Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Вологодской области

«Череповецкий многопрофильный колледж»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

**По теме «Приготовление и оформление бисквитных тортов»**

по профессии 260807.01 Повар, кондитер

ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и

 кондитерских изделий.

 Разработчик: Иванова Г.В.

г. Череповец

2017г.

**Пояснительная записка**

Методическая разработка учебного занятия по теме «Приготовление и оформление бисквитных тортов», предназначена для проведения в группе обучающихся по профессии «Повар, кондитер». Материал урока соответствует требованиям Федерального государственного стандарта по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих 260807.01 Повар, кондитер по ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в области освоения видов деятельности и формирования компетенций.

Данное учебное занятие является завершающим по теме «Приготовление тортов» раздела «Приготовление классических тортов и пирожных» МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Выпускник по профессии «Повар, кондитер» должен обладать общими компетенциями**,** включающими в себя способность понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес и профессиональными компетенциями: готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

В результате освоения темы «Приготовление тортов» обучающиеся должны уметь использовать различные технологии приготовления и оформления тортов, оценивать качество готовых изделий. Эти знания помогут им подготовиться к основному виду профессиональной деятельности: приготовление кондитерских изделий. Поэтому данное учебное занятие целесообразно проводить в виде лабораторной работы, это также позволяет использовать деятельностный подход.

Внутренний контроль занятия проводится непосредственно на лабораторной работе в виде презентации готовых тортов. Оценки выставляются по бракеражной ведомости (Приложение 7) и итоговой контрольной ведомости (Приложение 8). В процессе подведения итогов применяется самоконтроль: обучающиеся самостоятельно оценивают свою работу и работу других бригад. Из приготовленных тортов, после работы бракеражной комиссии, выбирается лучший, который и набирает большее количество баллов, согласно контрольной ведомости.

Внешний контроль осуществляется на защите письменной экзаменационной работы и на итоговом квалификационном экзамене, где присутствуют представители работодателя. Все торты, представленные для приготовления на учебном занятии, включены в разработку письменной экзаменационной работы и квалификационного экзамена, они выпускаются некоторыми кондитерскими предприятиями города, в частности ОАО «Череповецхлеб»

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ**

**Тема:** Приготовление тортов.

**Тема занятия:** Приготовление и оформление бисквитных тортов.

**Место и роль урока в изучаемом разделе МДК:** завершающий урок, практический опыт приготовления и оформления бисквитных тортов

**Место проведения:** учебная лаборатория.

**Продолжительность:** 6 часов.

**Дидактическая цель:** создать условия для применения знаний и умений в знакомых и новых учебных ситуациях

**Цель занятия:** формирование практических навыков приготовления и оформления бисквитных тортов.

**Задачи:**

*Образовательная:* создать условия для формирования первичных практических навыков приготовления и оформления бисквитных тортов;

*Развивающая*: развитие навыков самооценки, самоконтроля и рефлексии собственной практической деятельности с целью последующей корректировки.

*Воспитательная*: формирование профессионального достоинства, инициативы, развитие индивидуальности, чувства долга и ответственности за качество выпускаемой продукции, формирование у обучающихся эстетического вкуса.

**Прогнозируемые результаты занятия:**

* ***Формирование профессиональных компетенций:*** ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные полуфабрикаты; ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные:

- умение организовывать рабочее место для приготовления и оформления бисквитных тортов;

- производить органолептическую оценку качества сырья для приготовления и оформления бисквитных тортов;

- пользоваться нормативно-технической документацией;

- приготавливать, оформлять и отпускать бисквитные торты в соответствии с техническими требованиями.

* ***Формирование общих компетенций***

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;

 ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Тип урока:** формирование умений

**Вид урока:** лабораторная работа.

**Принцип обучения:** принцип научности, принцип наглядности.

**Методы обучения:**

- словесный: эвристическая беседа, объяснение;

- наглядный: демонстрация презентации;

- практический: составление технологический карт, практическая работа, работа с рабочей тетрадью;

 - исследовательский: сбор данных, обсуждение полученных данных, формулировка обобщений, выводов;

- рефлексивный: текущая, итоговая.

**Принципы:**

- коммуникативной направленности**,**

- индивидуального и дифференцированного подхода,

- деятельностного подхода в обучении,

- прочности усвоения знаний, умений,

- наглядности, доступности и посильности.

**Форма организации работы на учебном занятии:** парная, индивидуальная, коллективная.

**Деятельность обучающихся:** индивидуальная работа, работа в коллективном обсуждении.

**Методическая цель:** организация повторения изученного материала, через практическую отработку, демонстрация эталонных изделий при закреплении изученного материала.

**Методическое и дидактическое сопровождение занятия:** слайдовая презентация в POWEPPOWT; раздаточный дидактический материал для обучающихся (технологические карты, бракеражная ведомость, методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ).

**Межпредметные связи:**

* ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;
* ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
* ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

**Ход учебного занятия**

|  |  |
| --- | --- |
| **Деятельность** | **Формирование****компетенций** |
| **преподавателя** | **обучающегося** |
| **1.** Организационный (5 минут) |
| Приветствие. Определение готовности обучающихся к работе:- Проверяет наличие обучающихся по списочному составу.- Проверяет внешний вид и санитарное состояние обучающихся. | - Оценивают свой внешний вид и санитарное состояние.- Формулируют вывод о своей готовности к учебному занятию | ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| **2.** Актуализация знаний (30 минут) |
| 1. Предлагает обучающимся самостоятельно определить цели совместной работы.2. Предлагает решить ситуационные задачи по теме учебного занятия.3. Демонстрирует эталонные торты. 4. Выдаёт практические задания с инструкцией по выполнению лабораторной работы (приложение 1).  5. Проверяет теоретические знания технологии приготовления выбранных тортов.6. Выдает бракеражную ведомость (приложение 7)7. Проводит инструктаж по технике безопасности. | - Пытаются сформулировать цель своей учебной деятельности.- Решают ситуационные задачи.- Изучают эталлоные торты- Знакомятся с предложенными практическими заданиями, с инструкцией по выполнению лабораторной работы (приложение 1).- Рассказывают технологию приготовления.- Задают вопросы по практическому заданию, согласно технологической карте (приложение 2,3,4,5,6).- Знакомятся с бракеражной ведомостью.- Отвечают на вопросы по инструктажу. | ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикатыПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты  |
| **3.** Формирование первичных практических навыков (практическая работа обучающихся) 4 часа |
| 1.Наблюдает за деятельностью обучающихся, при необходимости консультирует, заносит данные в контрольную ведомость (приложение 8)2. Осуществляет обход с целью проверки правильности организации рабочего места.3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций.4. Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда.5. Принимает готовые изделия, оценивает и комментирует выполненное задание.6.Заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося. | - Получают сырьё, необходимое для выполнения практического задания и проверяют его качество и соответствие технологическим требованиям.- Производят взвешивание продуктов и измерение ингредиентов.- Подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для выполнения задания.- В соответствии с требованиями осуществляют организацию рабочего места.- Приготавливают предложенные торты, используя инструкцию по выполнению лабораторной работы и технологическую карту.- Самостоятельно осуществляют контроль выхода полуфабрикатов.- Осуществляют приготовление сиропов, кремов, желе.- Осуществляют оформление тортов.- При возникновении затруднений обращаются за помощью к преподавателю.- Подготавливают готовое изделие к подаче.- Самостоятельно оценивают приготовленные торты, согласно бракеражной ведомости, выявляют недостатки и возможные способы их устранения.- Заполняют бракеражную ведомость готового изделия.- Убирают рабочие места. | ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикатыПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| 4. Рефлексия 55 минут |
| Организует обсуждение, оценивает степень выполнения практического задания, анализирует итоги урока  | - Заполняют дневник обучающегося по результатом выполненной лабораторной работы.- Дают оценку результатов своей работы. Анализируют затруднения при выполнении работы. | ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикатыПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты  |
| 5. Этап информации обучающегося о домашнем задании |
| Выдаёт домашнее задание. | Определяют для себя уровень домашнего задания | ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикатыПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты |

**Структура учебного занятия**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап учебного занятия** | **Время этапа** | **Задачи этапа** | **Содержание этапа** | **Форма организации учебной работы** | **Метод** | **Средства обучения** |
| Организационный | 5 минут | Выявить уровень готовности обучающихся к уроку | Приветствие. Проверка явки обучающихся, внешнего вида и санитарного состояния. | Индивидуальная  | Информационный | Слайдовая презентация в POWEPPOWT (1 слайд); Журнал учебных занятий |
| Актуализация знаний | 35 минут | Обеспечить осмысление обучающимися цели учебного занятия, используя учебный диалог, сформулировать цель урока  |  Объявление темы и цели занятия, этапов занятия, выявление теоретических знаний, демонстрация эталонных изделий, инструктаж по технике безопасности, сообщение критериев оценивания тортов. | Фронтальная  | СловесныйУчебный диалогНаглядный  | Слайдовая презентация в POWEPPOWT (2-19 слайды); раздаточный дидактический материал для обучающихся (методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ). |
| Формирование первичных практических навыков (практическая работа обучающихся) | 4 часа | Организация выполнения самостоятельной практической работы | Пооперационное выполнение практического задания, целевые обходы рабочих мест преподавателем с целью наблюдения и оценки практической деятельности обучающихся, анализ умения выполнять производственные задания самостоятельно с использованием технологических карт, уборка рабочих мест, разбор ошибок, демонстрация лучшего торта. | Парная | Объяснительно-практическийПрактический | Раздаточный дидактический материал для обучающихся (технологические карты, бракеражная ведомость,). |
| Рефлексия | 55 минут | Организация рефлексии и самооценки обучающимися собственной учебной деятельности | Самооценка обучающимися своей работы, заполнение дневника. Оформление отчета по лабораторной работе. | Индивидуальная | Словесный Анализ | Слайдовая презентация в POWEPPOWT (слайд 20); раздаточный дидактический материал для обучающихся (методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ). |
| Этап информации обучающегося о домашнем задании | 5 минут | Обеспечить понимание обучающимися цели, содержания и способов выполнения домашнего задания | Выдача домашнего задания и инструктаж по его выполнению. | Индивидуальная  | Информационный | Слайдовая презентация в POWEPPOWT (слайд 21-22). |

**Список используемой литературы**

Основные источники для обучающихся:

1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: Учеб.пособие для НПО – Ростов н/Д.: Феникс, 2014.
2. Бутейкис Н.Г.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб для НПО: Учеб пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2013.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2ч.: Учеб.пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С.. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А.. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П.. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Фатыхов Д.Ф., А.Н. Белехов. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: Издательский центр « Академия», 2012.
5. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб.пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
6. Иванова И.Н. Рисование и лепка: Учеб.для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.
8. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецепты: Учеб.пособие для НПО. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010.
9. Рабочая тетрадь.: учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010 - 160с.
10. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского производства: Учеб.пособие *(Непрерывное профессиональное образование. Кондитер)*. – М.: Изд. центр «Академия».
11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Павлов. – С.–П.: Гидрометеоиздат, 1998.
12. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты: Часть 1: Бисквитные торты. – М.: Пищевая промышленность, 1978.
13. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты: Часть 3: Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты. – М.: Пищевая промышленность, 1979.
14. Видео фильм «Приготовление тортов и пирожных».
15. sladkray.ru. Мучные кондитерские изделия.
16. sagvit. org. Технология приготовления бисквитов.
17. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
18. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учеб.пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002.
19. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010 – 112с.

**Приложение № 1**

**МДК08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

***Раздел ПМ5.Приготовление отечественных классических тортов и пирожных***

***Лабораторная работа***

***«Приготовление бисквитных тортов»***

***(6 часов)***

**Цель:** Освоить(практически отработать) приготовление бисквитных тортов

**Задачи:**

* 1. Научиться готовить бисквитные торты, отделочные полуфабрикаты к ним.
	2. Рассчитывать сырьё.
	3. Организовывать рабочее место, планировать работу.
	4. Вести наблюдение за технологическим процессом, температурным режимом приготовления и оформления.
	5. Оформлять торты.
	6. Сделать вывод о проделанной работе.

**Ход работы:**

1. Рассчитать рецептуру.
2. Приготовить и оформить: торт «Бисквитно-кремовый», торт «Подарочный», торт «К чаю», торт «Бисквитно-фруктовый», торт «Трюфель»
3. Составить технологическую схему приготовления: торта «Бисквитно-кремовый», торта «Подарочный», торта «К чаю», торта «Бисквитно-фруктовый», торта «Трюфель».
4. Составить отчет.
5. Провести бракераж.

# Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли, миски, миксер, скалка, ножи, сито, доска, форма для бисквита, кондитерский лист, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, ваза, мелкие тарелки, бумажные салфетки, кондитерская гребенка.

## Последовательность выполнения работы

1. Получить продукты и приготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты: муку, рафинадную пудру, какао-порошок, сахар-песок, крахмал, лимонную кислоту- просеять; яйца – промыть, отделить от скорлупы, процедить; масло сливочное – зачистить; сгущенное молоко - нагреть и процедить, желатин – замочить холодной кипяченой водой на 1-2 часа; орехи – подсушить, измельчить, молоко цельное - процедить.
3. Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца или меланж соединить с сахаром-песком и подогреть до 40оС; взбить до увеличения объема массы в 2,5-3 раза и получения устойчивого рисунка; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешивать в течение 15 секунд.
4. Выпечь бисквит, для чего тесто выложить в форму, смазанную жиром или выстланную бумагой, выпекать при температуре 200-210оС, охладить, зачистить.
5. Приготовить крем сливочный основной, сливочный шоколадный, «Шарлотт».
6. Приготовить желе, крупку шоколадную.
7. Приготовить сироп для промочки пластов.
8. Приготовить бисквитную крошку, для чего обрезки, полученные при зачистке бисквита, подсушить и протереть.
9. Приготовить торт «Бисквитно-кремовый»: зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки или специальной лейки, равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочить сиропом более обильно, чем нижний; поверхность и боковые стороны обмазать кремом; боковые стороны обсыпать бисквитной крошкой; на поверхности кондитерской гребенкой нанести волнистые или прямые линии, украсить кремом, фруктами или цукатами.
10. Приготовить торт «Подарочный»: бисквит после выдержки разрезать на два пласта, промочить их сиропом и склеить кремом. Поверхность и боковые стороны смазать кремом, обсыпать жареными рубленными орехами и сахарной пудрой. Торт готовить только с кремом «Шарлотт».
11. Приготовить торт «К чаю»: бисквит после выдержки разрезать на три пласта, каждый промочить сиропом и склеить между собой шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны смазать этим же кремом. Боковые стороны обсыпать жареной бисквитной крошкой. Украсить торт кремом и фруктами. Торт готовить только с кремом сливочным шоколадным.
12. Приготовить торт «Бисквитно-фруктовый»: два бисквитных пласта промочить сиропом и склеить фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазать фруктовой начинкой. На поверхность торта уложить консервированные фрукты, украсить желе и залить незастывшим желе в два приема. Когда желе застынет, боковые стороны обсыпать жареной бисквитной крошкой.
13. Приготовить торт «Трюфель»: бисквит после выдержки разрезать на два пласта, промочить их сиропом и склеить шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны смазать этим же кремом, обсыпать крупкой шоколадной и украсить фигурным шоколадом. Торт готовить только с кремом «Шарлотт» шоколадным.
14. Оформить изделия для подачи: торт «Бисквитно-кремовый», торт «Подарочный», торт «К чаю», торт «Бисквитно-фруктовый», торт «Трюфель» уложить на тарелку, блюдо или в вазу, покрытые бумажной салфеткой.
15. Продегустировать выпеченные изделия и дать оценку их качества по нижеприведенной форме.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

1. Оформить отчет о проделанной работе.
2. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требование к качеству изделий**

Торт «Бисквитно-кремовый»:

* внешний вид – форма правильная, поверхность украшена кремом, фруктами, крем хорошо сохраняет форму, боковые стороны равномерно обсыпаны бисквитной крошкой;
* цвет – полуфабриката желтый, крема в зависимости от красителя;
* вкус – сладкий, соответствует бисквитно- кремовым тортам;
* запах – ванилина;
* консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;
* влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема -14%.

Торт «Подарочный»:

* внешний вид – форма правильная, поверхность равномерно посыпана орехами и сахарной пудрой;
* цвет – полуфабриката желтый, крема- бежевый;
* вкус – сладкий, ореховый, соответствует бисквитно-кремовым тортам;
* запах – ванилина;
* консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;
* влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема -24%.

Торт «К чаю»:

* внешний вид – форма правильная, поверхность украшена кремом и фруктами, боковые стороны равномерно обсыпаны бисквитной крошкой;
* цвет – полуфабриката желтый, крема- коричневый;
* вкус – сладкий, соответствует бисквитно- кремовым тортам с какао- порошком;
* запах – ванилина, какао- порошка;
* консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;
* влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема - 14%.

Торт «Бисквитно-фруктовый»:

* внешний вид – форма - квадратная, поверхность украшен фруктами в виде рисунка и равномерно залита желе, боковые стороны равномерно обсыпаны бисквитной крошкой;
* цвет – полуфабриката желтый, желе в зависимости от красителя;
* вкус – сладкий, соответствует бисквитно-фруктовым тортам;
* запах – фруктовой начинки;
* консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;
* влажность бисквитного полуфабриката – 25%, желе- 50%.

Торт «Трюфель»:

* внешний вид – форма правильная, поверхность равномерно посыпана шоколадной крупкой;
* цвет – полуфабриката желтый, крема- коричневый;
* вкус – сладкий, соответствует бисквитно-кремовым тортам с какао-порошком;
* запах – ванилина, какао-порошка;
* консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;
* влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема -24%.

**Приложение № 2**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование изделия: Торт «Бисквитно-кремовый»**

**Перечень сырья:** яйцо куриное, мука, сахарная пудра, какао-порошок, сахар-песок, коньяк, ванильная пудра, эссенция, крахмал, масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, консервированные фрукты или цукаты.

**Требования к качеству:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверения качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Расход продуктов в граммах |
| На 1000 г |
| 1 | Бисквит основной  | 375 |
| 2 | Сироп для промочки | 200 |
| 3 | Крем сливочный | 360 |
| 4 | Крем сливочный шоколадный | 40 |
| 5 | Консервированные фрукты или цукаты | 17,5 |
| 6 | Крошка бисквитная жареная | 7,5 |
| Выход изделия в граммах 1000 |

**Расход сырья на полуфабрикаты в граммах**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Массовая доля сухих веществ в % | Бисквитный п/ф | Сироп для промочки | Крем сливочный | Крем сливочный шоколадный |
| На 1000 грамм | На 1000 грвмм | На 1000 грамм | На 1000 грамм |
| 1 | Меланж | 27,00 | 578,5 |  |  |  |
| 2 | Мука | 85,50 | 281 |  |  |  |
| 3 | Сахарная пудра | 99,80 |  |  | 279 | 265 |
| 4 | Масло сливочное | 68,00 |  |  | 522 | 497 |
| 5 | Ванильная пудра | 99,90 |  |  | 5 | 2,3 |
| 6 | Какао порошок | 89,60 |  |  |  | 48 |
| 7 | Сахар-песок | 99,85 | 347 | 513 |  |  |
| 8 | Коньяк | 0,00 |  | 48 | 1,7 | 1,7 |
| 9 | Молоко сгущенное с сахаром  | 43,80 |  |  | 209 | 199 |
| 10 | Эссенция | 0,00 | 3,5 | 2 |  |  |
| 11 | Крахмал | 96,50 | 69,4 |  |  |  |
|  | Итого сырья |  | 1279,4 | 563 | 1016,7 | 1013 |

Подготовка сырья к производству производится в соответствии «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания 2003 г. с соблюдением «Санитарных правил» 2.3.6. 1079-01.

**Технология приготовления и требования к качеству:**

Зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки или специальной лейки, равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочить сиропом более обильно, чем нижний; поверхность и боковые стороны обмазать кремом; боковые стороны обсыпать бисквитной крошкой; на поверхности кондитерской гребенкой нанести волнистые или прямые линии, украсить кремом, фруктами или цукатами.

Внешний вид – форма правильная, поверхность украшена кремом, фруктами, крем хорошо сохраняет форму, боковые стороны равномерно обсыпаны бисквитной крошкой; цвет – полуфабриката желтый, крема в зависимости от красителя; вкус – сладкий, соответствует бисквитно- кремовым тортам; запах – ванилина; консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается; влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема -14%.

**Микробиологические показатели:**

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2 1078-01 п. 1.9.15

**Приложение № 3**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование изделия: Торт «Подарочный»**

**Перечень сырья:** яйцо куриное, мука, сахарная пудра, сахар-песок, коньяк, ванильная пудра, эссенция, крахмал, масло сливочное, молоко цельное, орехи.

**Требования к качеству:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверения качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Расход продуктов в граммах |
| На 1000 г |
| 1 | Бисквит основной  | 300 |
| 2 | Сироп для промочки | 200 |
| 3 | Крем «Шарлотт» | 370 |
| 4 | Орехи жареные | 120 |
| 5 | Сахарная пудра | 10 |
| Выход изделия в граммах 1000 |

**Расход сырья на полуфабрикаты в граммах**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Массовая доля сухих веществ в % | Бисквитный п/ф | Сироп для промочки | Крем «Шарлотт» |
| На 1000 грамм | На 1000 грвмм | На 1000 грамм |
| 1 | Меланж | 27,00 | 578,5 |  | 75 |
| 2 | Мука | 85,50 | 281 |  |  |
| 3 | Масло сливочное | 68,00 |  |  | 422 |
| 4 | Ванильная пудра | 99,90 |  |  | 4 |
| 5 | Молоко цельное | 0,00 |  |  | 250 |
| 6 | Сахар-песок | 99,85 | 347 | 513 | 375 |
| 7 | Коньяк | 0,00 |  | 48 | 1,6 |
| 8 | Эссенция | 0,00 | 3,5 | 2 |  |
| 9 | Крахмал | 96,50 | 69,4 |  |  |
|  | Итого сырья |  | 1279,4 | 563 | 1052,6 |

Подготовка сырья к производству производится в соответствии «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания 2003 г. с соблюдением «Санитарных правил» 2.3.6. 1079-01.

**Технология приготовления и требования к качеству:**

Бисквит после выдержки разрезать на два пласта, промочить их сиропом и склеить кремом. Поверхность и боковые стороны смазать кремом, обсыпать жареными рубленными орехами и сахарной пудрой. Торт готовить только с кремом «Шарлотт».

Внешний вид – форма правильная, поверхность равномерно посыпана орехами и сахарной пудрой; цвет – полуфабриката желтый, крема- бежевый;

вкус – сладкий, ореховый, соответствует бисквитно-кремовым тортам; запах – ванилина; консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается; влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема -24%.

**Микробиологические показатели:**

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2 1078-01 п. 1.9.15

**Приложение № 4**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование изделия: Торт «К чаю»**

**Перечень сырья:** яйцо куриное, мука, сахарная пудра, какао-порошок, сахар-песок, коньяк, ванильная пудра, эссенция, крахмал, масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, консервированные фрукты.

**Требования к качеству:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверения качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Расход продуктов в граммах |
| На 1000 г |
| 1 | Бисквит основной  | 375 |
| 2 | Сироп для промочки | 200 |
| 3 | Крем сливочный с какао | 400 |
| 5 | Консервированные фрукты  | 17,5 |
| 6 | Крошка бисквитная жареная | 7,5 |
| Выход изделия в граммах 1000 |

**Расход сырья на полуфабрикаты в граммах**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Массовая доля сухих веществ в % | Бисквитный п/ф | Сироп для промочки | Крем сливочный шоколадный |
| На 1000 грамм | На 1000 грвмм | На 1000 грамм |
| 1 | Меланж | 27,00 | 578,5 |  |  |
| 2 | Мука | 85,50 | 281 |  |  |
| 3 | Сахарная пудра | 99,80 |  |  | 265 |
| 4 | Масло сливочное | 68,00 |  |  | 497 |
| 5 | Ванильная пудра | 99,90 |  |  | 2,3 |
| 6 | Какао порошок | 89,60 |  |  | 48 |
| 7 | Сахар-песок | 99,85 | 347 | 513 |  |
| 8 | Коньяк | 0,00 |  | 48 | 1,7 |
| 9 | Молоко сгущенное с сахаром  | 43,80 |  |  | 199 |
| 10 | Эссенция | 0,00 | 3,5 | 2 |  |
| 11 | Крахмал | 96,50 | 69,4 |  |  |
|  | Итого сырья |  | 1279,4 | 563 | 1013 |

Подготовка сырья к производству производится в соответствии «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания 2003 г. с соблюдением «Санитарных правил» 2.3.6. 1079-01.

**Технология приготовления и требования к качеству:**

 Бисквит после выдержки разрезать на три пласта, каждый промочить сиропом и склеить между собой шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны смазать этим же кремом. Боковые стороны обсыпать жареной бисквитной крошкой. Украсить торт кремом и фруктами. Торт готовить только с кремом сливочным шоколадным.

Внешний вид – форма правильная, поверхность украшена кремом и фруктами, боковые стороны равномерно обсыпаны бисквитной крошкой;цвет – полуфабриката желтый, крема- коричневый;вкус – сладкий, соответствует бисквитно- кремовым тортам с какао- порошком;запах – ванилина, какао- порошка;консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема - 14%.

**Микробиологические показатели:**

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2 1078-01 п. 1.9.15

**Приложение № 5**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование изделия: Торт «Бисквитно-фруктовый»**

**Перечень сырья:** яйцо куриное, мука, сахар-песок, коньяк, эссенция, крахмал, желатин, повидло, лимонная кислота, патока карамельная, консервированные фрукты.

**Требования к качеству:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверения качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Расход продуктов в граммах |
| На 1000 г |
| 1 | Бисквит основной  | 300 |
| 2 | Сироп для промочки | 130 |
| 3 | Фруктовая начинка | 360 |
| 4 | Желе | 75 |
| 5 | Консервированные фрукты  | 125 |
| 6 | Крошка бисквитная жареная | 10 |
| Выход изделия в граммах 1000 |

**Расход сырья на полуфабрикаты в граммах**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Массовая доля сухих веществ в % | Бисквитный п/ф | Сироп для промочки | Фруктовая начинка | Желе |
| На 1000 грамм | На 1000 грвмм | На 1000 грамм | На 1000 грамм |
| 1 | Меланж | 27,00 | 578,5 |  |  |  |
| 2 | Мука | 85,50 | 281 |  |  |  |
| 3 | Лимонная кислота | 99,80 |  |  |  | 2 |
| 4 | Ванильная пудра | 99,90 |  |  |  |  |
| 5 | Желатин | 99,80 |  |  |  | 30 |
| 6 | Сахар-песок | 99,85 | 347 | 513 | 120 | 414 |
| 7 | Коньяк | 0,00 |  | 48 |  |  |
| 8 | Патока карамельная | 43,80 |  |  |  | 103 |
| 9 | Эссенция | 0,00 | 3,5 | 2 |  | 3 |
| 10 | Повидло | 48,3 |  |  | 1100 |  |
| 11 | Крахмал | 96,50 | 69,4 |  |  |  |
|  | Итого сырья |  | 1279,4 | 563 | 1220 | 552 |

Подготовка сырья к производству производится в соответствии «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания 2003 г. с соблюдением «Санитарных правил» 2.3.6. 1079-01.

**Технология приготовления и требования к качеству:**

Бисквит разрезать на два пласта, промочить сиропом и склеить фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазать фруктовой начинкой. На поверхность торта уложить консервированные фрукты, украсить желе и залить незастывшим желе в два приема. Когда желе застынет, боковые стороны обсыпать жареной бисквитной крошкой.

Внешний вид – форма - квадратная, поверхность украшен фруктами в виде рисунка и равномерно залита желе, боковые стороны равномерно обсыпаны бисквитной крошкой; цвет – полуфабриката желтый, желе в зависимости от красителя;вкус – сладкий, соответствует бисквитно-фруктовым тортам; запах – фруктовой начинки;консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;влажность бисквитного полуфабриката – 25%, желе- 50%.

**Микробиологические показатели:**

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2 1078-01 п. 1.9.15

**Приложение № 6**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование изделия: Торт «Трюфель»**

**Перечень сырья:** яйцо куриное, мука, сахарная пудра, какао-порошок, сахар-песок, коньяк, ванильная пудра, эссенция, крахмал, масло сливочное, молоко цельное, шоколад «Узорчатый».

**Требования к качеству:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверения качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Расход продуктов в граммах |
| На 1000 г |
| 1 | Бисквит основной  | 300 |
| 2 | Сироп для промочки | 200 |
| 3 | Крупка шоколадная | 100 |
| 4 | Крем «Шарлотт» шоколадный | 360 |
| 5 | Шоколад «Узорчатый» | 40 |
| Выход изделия в граммах 1000 |

**Расход сырья на полуфабрикаты в граммах**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Массовая доля сухих веществ в % | Бисквитный п/ф | Сироп для промочки | Крупка шоколадная | Крем «Шарлотт» шоколадный |
| На 1000 грамм | На 1000 грвмм | На 1000 грамм | На 1000 грамм |
| 1 | Меланж | 27,00 | 578,5 |  |  | 74 |
| 2 | Мука | 85,50 | 281 |  |  |  |
| 3 | Патока карамельная | 43,80 |  |  | 92,2 |  |
| 4 | Масло сливочное | 68,00 |  |  | 40 | 382 |
| 5 | Ванильная пудра | 99,90 |  |  | 5 | 1,4 |
| 6 | Какао порошок | 89,60 |  |  | 194 | 48 |
| 7 | Сахар-песок | 99,85 | 347 | 513 | 616 | 371 |
| 8 | Коньяк | 0,00 |  | 48 |  | 1,5 |
| 9 | Молоко цельное | 0,00 |  |  |  | 247 |
| 10 | Эссенция | 0,00 | 3,5 | 2 | 2,2 |  |
| 11 | Крахмал | 96,50 | 69,4 |  |  |  |
|  | Итого сырья |  | 1279,4 | 563 | 949,4 | 1124,9 |

Подготовка сырья к производству производится в соответствии «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания 2003 г. с соблюдением «Санитарных правил» 2.3.6. 1079-01.

**Технология приготовления и требования к качеству:**

Бисквит после выдержки разрезать на два пласта, промочить их сиропом и склеить шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны смазать этим же кремом, обсыпать крупкой шоколадной и украсить фигурным шоколадом. Торт готовить только с кремом «Шарлотт» шоколадным.

внешний вид – форма правильная, поверхность равномерно посыпана шоколадной крупкой;цвет – полуфабриката желтый, крема- коричневый;вкус – сладкий, соответствует бисквитно-кремовым тортам с какао-порошком;запах – ванилина, какао-порошка;консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом, легко разламывается;влажность бисквитного полуфабриката – 25%, крема -24%.

**Микробиологические показатели:**

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2 1078-01 п. 1.9.15

**Приложение № 7**

**Бракеражная ведомость**

Всего 5 баллов

|  |  |
| --- | --- |
| Нарушения установленных требований | Снижение баллов |
| * 1. Несоответствие набора полуфабрикатов рецептуре (согласно технологической карте).
	2. Неправильный выход полуфабрикатов и торта.
	3. Торт недостаточно пропитан сиропом.
	4. Цвет отделочного полуфабриката отличается от характерного.
	5. Недостаточная грунтовка на поверхности.
	6. Боковые стороны (поверхность) неравномерно посыпаны.
	7. Крем не сохраняет форму рисунка.
	8. На разрезе слои бисквита неодинаковые.
 | 1 балл1 балл1 балл1 балл1 балл1 балл1 балл1 балл |

* + 1. Торт «Бисквитно – кремовый» оценка-
		2. Торт «Трюфель» оценка-
		3. Торт «Подарочный» оценка-
		4. Торт «Бисквитно – фруктовый» оценка-
		5. Торт «К чаю» оценка-

**Приложение № 8**

**Контрольная ведомость**

Всего 75 баллов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Дефекты(нарушения установленных требований) | Снижение баллов |
| 1. | **Организация рабочего места при приготовлении торта, правила санитарии** - отсутствие спецодежды- отсутствие спецобуви- неудовлетворительное санитарное состояние рук- неубранные волосы- неудобное размещение инвентаря на рабочем месте- беспорядок на рабочем месте- использование не по назначению инвентаря и посуды | 3 балла3 балла2 балла2 балла2 балла2 балла3 балла |
| Всего | **17 баллов** |
| 2. | **Соблюдение правил техники безопасности**- неправильная техника работы ножом- неправильная эксплуатация электроплит - неправильная эксплуатация жарочного шкафа- неправильная эксплуатация миксера | 2 балла3 балла3 балла3 балла |
| Всего | **11 баллов** |
| 3. | **Применение рациональных приемов и методов труда, выполнение норм времени**- несоблюдение норм времени- использование нерациональных и несовременных  приемов и методов труда | 2 балла2 балла |
| Всего | **4 балла** |
| 4. | **Соблюдение технологической последовательности операций при приготовлении изделия**- нарушение приемов приготовления выпечного  полуфабриката - нарушение приемов приготовления отделочных  полуфабрикатов - несоблюдение температурного режима промачивания торта сиропом- неправильное распределение отделочных полуфабрикатов на поверхности- несоблюдение температурного режима при отделке тортов кремом и желе- нарушение приемов отделки боковых сторон бисквитной крошкой | 3 балла3 балла3 балла3 балла3 балла3 балла |
| Всего | **18 баллов** |
| 5. | **Качество готового блюда**- несоответствие набора полуфабрикатов рецептуре (согласно технологической карте).- неправильный выход полуфабрикатов и торта.- торт недостаточно пропитан сиропом.- цвет отделочного полуфабриката отличается от характерного.- недостаточная грунтовка на поверхности.- боковые стороны (поверхность) неравномерно посыпаны.- крем не сохраняет форму рисунка.- на разрезе слои бисквита неодинаковые. | 2 балла2 балла2 балла3 балла2 балла2 балла2 балла2 балла |
| Всего | **17 баллов** |
| 6. | **Эстетика оформления торта, правила подачи**- небрежное оформление торта- несоблюдение соотношения отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой (согласно технологической карте)- несоответствие температуре подачи- неправильный подбор посуды для отпуска торта | 2 балла2 балла2 балла2 балла |
| Всего | **8 баллов** |

От 68-75 баллов выставляется оценка «Отлично»

От 61-67 баллов выставляется оценка «Хорошо»

 От 53-60 баллов выставляется оценка «Удовлетворительно»

 Ниже 52 баллов выставляется оценка «Неудовлетворительно»

1. Торт «Бисквитно – кремовый» оценка-
2. Торт «Трюфель» оценка-
3. Торт «Подарочный» оценка-
4. Торт «Бисквитно – фруктовый» оценка-
5. Торт «К чаю» оценка-