

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина БЗ.В.ДВ.6.1 Кондитерское производство в ресторане

Семестр: 8

Количество часов: 180

Количество зачетных единиц: 5

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Кондитерское производство в ресторане» относится к вариативной части профессионального цикла БЗ.ДВ учебного плана. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Введение в технологию общественного питания», «История кулинарии», «Основы здорового питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания» на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии профессиональных компетенций со следующими дисциплинами:

«Физико-химические процессы при кулинарной обработке продуктов», «Технология продукции общественного питания», «Кулинария народов мира», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины Кондитерское производство в ресторане:

– дать базовые знания, умения, навыки, необходимые для осуществления организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Основными задачами при изучении дисциплины Кондитерское производство в ресторане являются:

- формирование базовых знаний по темам дисциплины;
- приобретение профессиональных навыков и умений по разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- по оформлению и отделке сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Содержание дисциплины:

в технологию приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Значение кондитерских и булочных изделий в питании человека. Продукция кондитерских цехов предприятий питания должна соответствовать требованиям государственных стандартов (ГОСТам), стандартам отрасли (ОСТам), стандартам предприятия (СТП), техническим условиям (ТУ), сборнику рецептур и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил.

Требования, предъявляемые к современному кондитеру.

– Характеристика сырья для изготовления мучных кондитерских изделий: мука и крахмал; сахар, мед, патока; яйца и яичные продукты; молоко и молочные продукты; масло, маргарин и жиры для жарки; овощи фрукты, крупы; разрыхлители теста; вкусовые и ароматические вещества; орехи, мак.

– Основные показатели качества сырья и способы определения его. Технологические свойства сырья. Правила взаимозаменяемости сырья. Порядок приема сырья на производство, правила его хранения. Подготовка освобождения сырья от тары. Характеристика основных операций подготовки сырья (просеивание, процеживание, освобождение от металлопримесей). Характеристика сортов пшеничной муки, хлебопекарные свойства муки, химический состав, качественные показатели. Порядок подготовки муки к производству: составление смесей из различных партий муки; просеивание; освобождение от металлопримесей.

– Качественные показатели, свойства крахмала, сахара, патоки, меда; яиц и яичных продуктов; молока и молочных продуктов; жиров; свежих плодов и овощей; круп; мясных и рыбных продуктов; вкусовых, ароматизирующих и красящих веществ.

– Правила отмеривания и взвешивания.

– Характеристика основных видов нетрадиционного сырья, используемого при выработке мучных кондитерских изделий.

Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Расчет упека в изделиях. Расчет припека в изделиях. Расчет выхода изделий. Пересчет сырья при использовании муки с различной влажностью. Фарши и начинки. Варенье, повидло, джем. Цедра, цукаты. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы сливочные. Кремы белковые. Кремы заварные.

– Понятия о тесте и его свойствах. Сущность процесса замеса; роль белков, крахмала, муки в образовании теста; образование клейковины, свойства клейковины. Влияние качества и количества клейковины на свойства теста. Способы замеса теста (ручной, машинный), их характеристика. Влияние продолжительности замеса, температуры и влажности на структуру теста и его физические свойства. Влияние сахара, жира, соли, молока, яиц на физические свойства. Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности.

- *Механический способ* разрыхления теста, его характеристика; процессы насыщения теста воздухом при замешивании, насыщение теста воздухом под давлением.
- *Физический способ* разрыхления заварного, пресного слоеного теста; процессы, происходящие при выпечке.
- *Химический способ* разрыхления теста, его характеристика; применение пищевой соды, углекислого аммония для разрыхления теста.
- *Биохимический способ* разрыхления теста, его характеристика. Использование дрожжей для разрыхления теста длительным брожением. Оптимальные условия брожения теста. Спиртовое брожение, его значение для теста. Ферментативные процессы, происходящие во время брожения. Молочно кислое брожение, его значение для теста.
- Дрожжевое безопарное тесто. Последовательность закладки сырья. Температурный режим и продолжительность брожения. Обминка теста и определение его готовности. Понятие об ускоренном способе приготовления теста. Особенности ручного способа замеса теста.
- Дрожжевое опарное тесто. Приготовление опары в зависимости от сорта и качества муки. Роль дрожжей в опаре. Порядок загрузки сырья в опару. Температурный режим и продолжительность брожения опары. Определение готовности. Продолжительности готовности теста после отсдобки.
- Дефекты изделий, вызванные нарушением рецептуры и режимом приготовления. Техника применения улучшителей (молочной сыворотки, овощей и фруктов, добавок).
- Централизованное снабжение предприятий полуфабрикатами из муки (тесто). Характеристика выпускаемого ассортимента, правила упаковки, хранения, транспортировки.
- Разделка теста: предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка заготовок перед выпечкой, выпечка и охлаждение изделий.
- Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, деление на куски, подготовка масла сливочного или маргарина, раскатывание и слоение теста. Температурный режим. Изготовление изделий. Ассортимент, требования к качеству, хранение, упаковка, транспортировка.
- Бездрожжевое тесто и изделия из него: блинное тесто, сдобное пресное тесто, вафельное тесто, пряничное тесто, песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто, слоеное тесто, воздушное тесто, воздушно-ореховое тесто, миндальное тесто.
- Правила приготовления, выпекания, ассортимента изделий. Причины брака и способы устранения.
- Технологическая схема изготовления бездрожжевого теста изделий из него. Ассортимент изделий.
- Вафельное тесто. Приготовление теста с сахаром и без него. Требования к качеству теста. Выпечка и охлаждение. Дефекты листов, вызванные нарушением режима замеса, выпечки и выстойки.

- Пряничное тесто. Способы его изготовления, характеристика используемого сырья. Приготовление сырцового и заварного пряничного теста. Схема изготовления, требования к качеству теста. Особенности ручного замеса теста. Способы разделки, выпечка пряников, глазирование (тиражение). Требования к качеству изделий, упаковка и хранение. Правила упаковки, условия и сроки хранения.
- Песочное тесто. Характеристика, виды, рецептура. Влияние качества клейковины, подготовка сырья для замеса теста.
- Централизованное снабжение предприятий полуфабрикатами из теста.
- Разделка и выпечка теста. Режим выпечки полуфабрикатов
- для каждого вида изделий. Требования к качеству.
- Пресное сдобное тесто. Схемы изготовления, способы разрыхления теста. Разделка и выпечка изделий. Дефекты изделий. Меры их предупреждения и устранения.
- Белково-воздушное и воздушно-ореховое тесто. Характеристика и способы его изготовления. Процессы, происходящие при взбивании. Определение готовности взбитых белков. Перемешивание массы. Формование и выпечка теста. Изготовление воздушного печенья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
- Бисквитное тесто. Характеристика и способы изготовления. Роль крахмала в изготовлении теста. Формование и выпечка теста. Определение готовности. Требования к качеству бисквита. Дефекты изделий. Меры их предупреждения и устранения. Условия и сроки хранения бисквита. Ассортимент изделий из бисквита.
- Заварное тесто. Характеристика и использование. Рецептура, применяемое сырье. Подготовка оборудования для замеса теста. Приготовление теста. Формовка и выпечка. Подготовка кондитерских листов к выпечке. Способы отсаживания теста. Режим выпечки. Изготовление изделий. Условия и сроки хранения.
- Пресное слоеное тесто. Характеристика и использование. Рецептура. Роль кислоты и соли в тесте. Замес и слоение теста. Схема приготовления теста. Последовательность загрузки сырья, продолжительность замеса, определение готовности, отлежка теста и ее значение.
- Подготовка масла, формование брусков и охлаждение в холодильнике, слоение теста. Формование и выпечка теста. Режим выпечки.
- Изготовление изделий, ассортимент, рецептура, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.
- Классификация отделочных полуфабрикатов, их характеристика, назначение. Крем – основной отделочный полуфабрикат. Украшения из крема. Техника работы с корнетиком и кондитерским мешком.
- Виды отсадочных трубочек, характеристика. Варианты украшений. Техника изготовления из кремов бордюров, цветов, надписей.
- Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури, кандира. Ароматизация помады и техника

украшения ею изделий. Глазури: классификация, характеристика и использование.

– Украшения из сахарных мастик и марципана. Виды мастики: сахарная, сахарная сырцовая, сахарно-крахмальная заварная, молочная. Марципан сырцовый и заварной.

– Жировые начинки для вафельных тортов. Сахарные полуфабрикаты. Посыпки, шоколад. Украшения из различных видов теста, карамели, фруктово-ягодные полуфабрикаты.

– Общая характеристика; классификация пирожных. Требования к пирожным. Допустимые отклонения в массе пирожных. Основные процессы изготовления бисквитных пирожных: разрезание бисквита на слои; пропитывание сиропом; прослаивание выпеченных полуфабрикатов кремом и другими отделочными полуфабрикатами; нанесение на поверхность склеенных выпеченных полуфабрикатов крема, фруктовой начинки; глазирование помадой, глазурью; разрезание на пирожные; украшение поверхности кремом, орехами, фруктами, цукатами и т.д.

– Приготовление пирожных: песочных, слоеных, заварных, воздушных, миндальных, крошковых и т.д. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения

По сложности приготовления торты делят: торты массового производства; литературные; фигурные; фирменные. Торты могут иметь форму: квадратную; прямоугольную; круглую; овальную.

Приготовление тортов состоит из следующих операций: приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, разрезание и склеивания пластов, намазывания поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон, отделки поверхности торта.

По органолептическим показателям торты должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95. Физико – химические показатели тортов определяют только в полуфабрикатах, они должны соответствовать ОСТу.

Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил. Приготовление тортов: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, воздушно-ореховых миндальных и т.д. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.

Использование новых видов сырья, благодаря которому максимальное удовлетворение потребностей в продукции стабильно высокого качества, отвечающей всем требованиям современных рыночных тенденций, с учетом инноваций в области технологий и исследований.

В ассортименте продукции – все необходимое сырье для кондитерского производства. Это и кондитерские смеси, и заменители сливок, стабилизаторы сливок, готовые кремы и термостойкие начинки, глазури и шоколад, загустители и гели, десертные пасты, ароматизаторы, и специальные маргарины с высокой температурой плавления и многое другое, что позволяет легко и быстро приготовить торты, пироги, пирожные и другие изделия с прекрасным вкусом и оригинальным внешним видом. В состав

всех видов сырья входят натуральные компоненты.

Смеси для приготовления пончиков: хефеквик, хефеквик концентрат, хефеквик микс; мелла –Хефепрофи; берлинер микс; мела Кварк-Минис.

Смеси для приготовления выпеченных полуфабрикатов: Захермикс; Бисквизит; Мела Бисквит; Шоко-Бисквит; Прома Бисквит шоколадный; Брандмасса микс; Динкель-Фолькорн; Фрутзанд; Верона, Верона концентрат; Спайс-Кейк микс; Йоги Кейк; Шоко Рюр; Кекс микс; Кекс микс Лимон; Чиз Кейк; Прома Чиз Кейк; Модена; Мюрбквик; Линденер; Коконат микс; Бинэкс; Козинак;

Марципановая масса для приготовления печенья.

Маргарины: Маргарин «Три-р-зие-блок»; Маргарин «Три-р-круасан-плейт»; Маргарин «Три-р-крем-83»; Жир для жарки пончиков.

Смеси для приготовления термостойких кремов и начинок: Астри Крем Банановый; Астри Крем Карамельный; Астри Крем Ванильный; Голден крем; Фрио; Астри Яблоко микс; Мелла Лесняк; Мелла Мак; Маковая начинка Энзима; Мелла Персиквик; Мелла Тоффи; Мела Стар Корица/Какао/Ликер; Творожная начинка; Крем Стандарт.

Готовые кремы и начинки:

Крем Фундук; Шокобелла; Шокобелла Белая; Шокобелла Молочный шоколад;

Заменитель сливок на растительной основе:

Свит Вип.

Стабилизаторы сливок. Десертные пасты и ароматизаторы: Муссы; Аляски Экспресс, Астри Фонды, Фонды, Фонды Рояль; Прома Фонды; Десертные Пасты и наполнители; Пасты – ароматизаторы; Ароматизаторы; Ароматические Эссенции.

Желирующие компоненты. Загустители:

Кларо; Кристаллин; Мелла Гель; Астри Фикс; Каби; Мелла Фикс;

Смеси для приготовления помадок. Глазури. Шоколадный декор.

Марципан: Астри Глазурь; Глазури; Шоколад; Глазури Топпинги;

Шоколадный декор; Декоративные посыпки; Глюкозный сироп;

Марципан для моделирования; Конфитюры; Сгущенка вареная.

- Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.
- Изделия с отварными протертыми овощами.
- Изделия с фруктовыми пастами, крупкой.
- Рулеты и пироги.
- Торты и пирожные.
- Кексы.
- Коврижки, коржики, батончики.

Восточные кондитерские изделия: пахлава сдобная; кята карабахская; шакер-чурек; курабье бакинское; трубочка с миндальной начинкой; шакер-пури; шакер-лукум; нан бухарский; нан азербайджанский; крендель с корицей; назук сладкий; струдель с изюмом; пахлава слоеная; пахлава сухумская; назук шафранный; кихелах ванильный; армянский домашний хлеб; леках; греческая слойка; унулу щербет; мютаки шемахинские; бады;

курабье кабардинское.

Сертификация. Гигиенический сертификат. Знак соответствия. Штрих-код.

Методы и задачи лабораторного контроля.

Приемы испытаний сырья и готовых изделий.

Отбор средних проб. Определение клейковины и влажности муки. Определение водопоглощающей способности муки. Исследование готовых кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-1;ПК-6.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами тем 9-12

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма