе используют для глазирования поверхности пирогов, тортов и пирожных. После застывания оно придаёт изделиям красивый блеск и приятный вкус. Застывшее желе используют для украшения изделий в виде различных фигурок и кусочков. При приготовлении желе для отделки сироп в горячем виде разливают в противни высотой 10-30 мм и охлаждают. Полученное желе нарезают на кусочки определенной формы или при помощи выемок вырезают различные фигурки. В приготовлении желе сахар частично или полностью можно заменить сиропом и компотов, варенья и т.п., учитывая содержание сахара, воды и кислоты в сиропе.</p> <p><i>Желе на агаре.</i> Замоченный агар нагревают в воде, помешивая до растворения агара, добавляют сахар-песок, патоку и кипятят до полного растворения сахара. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 40-50°C и добавляют эссенцию, кислоту и краситель.</p> <p><i>Желе на желатине.</i> Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и слегка охлаждают. Добавляют замоченный набухший желатин и перемешивают до полного растворения желатина. Нужно помнить, что при кипячении желатин теряет</p>	<p><i>АН</i></p> <p>5</p>

свои желирующие свойства. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 40-50°C и добавляют эссенцию, кислоту и краситель.

*Приготовление карамели.* Из карамели можно изготовить самые разнообразные по форме и цвету украшения для тортов, пирожных и десертов: цветы, листья, фонтаны, купола, ленты, банты, паутинки и пр. Для склеивания деталей карамельных украшений и изделий применяют карамельный клей.

Карамель готовят путём уваривания сахарного сиропа до 150-163°C. Для пластичности и антикристаллизации в карамельную массу добавляют патоку. При отсутствии патоки карамельную массу можно приготовить и без неё, постепенно наращивая инвертный сахар, образующийся при уваривании сахарного сиропа с кислотой, вызывающей инверсию сахарозы. В зависимости от количества патоки и температуры уваривания различают следующие виды карамельной массы: атласная, пластичная, ливная.

*Приготовление сахарной мастики.* Мاستику используют для изготовления методом лепки или формования цветов, фигурок, деталей украшения тортов, карточек для поздравительных надписей к тортам и т.п. Изделия из мастики можно отделать и разрисовать кремом или глазурью. Сама мастика может быть подкрашена в разные цвета. Если покрыть цветы, фигурки из мастики пищевым лаком, то они станут похожими на фарфоровые. Для изготовления мастики используют сахарную пудру тонкого помола.

*Сахарная сырцовая мастика.* Желатин соединяют с водой и оставляют для набухания. После того, как желатин набухнет, излишек воды сливают и желатин подогревают до полного растворения. Раствор охлаждают до 25-30°C, добавляют сахарную пудру и перемешивают до однородной массы.

*Сахарно-крахмальная заварная мастика.* Для приготовления мастики воду с патокой подогревают до кипения и в ней заваривают при помешивании крахмал. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до получения однородной, без комочков массы, по консистенции сходной с пластилином. Данная мастика является более пластичной, чем сахарная сырцовая.

*Приготовление марципана.*

Густой марципан используется для изготовления разнообразных фигурок, которые можно раскрасить разными пищевыми красителями, что придаёт им художественный и естественный вид. Изготовленные фигурки затвердевают и могут храниться длительное время, оставаясь съедобными. Марципан жидкий имеет более высокую влажность, чем густой, и используется для прослойки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных. Различают два способа приготовления марципана: сырцовый и заварной.

*Марципан сырцовый.* Ядра миндаля очищают от оболочки и подсушивают при 40-50°C до влажности около 4%. Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку (вальцовку)

для превращения его в мелкую крупку. Миндальную крупку смешивают с сахарной пудрой и патокой, 2-3 раза пропускают через мясорубку, каждый раз заменяя решётку более частой. Полученную массу перекладывают в котёл, добавляют коньяк или десертное вино и перемешивают до однородной консистенции.

*Марципан заварной.* Сахар, патоку соединяют с водой и уваривают до пробы на средний шарик (121°C). В тёртое ядро миндаля постепенно тонкой стружкой вливают горячий сироп при непрерывном помешивании до получения однородной массы. Заваренную массу оставляют для охлаждения примерно в течение 1 часа. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. После этого к ней добавляют сахарную пудру и коньяк и вновь 2-3 раза пропускают через вальцовую машину до образования однородной массы.

*Приготовление глазури и кандира.* Для отделки изделий могут применяться белковые глазури: сырцовая для глазировании поверхности, сырцовая и заварная для украшения изделий и шоколадные глазури: кувертюр, ганаш, «Опера» и др. Кандир используют

для изготовления пустотелых фигурок.

*Глазурь сырцовая для украшения изделий.* Яичные белки выливают в чистый котёл без следов жира, постепенно добавляют сахарную пудру и перемешивают на медленном ходу до получения однородной массы. В конце добавляют раствор лимонной кислоты (лимонный сок) и, если нужно, краситель.

*Шоколадная глазурь (кувертюр).* Шоколад соединяют с какао маслом в соотношении 4:1 и темперруют при 33-34°C до стекания с лопатки. Глазирование производят при температуре кувертюра 30-31°C.

*Кандир для сахарных фигур.* Сахар растворяют в воде и уваривают до пробы на толстую нить 110°C). После охлаждения до 80°C сироп растирают лопаткой, одновременно добавляя сахарную пудру до помутнения и получения консистенции жидкой сметаны.

*Приготовление посыпки и крошки.* Для украшения поверхности и боковых сторон тортов и пирожных широко применяются посыпки, приготавливаемые из различных полуфабрикатов и сырья: крошка из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые, шоколадные, ореховые, грильяжные посыпки и др.

*Крошка из выпеченных полуфабрикатов.* Для отделки боковых сторон тортов и пирожных (реже для отделки поверхности) используют крошку или крупку, которую вырабатывают из обрезков бисквитных, песочных, слоёных, воздушных тортов и пирожных.

*Крошку из воздушного полуфабриката.* Готовят из ломаных или деформированных экземпляров выпеченного полуфабриката, которые дробят ножом и просеивают через сито.


*Шоколадная посыпка.* Для приготовления шоколадной посыпки используют кувертюр, плиточный шоколад или отходы фигурных отливок из шоколада, которые дробят ножом в мелкую крупку.

	<p><i>Ореховые посыпки.</i> Очищенные или неочищенные ядра орехов (миндаль, фундук, арахис, фисташки, грецкие) подсушивают или обжаривают и измельчают.</p> <p><i>Сахаристые посыпки.</i> Сахарный песок подкрашивают в разный цвет, подсушивают и просеивают. Для отделки поверхности изделий также используют сахарную пудру.</p>	
18.12.2020	<p><i>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i></p> <p>При оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не допускаются несъедобные материалы (воск, парафин и т. д.) и бутафорские изделия из бумаги (бумажные цветы), дерева (каркасы из фанеры) и т. д. Основными принципами оформления изделий должны быть простота и разумность.</p> <p>Особенно тщательно надо следить, чтобы оформление изделий не увеличило их микробиологическую обсеменённость: избегать ручных операций (лепка элементов оформления руками), не допускать контакта продуктов, прошедших тепловую обработку, с сырыми (кремы и сырые фрукты, ягоды и т. д.).</p> <p>Запрещается применять какие бы то ни было красители, кроме разрешённых органами санитарного контроля. При оформлении изделий надо избегать трудоёмких операций, всячески стараясь повысить производительность труда.</p> <p>Основными путями уменьшения трудоёмкости операций по оформлению изделий являются следующие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ применение готовых штампованных или литых элементов оформления из шоколада, желе, помадки и т.д.;</li> <li>▪ упрощение мотивов оформления без ущерба привлекательности изделий;</li> <li>▪ применение специальных инструментов (гребёнки для нанесения рисунка на поверхность крема, повидла и т.д., трафареты для нанесения рисунка из шоколадного порошка или какао, кондитерские мешки, формочки, выемки различных видов, резцы для теста, специальные ножи с несколькими лезвиями для нарезки мелких булочных изделий и т.д.);</li> <li>▪ использование натуральных продуктов (ягод и фруктов из варенья, орехов и т. д.).</li> </ul> <p>Изделия, которые должны разрезаться на части, следует украшать так, чтобы рисунок при разрезании не был испорчен: разделить поверхность изделия на секторы, составить узор из повторяющихся элементов и т. д.</p> <p>Мотивы оформления могут быть следующие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Геометрический орнамент - рисунок, состоящий из линий, фигур и т.д.; этот тип оформления наиболее прост, изящен и наиболее соответствует характеру изделий.</li> <li>▪ Тематический орнамент - рисунок из цветов, листьев и т. д. Рисунки этого рода более сложны, и применять их следует редко, для оформления особых заказных изделий, но и в этом случае следует избегать излишней сложности.</li> <li>▪ Тематический рисунок - изделию или его поверхности придаётся рисунок определенного содержания. Этот вид оформления применяют для традиционного оформления</li> </ul>	<p><i>Handwritten signature</i></p> <p>5</p>

	<p>отдельных изделий или для оформления праздничных, банкетных изделий. Мотивы оформления должны быть строго продуманы и соответствовать материалу изделий.</p> <p>По способу выполнения украшения кондитерских изделий можно разделить на следующие виды:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ из разных посыпок;</li> <li>▪ из цветного желе;</li> <li>▪ из масляного крема;</li> <li>▪ из фруктов, помады, шоколада и карамели;</li> <li>▪ из мучной, фруктовой или белковой рисовальной массы;</li> <li>▪ из сахарной или желатиновой массы;</li> <li>▪ из сахарной массы и кандира.</li> </ul>	
19.12.2020	<p><i>Произвёл контроль за точностью соблюдения рецептур на примере торта «Медовик»; тыквенного чизкейка; тарталеток с кремом рикотта и клубникой; пиццы «Пепперони»; кекса с муссом из чёрной смородины и хлеба на закваске (см. в 3 пункте отчёта).</i></p>	<p><i>ИИ</i></p> <p>5</p>
21.12.2020	<p><i>Изучил контроль режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции.</i></p> <p>Изделия из песочного теста. Температурный режим 240-260°C. Продолжительность выпечки 13-15 минут.</p> <p>Изделия из заварного теста. Температурный режим 250-260°C. Продолжительность выпечки 25-30 минут.</p> <p>Изделия из миндального теста (мелкоштучные). Температурный режим 150-160°C Продолжительность выпечки 5-7 минут.</p> <p>Изделия из воздушного теста (мелкоштучные). Температурный режим 110-120°C. Продолжительность выпечки 20-30 минут.</p> <p>Слоёное тесто для тортов. Температурный режим 250-260°C. Продолжительность выпечки 25-30 минут.</p> <p>Булочные изделия. Температурный режим 230-250°C. Продолжительность выпечки 10-12 минут.</p> <p>Бисквитное тесто для тортов. Температурный режим 200-220°C. Продолжительность выпечки 25-30 минут.</p>	<p><i>ИИ</i></p> <p>5</p>
22.12.2020	<p><i>Ознакомился с контролем качества и безопасности выпеченных полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции.</i></p> <p>Выпеченный полуфабрикат определяет группы тортов и пирожных и является основой их классификации и одним из основных полуфабрикатов.</p> <p>Выпеченные полуфабрикаты подразделяются на: бисквитные, песочные, слоёные, миндально-ореховые, заварные и вафельные.</p> <p>В свою очередь, качественные показатели этих полуфабрикатов, а также правильное и эффективное ведение технологического процесса определяются свойствами получаемого теста.</p> <p><i>Бисквитное тесто.</i> Готовое тесто должно быть пышным, равномерно перемешанным, без комочков. Влажность теста 36-38%. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают яйцапродукты и мука.</p> <p>Бисквит, приготовленный из муки со слабой клейковиной, имеет сжимаемость в 1,3 раза выше и пористость на 6% больше по сравнению с бисквитом, полученным из муки со средней</p>	<p><i>ИИ</i></p> <p>5</p>

	<p>клейковиной. Бисквит, приготовленный из муки со слабой клейковиной, имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш.</p> <p>Влажность готового полуфабриката должна быть в пределах 22-27%.</p> <p><i>Песочный полуфабрикат.</i> Песочное тесто должно обладать значительной пластичностью, с тем чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым. Это достигается благодаря большому содержанию в нем жира, яиц и сахара, использованию муки с небольшим количеством клейковины (28—34%) слабого качества, равно мерному распределению компонентов при замесе теста, небольшой влажности и температуре теста.</p> <p>Песочный полуфабрикат должен быть светло-коричневого цвета и обладать хорошей пористостью и рассыпчатостью.</p> <p><i>Миндально-ореховые полуфабрикаты.</i> Миндально-ореховые полуфабрикаты имеют шероховатую поверхность коричневого цвета с трещинами и достаточно развитую пористость. Они отличаются большим содержанием тёртого миндаля или ореха. Для различных видов изделий полуфабрикаты готовят разными способами.</p> <p><i>Слоёный полуфабрикат.</i> Выпеченный из этого теста полуфабрикат должен иметь характерную слоистость, которая достигается использованием сырья, отвечающего определенным требованиям, многократным складыванием и прокаткой пласта теста, и наличием между слоями теста жировой прослойки.</p> <p><i>Заварной полуфабрикат.</i> Отличительной особенностью заварного полуфабриката является то, что в процессе выпечки внутри полуфабриката образуется полость, заполняемая затем кремом.</p> <p><i>Вафельное тесто.</i> Вафельное тесто должно быть жидкой консистенции, что обеспечивает хорошую дозировку и быстрое распределение теста по поверхности плоских вафельных форм.</p>	
23.12.2020	<p><i>Изучил предотвращение возможных дефектов.</i></p> <p><i>Дефекты слоёного теста бездрожжевого:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Слоёные изделия слабо поднимаются при выпечке. Причин может быть несколько: недостаточно высокая температура в печи, длительное размораживание полуфабриката или же случай, когда полуфабрикат был уже неоднократно разморожен и вновь заморожен.</li> <li>▪ Изделия из слоёного теста получаются засохшие и подгорают. Тут причина, скорее всего, очевидна: печёте слишком долго или завышаете температуру в печи.</li> <li>▪ Если же изделия получаются сухие и с бледной поверхностью – температуру выпечки нужно повысить.</li> </ul> <p><i>Дефекты слоёного теста дрожжевого:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Изделия плохо поднимаются. Причина, опять же, может быть в том, что полуфабрикат подвергался повторной заморозке. Кроме того, для равномерного подъёма очень важно правильно разделять тесто на заготовки.</li> <li>▪ Изделия при расстойке расплываются, из слоёв вытекает маргарин. Это говорит о том, что нужно снизить температуру расстойки: она должна быть не выше 40 градусов.</li> </ul>	<p><i>ММ</i></p> <p>5</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Изделия получаются сухие, корка слишком толстая. Такое бывает при расстойке без увлажнения паром.</li> <li>▪ Недостаточный объем готовых изделий, быстрое черствение. Проверьте, достаточно ли по времени расстойка: может быть, вы отправляете в печь изначально плохо расстойавшиеся полуфабрикаты.</li> <li>▪ Изделия расплываются, не имеют формы. В этом случае, наоборот, имеет место перерасстойка, сократите по времени этот процесс.</li> <li>▪ Края изделий подгорают и засыхают. Причина, скорее всего, проста: слишком высокая температура выпечки.</li> <li>▪ Слишком долго идёт процесс выпечки, изделия засыхают. В таком случае, наоборот, увеличьте температуру в печи.</li> </ul> <p><i>Дефекты песочного теста:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Если изделия получаются бледными, значит, температура выпечки слишком низкая. Наоборот, если выпечка сверху подгорает, а внутри не пропекается – убавьте температуру.</li> <li>▪ Если изделия получаются слишком жёсткими и нерассыпчатыми, причиной дефекта может быть слишком долгий замес, использование большого количества обрезков теста, не правильное количество жира и сахара, плохое качество муки.</li> </ul> <p><i>Дефекты бисквитного теста:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Слишком плотный бисквит, мало пор. Возможно, что-то не так с процессом взбивания яиц с сахаром: он слишком долгий или, наоборот, короткий. Также проверьте количество муки и время замеса с мукой: оно должно быть не более 15 секунд. Ещё одна причина – тесто перед выпечкой слишком долго стоит в форме. Не встряхивайте форму перед закладкой в печь. Также бисквит получается плотный, если извлекать его из печи раньше времени.</li> <li>▪ В бисквите присутствуют комочки муки. Может быть 2 причины: промесс недостаточно тщателен либо мука слежалась и плохо просеяна.</li> <li>▪ Часто встречаются проблемы с поверхностью бисквита. Если корочка получается бледная – скорее всего, недодерживаете в печи или температура слишком низкая, если корочка подгорает и получается слишком толстая – наоборот, снизьте температуру или сократите время выпечки.</li> </ul> <p><i>Дефекты заварного теста:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Изделия расплываются, недостаточный объем полости внутри. Причиной может быть либо использование муки со слабой клейковиной, либо слишком жидкая консистенция теста вследствие недостаточной заварки муки или повышения влажности. Также проверьте, не слишком ли сильно вы смазываете жиром листы для выпечки.</li> <li>▪ Если изделия раздуваются, поверхность их рвётся – это говорит о слишком высокой температуре в печи, либо тесто у вас получается слишком густое.</li> </ul>	
24.12.2020	Оформил технологическую документацию (см. в 3 пункте отчёта).	

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: *полностью, частично*

Замечание по трудовой дисциплине: *имеет, не имеет*

Отношение к работе:

Трудолюбие, добросовестность, аккуратность, дисциплинированность, организованность.

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Мартынов Максим Сергеевич за время прохождения практики зарекомендовал себя с положительной стороны. Максим Сергеевич хорошо воспитан, обладает хорошей памятью. Трудолюбив и настойчив, также он является дисциплинированным и исполнительным работником, в котором есть энтузиазм к работе. Активно расширяет сферу своей деятельности за счёт освоения новых технологий приготовления блюд.

В коллективе у Максима Сергеевича сложились хорошие отношения, конфликтов не было. Самостоятелен и общителен, также имеет свою точку зрения, которую может отстаивать, адекватно реагирует на замечания.

Ответственно относился к своим обязанностям, таким как: подготовка продуктов, приготовление сложных блюд, также Максим Сергеевич красиво и аккуратно подаёт приготовленные блюда в зал пришедшим гостям.

Максим Сергеевич может работать без постоянного контроля за его работой, все производственные задания выполнял качественно и в срок.

Максим Сергеевич не теряет в стрессовых ситуациях, может быстро найти выход с имеющимися возможностями. Стремится познать новое и без стеснения может задать интересующий его вопрос, который поможет ему в работе.

За время прохождения практики Максим Сергеевич реализовал свой профессиональный опыт, оказывая помощь всему коллективу и работая самостоятельно и на отлично.

В целом работа Максима Сергеевича заслуживает оценки «отлично». Замечаний по прохождению практики к Мартынову Максиму Сергеевичу нет.

Руководитель практики  
от организации

МП



*МБ*

(подпись)

*Морозов В.В.*

(расшифровка подписи)

## Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Качество выполнения работ по производственной практике оценено руководителем практики от предприятия на 5 (отлично).

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.


Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит полную характеристику предприятия общественного питания – ООО «Вкусная страна» кафе «Дом-20», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, выполненные практикантом, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

Секерина С.В.  
(расшифровка подписи)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

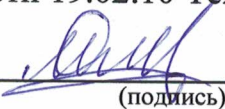
## Отчёт

по производственной практике  
**ПП.04.01 Производственная практика**

Профессиональный модуль  
**ПМ.04 Организация приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент

  
(подпись)

Мартынов Максим Сергеевич

(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-41

Руководитель практики от организации

  
(подпись)

Шеф-повар

(должность)

Морозов Владимир Витальевич

(фамилия, имя, отчество)

М.П.

« 24 » декабря 2020 года

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

Секерина Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

« 24 » декабря 2020 года

Смоленск, 2020 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. Характеристика предприятия общественного питания**
  - 2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на данном предприятии**
  - 3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия**
- Выводы и заключения**

## 1. Характеристика предприятия общественного питания

Кафе «Дом 20» расположено на 1 этаже жилого дома, по адресу - Большая Советская 20. (Рисунок 1). По соседству находятся ещё ряд кафе и ресторанов, также магазин одежды.



Рисунок 1 – Фасад

В данном предприятии общественного питания размещен один зал, но он разбит на несколько зон, которые позволяют разместить от 30 до 50 гостей. Интерьер оформлен в темных тонах, также в зале играет расслабляющая музыка и любой гость может подключиться к Wi-Fi.

Кафе «Дом 20» находится в центре города, так что подходит для работы, проведения деловых встреч и отдыха. У кафе стильный дизайн с итальянскими мотивами, красивой посудой и свечами по вечерам (Рисунок 2).

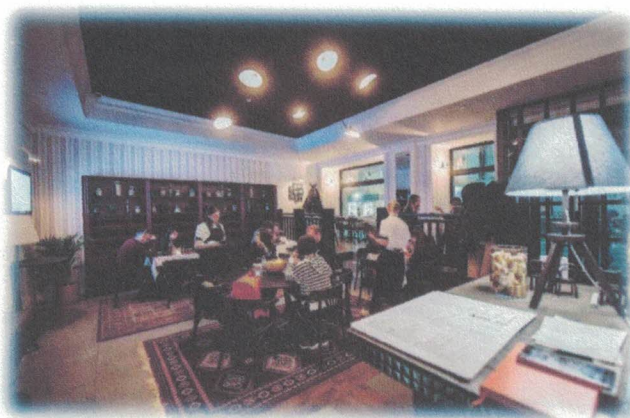


Рисунок 2 – Кафе «Дом 20» внутри

Кафе «Дом 20» работает с 12.00 по 23.00 часов, гости могут начать свой день с завтрака, прийти на ланч с коллегами и провести приятный вечер с вином. Одним из главных принципов этого кафе является создание блюд по сезону. Гости не смогут найти в сентябре клубники, но зато найдут суп/пюре из тыквы.

Руководство кафе «Дом 20» выполняет просьбы гостей - добавляют новые блюда и расширяют винную карту. Средний чек колеблется от 500 рублей до 2000 рублей. Гости могут заранее забронировать столик или блюдо, оплата производится двумя способами - расчёт по карте и наличный расчёт. Также кафе предоставляет доставку в любую точку города.

Кафе «Дом 20» представляет европейскую и итальянскую кухню. Также гости могут посидеть в баре и посмотреть, как бармен готовит напитки разной температуры (Рисунок 3).



Рисунок 3 – Барная стойка

## **2. Характеристика цеха и особенности технологического процесса приготовления сложных горячих блюд на данном предприятии**

Кухня в кафе «Дом 20» представляет собой один цех для приготовления горячей и холодной продукции, также есть место для приготовления пиццы.

Работники предприятия придерживаются всех санитарных норм и правил. На кухне имеется 6 раковины – 2 раковины рядом с цехами и 4 раковины для мойки посуды и инвентаря. Для хранения и сушки кухонного инвентаря имеются стеллажи. Специи и приправы хранятся на отдельно отведённых полках.

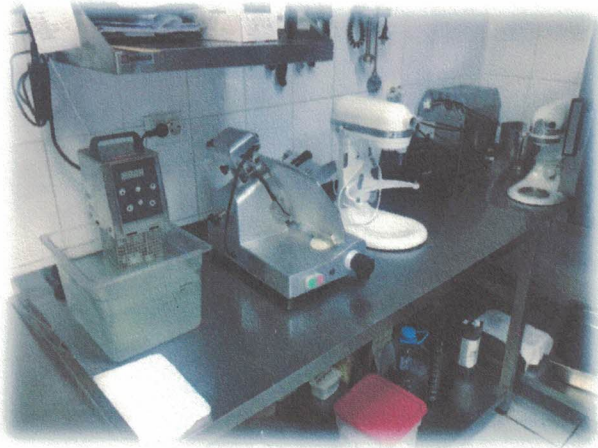
На складе рядом с кухней имеется 4 холодильника для хранения продуктов.

На кухне находится 4 рабочих стола, также 2 стола для отдачи блюд, в них встроены холодильники, также много оборудования и инструментов: плиты марки itema, гриль, жарочный шкафы, сковородки, фритюрница марки Liloma, слайсер, наплитные котлы, набор ножей и т.п. Также имеется вытяжка. Особенностью технологического процесса является приготовление холодных, горячих и мучных блюд на одном рабочем месте.



Рисунок 4 – Горячий цех





**Рисунок 5 – Специально отведённое место для хранения приборов**



**Рисунок 6 – Столы раздачи**



**Рисунок 7 – Стол для приготовления пиццы**

## **Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

### **Торт «Красный бархат» с малиной.**

Приготовление бисквита. Все сухие ингредиенты просеять в миску. Йогурт (кефир) смешать с красителем и отставить в сторону. Мягкое масло взбить с сахаром до светлой пышной массы. Ввести яйца по одному, каждый раз перемешивая до однородности около минуты. В три приёма ввести в яично-масляную смесь сухие ингредиенты и йогурт, т.е.: всыпать  $\frac{1}{3}$  сухих ингредиентов и  $\frac{1}{3}$  йогурта, перемешать на низкой скорости, всыпать ещё  $\frac{1}{3}$  сухих и йогурта, перемешать. Выпекать при  $160^{\circ}\text{C}$  около 50-60 минут. Остудить бисквит в форме, вытащить. Замотать в плёнку и убрать в холодильник минимум на 4 часа.

Приготовление начинки. Замочить желатин. Ягоды превратить в пюре, добавить крахмал, сахар, поставить на плиту и довести до кипения. Проварить на среднем огне около минуты, масса должна немного загустеть, снять с плиты. Добавить набухший желатин, подождать 30 секунд, ещё раз пюрировать. Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник минимум на 2 часа застывать.

Приготовление крема. Все продукты из холодильника сложить всё в дежу миксера, сахарную пудру просеять. Около 30 секунд взбивать на низкой скорости, далее включить максимум и взбить 2-5 минуты до пышной воздушной массы, держащей форму. Переложить крем в кондитерский мешок.

Сборка. Срезать с бисквита «шапочку» и разрезать на 3 одинаковых коржа. На подложку выдавить каплю крема, положить первый бисквит, выдавить крем ровным слоем, сделать небольшие бортики по краям высотой 1 см. В центр выдавить ягодную начинку по кругу. Положить следующий бисквит, и чуть придавить его. Снова слой крема с бортиками, в центр ягодную

начинку. Накрывать последним бисквитом. Сверху и по бокам выложить оставшийся крем и обмазать торт равномерным слоем.

### **Итальянские хлебные палочки (Гриссини).**

Приготовление теста. Просеянную муку смешать с сахаром, солью и дрожжами. Вылить тёплую воду (30-40 °С), масло. Перемешать и замешать. Вначале ложкой по часовой стрелке, затем – руками. Месить нужно не менее десяти минут. На стол насыпать немного муки, выложить массу из миски и месить руками интенсивно и не спеша. Тесто должно быть в итоге эластичным и лёгким. В конце нужно положить его в миску под пищевую плёнку и поставить на 20 минут в тёплое место. Извлечь тесто из миски, выложить на стол. Получившийся длинный прямоугольник разрезать на прямоугольники поменьше шириной полтора-два сантиметра. Каждую заготовку чуть растянуть и свернуть в витую палочку. Эти карандашики выложим на смазанную маслом пергаментную бумагу. Противни с хлебными палочками поставим в разогретую до 210°С духовку на 10-15-25 минут. Все зависит от толщины изделий и способностей духовки. Определяющий готовность показатель – их румянность и восхитительный аромат. Подавать с соусами.

### **Французский бриошь.**

Приготовление теста. Высыпать на стол муку горкой, в серединке сделать углубление и по трём сторонам положить соль, сахар, дрожжи. Яйца смешать с водой и вылить в углубление и сразу начать месить тесто. Замешивать нужно до тех пор, пока тесто не станет легко отлепляться от рук. Потом добавить нарезанное масло и скребком вмешать это масло в тесто, добившись шелковистого состояния, и также чтобы тесто легко отлипало. Положить в присыпанную мукой большую миску, хорошо замотать плёнкой и убрать в холодильник часов на 18.

Формовка бриошей. Бриошь "с головой". Скатать небольшой колобок и поместить его в формочку, как для капкейков. Тесто должно заполнять форму на половину. Приплюснуть колобок и сделать в середине углубление.

Сформировать ещё один маленький шарик и поместить его в углубление, аккуратно заправляя его в большой кусок теста. Накрывать получившиеся булочки полотенцем и оставить подходить в течение часа. После этого смазать булочки молоком или желтком. Выпекать в разогретой духовке, примерно, 15 минут при температуре 180°C.

#### **Яблочный штрудель.**

Для начинки нарезать яблоки, предварительно освободив их от сердцевины. Для того чтобы яблоки не потемнели полейте их соком лимона. В миске смешать яблоки с апельсиновой цедрой. Слоёное тесто раскатать. Лучше это сделать сразу на пергаментной бумаге. Так будет легче сформировать штрудель и перенести его в духовой шкаф. Для того чтобы тесто не прилипло к пергаменту используйте крахмал. Смешать сахар с кукурузным крахмалом и корицей. Половину смеси выложить на раскатанный лист слоёного теста. В один слой распределить яблочную начинку и посыпать её оставшейся смесью корицы, сахара и крахмала. Свернуть тесто с начинкой в плотный рулет. Пергаментную бумагу слегка смочить водой с помощью кулинарной кисти. Перекатить рулет, чтобы "шов" оказался внизу. Выпекать штрудель в духовке разогретой до 200°C 15-20 минут. После остудить и нарезать на порционные кусочки. При подаче штрудель посыпать сахарной пудрой.

#### **Шоколадные маффины.**

К мягкому сливочному маслу добавить сахар и взбить до пышности, затем добавить яйцо и снова взбить. Теперь влить молоко, просеять муку с разрыхлителем, какао и замешать тесто до однородности. Выложить в формочки тесто на  $\frac{2}{3}$  формы. Поломать шоколад на кусочки и добавить в каждый маффин, также можно добить вишню и малину. Отправить выпекаться при 180°C 20-25 минут.

### 3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

##### Торт «Медовик»

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Торт «Медовик», вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Торты «Медовик», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Яйца	¼ шт.	10
2	Соль	0,1	0,1
3	Сахар	24	24
4	Сода	0,8	0,8
5	Сливочное масло	14	14
6	Мёд	6	6
7	Мука высшего сорта	20	20
8	Сливки 33%	5	5
9	Молоко 3,2	22	22
10	Желток	½ шт.	7
11	Крахмал кукурузный	1,5	1,5
12	Сгущённое молоко	12	12
13	Сметана 20-30%	15	15
14	Ягоды п/ф	5	5
15	Грецкий орех очищенный	3,5	3,5
16	Карамель	0,5	0,5
	Выход		145

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление коржа. Ставят духовку разогреваться до 200°C. В железную чашку вливают яйца, засыпают сахар и перемешивают венчиком 5 минут. Добавляют мёд и сливочное масло комнатной температуры, ставят на водяную баню и постоянно помешивают венчиком. Когда масса станет однородной, добавляют соду продолжая помешивать. Засыпают муку, мешают ещё 5 минут и убирают готовое тесто с огня. Тесто получается однородное, средней густоты. Разливают массу на противень, предварительно простеленный пергаментом или силиконовым ковриком. Равномерно распределяют массу по противню с помощью шпателя. Выпекают коржи в духовке 4-5 минут при температуре 200°C. до золотистого цвета. Достают коржи из духовки и остужают при комнатной температуре.

Приготовление крема. В сотейник наливают молоко, засыпают сахар, добавляют часть сливок и ставят массу на средний огонь. Отдельно в другой чаше смешивают оставшуюся половину сливок, муку, желтки и крахмал и перемешивают венчиком. Вливают массу в сотейник к молоку и постоянно помешивая, доводят до готовности. Готовый крем остужают при комнатной температуре. В чаше для взбивания пробивают сливочное масло 2-3 минуты миксером до получения пышной массы. Добавляют остывший крем и взбивают миксером на средней скорости до получения однородной массы без комочков. Добавляют сметану, сгущённое молоко и взбиваем ещё 5 минут.

Сборка торта. На противень простилают пергамент и укладывают корж. На корж ставят форму нужного размера и надавливая, придают коржу форму. Излишки теста убирают, они пригодятся для оформления тортика. Промазывают корж кремом и повторяют процедуру со всеми коржами, коржи промазывают обильно, не жалея крема. Верхний корж тоже покрываем кремом. Оставляют торт на 2 часа при комнатной температуре чтобы он пропитался, а затем убирают остывать в холодильник на 2-3 часа, за это время он станет более влажным, коржи впитают в себя крем и появится нужный медовый привкус.

Украшение торта. Достают торт из холодильника, аккуратно вынимают из формы и нарезают на кусочки. Из обрезков коржа делают крошку – измельчают их руками или скалкой и посыпают крошкой торт. Украшают кусочки торта ягодами, карамелью и грецким орехом.

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подаётся на пирожковой тарелке.

5.2. Температура подачи 12-14°C.

5.3. Срок годности при хранении в холодильнике не более 72 часов.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подаётся на пирожковой тарелке, украшается сверху ягодами, карамелью и грецкими орехами
Консистенция	Мягкая, слои хорошо выделены
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру сладкий
Запах	Свойственный входящим компонентам

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
7,3	29	72,5	580

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

### Тыквенный чизкейк

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Тыквенный чизкейк, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Тыквенного чизкейка, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Масло сливочное	10	10
2	Мука пшеничная	21	21
3	Сахар	17	17
4	Яйца	½ шт.	5
5	Разрыхлитель	0,1	0,1
6	Соль	0,05	0,05
7	Мякоть тыквы	50	50
8	Ванильный сахар	1	1
9	Творожный сливочный сыр	35	35
10	Мороженое	40	40
11	Лепестки миндаля	3	3
Выход			180

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление теста. Смешивают сахар с мягким сливочным маслом до полного растворения крупинок (можно воспользоваться миксером, но можно и растереть вилкой); добавляют яйцо и щепотку соли и перемешают; добавляют муку с разрыхлителем и замешивают крутое гладкое песочное тесто, скатывают тесто в шар, обёртывают плёнкой и убирают в холодильник на 30 минут.



Приготовление крема. Тыкву нарезают маленькими кубиками, кладут в кастрюлю, заливают кипятком и отваривают до готовности 25-30 мин; с готовой тыквы сливают лишнюю жидкость и остужают; остывшую тыкву превращают в пюре при помощи погружного блендера; добавляют в пюре сахар, ванильный сахар, яйца и творожный сыр; всё взбивают до однородной кремообразной массы.

Формовка чизкейка. Достают тесто и раскатывают его в пласт, толщиной 5 мм.; переносят тесто в подготовленную (застеленную пергаментом, смазанную маслом) форму; разравнивают тесто по дну и бортикам руками, делают на дне несколько проколов вилочкой (для того, чтобы корж не вспучился); переливают тыквенный крем в форму; ставят в разогретую до 170°C духовку на 60 минут, начинка должна полностью пропечься и загустеть, но не подгореть. Готовый чизкейк остужают, не вынимая из формы и убирают в холод, такой пирог лучше есть охлаждённым, храните тоже в холодильнике.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подаётся на пирожковой тарелке.

5.2. Температура подачи 12-14°C.

5.3. Срок годности при хранении в холодильнике не более 72 часов.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подаётся на пирожковой тарелке, украшается сверху морожеными и миндалём
Консистенция	Однородная, мягкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру сладкий
Запах	Свойственный входящим компонентам

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
8,6	21,4	17,6	347,1

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

### Тарталетки с кремом рикотта и клубникой

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Тарталетки с клубникой, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Тарталеток с клубникой, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Сливочное масло	18	18
2	Мука	37,5	37,5
3	Яйцо	1/8 шт.	5
4	Сметана	9	9
5	Сахар	12,5	12,5
6	Соль	0,05	0,05
7	Рикотта	25	25
8	Сахарная пудра	6	6
Выход			100

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление тарталеток. Холодное масло нарезают на небольшие кусочки. В комбайне, большим ножом на разделочной доске или вилкой смешивают масло с мукой до состояния мелкой крошки. Добавляют яйцо и сметану. Должна получиться густая, рассыпчатая смесь, при этом, однородности добиваться не нужно. Готовое тесто собирают в шар, обернув плёнкой и убирают в холодильник на пару часов. Берут охлаждённое тесто, раскатывают скалкой или приплюснув пальцами, распределяют по дну и бокам формочек и накалывают вилкой. Таким образом подготовить все тарталетки и убрать их на 10 минут в морозилку или на полчаса в холодильник — чтобы масло застыло. Перед выпечкой, в формы

необходимо вложить пергаментную бумагу, духовку разогреть до 180°C, поставить тарталетки вместе с грузом и выпекать около 15 минут, до зарумянивания.

Приготовление крема. На небольшой скорости размешивают рикотту, затем добавляют сметана и порциями — сахарную пудру. Крем и ягоды раскладывают в тарталетки, украсить — по вкусу.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подаётся на пирожковой тарелке.

5.2. Температура подачи 12-14°C.

5.3. Срок годности при хранении в холодильнике не более 72 часов.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подаётся на пирожковой тарелке, украшается клубникой
Консистенция	Мягкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру сладкий
Запах	Свойственный входящим компонентам

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
8	4,9	14,5	140

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

### Пицца «Пепперони»

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Пицца «Пепперони», вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Пиццы «Пепперони», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Дрожжи	15	15
2	Тёплая вода	500	500
3	Оливковое масло	25	25
4	Соль	1,5	1,5
5	Пшеничная мука	225	225
6	Репчатый лук	25	21
7	Чеснок	5	4
8	Помидоры	40	20
9	Мёд	5	5
10	Филе анчоусов	15	15
11	Орегано	1,5	1,5
12	Базилик	1,5	1,5
13	Красный острый перец	1,5	1,5
14	Перец болгарский сладкий	50	31
15	Шампиньоны	125	50
16	Колбаса пепперони	100	100
17	Сыр	100	100
Выход			650

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В тёплой воде растворяют дрожжи и добавляют все ингредиенты для теста: оливковое масло, соль, муку. Замешивают тесто в течении 5 минут и оставляют подниматься на 1 час.

Репчатый лук и чеснок очищают и нарезают. Соединяют с нарезанными помидорами, мёдом, филе анчоусов, орегано, базиликом, красным перцем и солью. Перемешивают все блендером и оставьте соус при комнатной температуре на 30 минут.

Перец сладкий и грибы нарезают тонкими полосками, колбасу — ломтиками, сыр крупно натрите.

Тесто раскатывают в тонкую круглую лепёшку, перемещают на противень, присыпанный мукой, и смазывают томатным соусом для пиццы.

Сверху равномерно распределяют перец, грибы, пепперони и сыр.

Перемещают пиццу в нагретую духовку до 250-275°C и выпекают 10 минут до готовности и расплавления сыра.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подаётся на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи не ниже 75°C.

5.3. Срок годности при хранении в температуре 20-23°C не более 6 часов.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подаётся на порционной тарелке, украшается зеленью
Консистенция	Мягкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру солёный
Запах	Свойственный входящим компонентам

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
57,5	79,2	123,7	1348,6

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

### Кекс с муссом из чёрной смородины

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Кекс с муссом из чёрной смородины, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Кекса с муссом из чёрной смородины, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Кекс п/ф	45	45
2	Варенье из чёрной смородины	20	20
3	Сливки 33-35%	11,5	11,5
4	Сметана	11,5	11,5
5	Сироп	3,5	3,5
6	Чёрная смородина	10	8
7	Чипс миндальный	20	20
8	Мороженое	40	40
9	Мята свежая	3	3
Выход			160

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление крема ягодного. Смешивают сливки, сметану, сироп и чёрную смородину в блендере до получения однородной массы.

Оформление. Сверху на кекс помещают мороженое, туда же устанавливают миндальный чипс. Рядом кладут крем ягодный с вареньем. Все украшают мятой.

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подаётся на пирожковой тарелке.

5.2. Температура подачи не выше 12°C.

5.3. Срок годности не более 48 часов.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подаётся на пирожковой тарелке, украшается мятой
Консистенция	Мягкая, нежная
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру сладкий
Запах	Свойственный входящим компонентам

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
14,7	47,2	42,3	341,8

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

### Хлеб на закваске

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Хлеб на закваске, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Хлеба на закваске, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Стартер	30	30
2	Мука	560	560
3	Вода	300	300
4	Соль	10	10
5	Подсолнечное масло	15	15
Выход			700

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление опары. Стартер (30 гр.), муку (70 гр.) и воду (70 мл.) смешивают в высоком контейнере и оставляют на подъём (5-6 часов).

Приготовление теста. Замешивают тесто. Оставляют на полчаса постоять для набухания клейковины. Вымешивают тесто, чтобы колобок был мягкий, не тугой. Миску смазывают маслом, кладут в неё колобок и прикрывают. Оставляют на 2 часа, но каждые 30 минут обминают тесто. Перекладывают тесто на подпылённый мукой стол, сформировав с помощью шпателя колобок, прикрывают полотенцем и оставляют на расстойку на полчаса. Растягивают тесто в прямоугольник и формируют из него колобок. Натирают мукой по бокам, закрывают сверху и убирают в холодильник (4-5 часов). Достают его и оставляют его на столе примерно на полчаса.



Выпекание хлеба. Подогревают духовку до 250°C. Когда температура достигнута, достают формы, быстро и аккуратно переваливают тесто в форму, делают надрезы острым ножом, закрывают крышкой и ставят в духовку на 15 минут. Через 15 минут крышку снимают, прикрывают хлеб фольгой и пекут при температуре 230°C ещё 30 минут. В последние 5 минут фольгу убирают.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подаётся на пирожковой тарелке.

5.2. Температура подачи не выше 12°C.

5.3. Срок годности не более 72 часов.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подаётся на пирожковой тарелке.
Консистенция	Мягкая, однородная
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру солёный
Запах	Свойственный входящим компонентам

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
40,6	5,6	301,7	1421,5

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич



Рисунок 8 – Хлеб на закваске



Рисунок 9 – Яблочный штрудель



Рисунок 10 – Шоколадный фондан

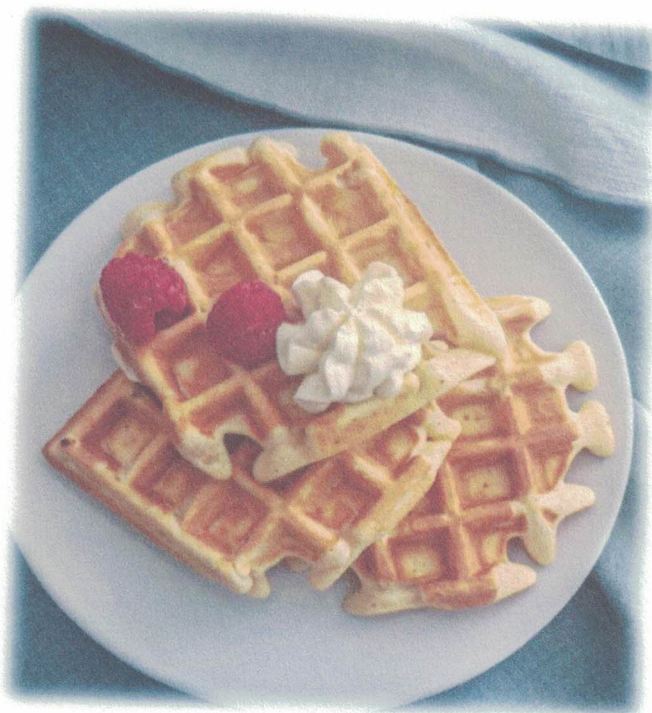


Рисунок 11 – Бельгийские вафли



Рисунок 12 – Шоколадный маффин



Рисунок 13 – Пирожное «Павлова»



Рисунок 14 – Тарталетки с рикоттой и клубникой



Рисунок 15 – Меренговый рулет



Рисунок 16 – Пицца «Пепперони»



Рисунок 17 – Кекс с муссом из чёрной смородины

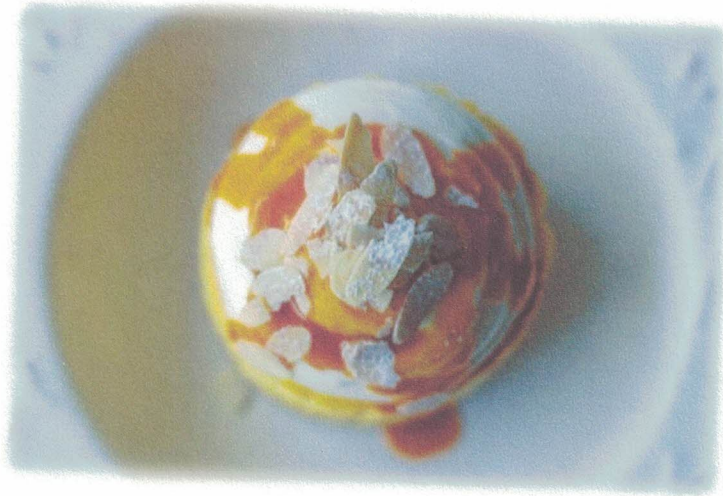


Рисунок 18 – Тыквенный чизкейк

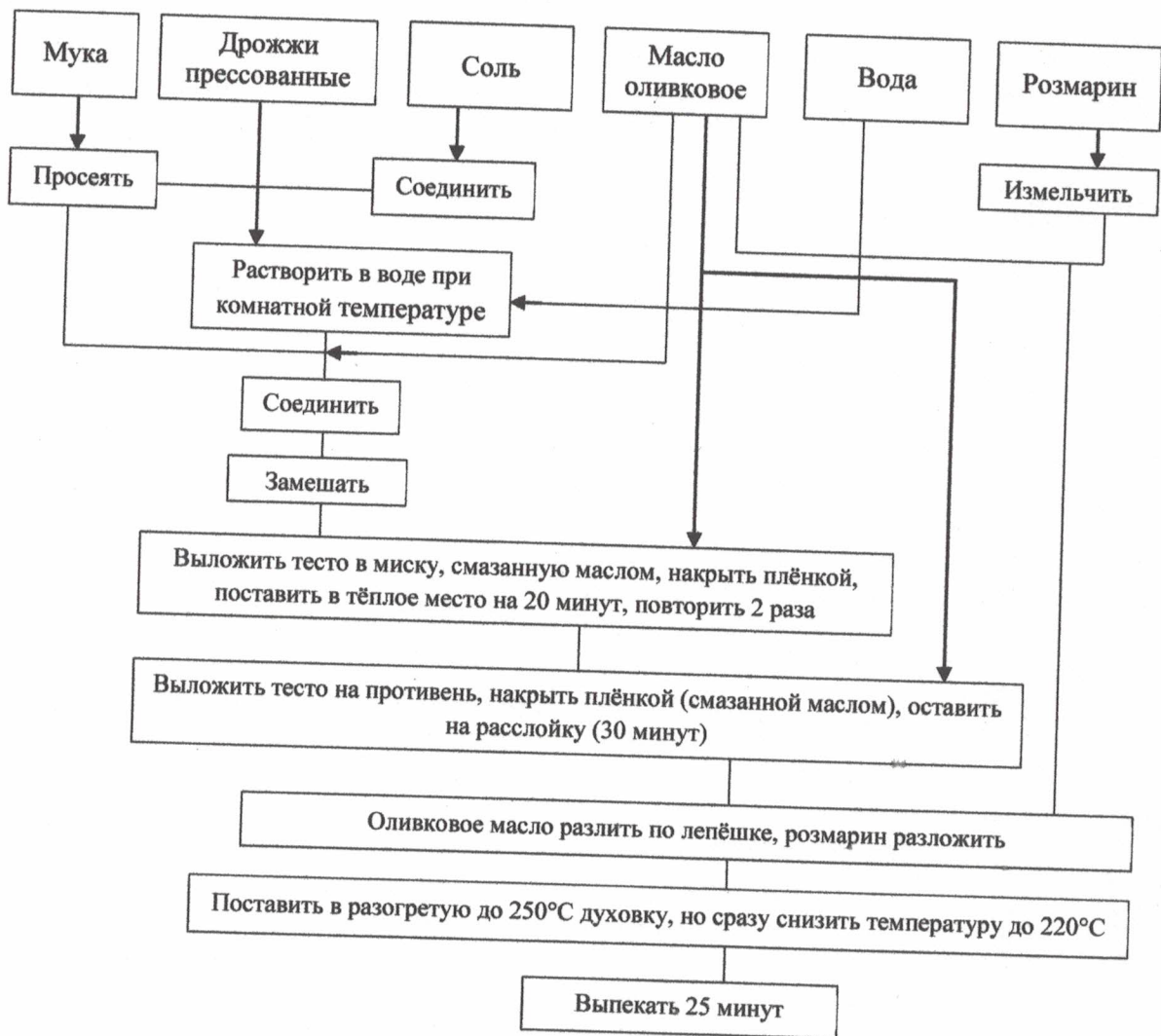


Рисунок 19 – Схема приготовления Классического итальянского хлеба Фокачча

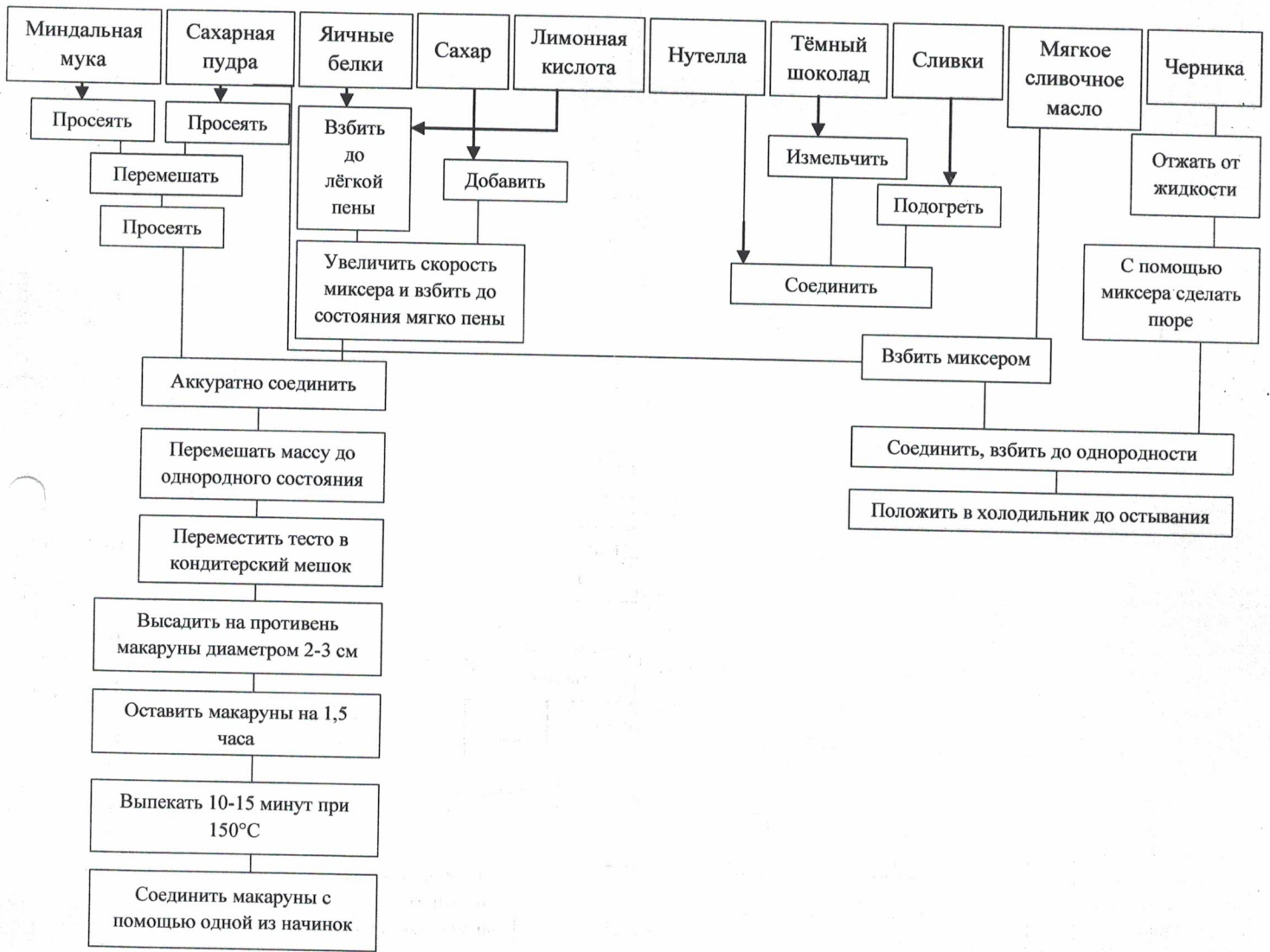


Рисунок 20 – Схема приготовления пирожного Макарун



## Выводы и заключения

В результате прохождения производственной практики в кафе «Дом 20», я освоил новые профессиональные навыки, ознакомился с новым оборудованием. Научился понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий; самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Также во время практики усвоил:

- Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Во время практики собрал информацию для характеристики предприятия. Кафе «Дом 20» соответствует всем требованиям: соответствие целевому назначению точности и своевременности предоставления, безопасности, комфортности, эстетичности, культуре обслуживания, информативности и социальной адресности. Опыт, который я получил на этой практике пригодится мне в дальнейшем карьерном росте и учёбе.