

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФТЕХОСВІТИ
У ДОНЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
обласного конкурсу на кращий робочий зошит
для лабораторно-практичних робіт
з предмета «Технологія приготування їжі з основами
товарознавства» (професія «Кухар», IV розряд)

II ЧАСТИНА



м. Донецьк

Збірник матеріалів обласного конкурсу на кращий робочий зошит для лабораторно-практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (професія «Кухар»)

Розроблений зошит містить лабораторно-практичні роботи, передбачені діючою програмою для учнів з професії «Кухар». Виконання завдань, запропонованих в зошиті забезпечує оволодіння професійними навичками і вміннями, сприяє ефективному засвоєнню учнями навчального матеріалу. Містить цікаві форми наочного матеріалу та різні варіанти контролю засвоєння теми.

Зошит призначений для самостійної роботи та закріплення знань учнів професійно-технічних навчальних закладів, які отримують професію «Кухар». Розрахований на допомогу широкого кола педпрацівників профтехосвіти.

Упорядник:

Рубіна Людмила Володимирівна – методист НМЦ ПТО в Донецькій області.

Колектив авторів:

Бондаренко О.В. (ДПЛКГ № 126), Демковська А.О. (МПТУСП № 46),
Заїка В.Р. (ЄПТКЛ № 96), Іванова Т.І. (ДПГЛ № 105),
Комарова Л.І. (ДВПУРСіТ № 58), Махоніна Г.Ю. (МВПУ № 106),
Мирошніченко І.В. (ДПЛХПП № 130), Мормуль В.М. (АПЛ № 53),
Павленко Л.В. (СПЛЗТ № 56), Павленко О.Д. (ДПЛХПП № 130),
Павленко О.Д. (ДПГЛ № 105), Речкалова О.Ю. (КПТКЛ № 42),
Рубіна Л.В. НМЦ ПТО; Сабліна Т.В. (ДВПУРСіТ № 58),
Челпаченко Н.Б. (ГПЛБ № 35)

Розглянуто на засіданні методичної ради

Протокол № _____ від «___» _____ 2011 р.

Вступ

Організація і проведення лабораторно-практичних робіт є невід'ємною частиною курсу з професії «Кухар».

Розроблений зошит є складовою частиною навчально-методичного комплексу наочного матеріалу викладачів професіно-технічних навчальних закладів області. Містить детально розроблені лабораторно-практичні роботи з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Звертаю увагу на те, що в даному Збірнику лабораторно-практична робота № 12 «Технологія приготування тіста та виробів з нього» представлена у трьох варіантах. Кожний запропонований екземпляр є достатньо оригінальним та містить в себе корисний матеріал, який допоможе викладачам ПТНЗ під час проведення практичних занять.

Структура лабораторно-практичних робіт – це єдність таких складників:

- актуалізація знань;
- мотивація навчальної діяльності;
- усвідомлення змісту;
- самостійного виконання роботи;
- узагальнення і систематизації результатів;
- підбиття підсумків.

Актуалізація знань – це короткий, але відповідальний етап лабораторно-практичної роботи. Мотивація навчальної діяльності передбачає ознайомлення учнів з темою та завданням роботи, її характером. Учні сприймають і усвідомлюють мету, послідовність своїх дій. На черговому етапі знайомляться зі змістом завдання, встановлюють, що вони знають, а що потрібно вивчити, які відомі прийоми можна застосувати. Виконуючи роботу, учні працюють індивідуально, парами або групами – залежно від складності лабораторно-практичної роботи й мети заняття.

Виконання учнями дослідницької роботи передбачає здобуття знань у вигляді фактичного матеріалу, розвивають мислення учнів, формують

пізнавальну потребу, забезпечують переростання її в інтерес, у пізнавальну активність до досягнення пізнавальної самостійності. Практика організації дослідницької діяльності засвідчує, що результати будуть вагомішими, якщо поряд звичайною корекцією мети роботи виокремлюватимуть і провідну дидактичну мету, і залежно від неї визначатимуть пізнавальне завдання й дозуватимуть допомогу учням з боку викладача. Це:

- Набуття нових знань, умінь самостійно оволодівати ними.
- Закріплення й уточнення знань.
- Вироблення вмінь застосовувати знання на практиці.
- Формування вмінь практичного характеру.
- Формування вмінь творчого характеру.

Лабораторно-практичні заняття сприяють розвитку волі й наполегливості в навчанні, удосконалюють емоційну сферу особистості. Після виконання лабораторно-практичної роботи учні повинні оформити її належним чином, дати відповіді на контрольні запитання та підготуватись до усного захисту. Проведення захисту лабораторно-практичної роботи сприятиме підвищенню рівня діяльнісно-комунікативної компетентності учня, його мотивації до занять.

Наведені матеріали розроблені на основі «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1998 р. та «Збірника рецептур національних страв та виробів», 2000 р..

Зміст

Вступ	3
Перелік лабораторно-практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	7
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1. Тема: «Технологія приготування супів. Мормуль В.М. (АПЛ № 53), Речкалова О.Ю. (КПТКЛ № 42)	11
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2. Тема: «Технологія приготування соусів» Комарова Л.І., Сабліна Т.В. (ДВПУРСіТ № 58),	16
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3. Тема: «Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій» Комарова Л.І., Сабліна Т.В. (ДВПУРСіТ № 58)	20
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4. Тема: «Технологія приготування страв з овочів і грибів» Заїка В.Р. (ЄПТКЛ № 96)	23
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5. Тема: «Технологія приготування страв з сиру, яєць» Заїка В.Р. (ЄПТКЛ № 96)	27
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6. Тема: «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів» Челпаченко Н.Б. (ГПЛБ № 35), Махоніна Г.Ю. (МВПУ № 106)	31
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7. Тема: Технологія приготування страв з риби, морепродуктів» Заїка В.Р. (ЄПТКЛ № 96)	35

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 8. Тема: «Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів» Челпаченко Н.Б. (ГПЛБ № 35), Бондаренко О.В. (ДПЛКГ № 126)	40
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 9. Тема: «Технологія приготування холодних страв і закусок. Бутерброди, салати» Махоніна Г.Ю. (МВПУ № 106), Рубіна Л.В. (НМЦ ПТО у Донецькій області)	45
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 10. Тема: «Технологія приготування холодних страв і закусок» Махоніна Г.Ю. (МВПУ № 106)	51
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 11. Тема: «Технологія приготування солодких страв і напоїв» Кірпи́та Т.М. (МПЛСПТ № 60), Рубіна Л.В. (НМЦ ПТО у Донецькій області)	55
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 12. Тема: «Технологія приготування тіста та виробів з нього» Демковська А.О. (МПТУСП № 46)	61
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 12. Тема: «Технологія приготування тіста та виробів з нього» Мирошніченко І.В. (ДПЛХПП № 130), Павленко Л.В. (СПЛЗТ №56)	74
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 12. Тема: «Технологія приготування тіста та виробів з нього» Іванова Т.І. (ДПГЛ № 105),	106
ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА	130

Перелік лабораторно-практичних робіт з предмета
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 4 розряд

№ з/п	Назва лабораторно-практичної роботи	Кількість годин
1.	Технологія приготування супів. 1. Борщі 2. Щі 3. Капусняки 4. Розсольники 5. Солянки 6. Суп-пюре з різних овочів 7. Холодні супи	6
2.	Технологія приготування соусів. 1. Соуси на бульйонах різної консистенції 2. Соус томатний 3. Соус сметанний, сметанний з томатом 4. Соус грибний 5. Соуси молочний основний, молочний солодкий 6. Маринад овочевий з томатом 7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий	4
3.	Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій.	2

4.	Технологія приготування страв з овочів і грибів. 1. Страви з смажених овочів і грибів 2. Страви з тушкованих овочів і грибів 3. Страви із запечених овочів і грибів	4
5.	Технологія приготування страв з сиру, яєць. 1. Сирники 2. Вареники лінів 3. Омлет натуральний та змішаний 4. Омлет фарширований 5. Запіканка з сиру 6. Пудинг з сиру.	2
6.	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. 1. Крупник 2. Запіканка рисова, соус солодкий 3. Пудинг 4. Котлети манні, соус молочний 5. Макаронник 6. Бобові з тушкованою капустою 7. Овочі запечені.	4
7.	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. 1. Риба відварна або припущена 2. Риба смажена 3. Риба тушкована 4. Риба запечена 5. Риба фарширована 6. Страви з рибної січеної маси 7. Страви з морепродуктів.	6

8.	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів. 1. Страви з відварного м'яса, птиці, субпродуктів 2. Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів 3. Страви з тушкованого м'яса, птиці, субпродуктів 4. Страви з запеченого м'яса, птиці, субпродуктів 5. Страви з січеної маси з м'яса, птиці.	6
9.	Технологія приготування холодних страв і закусок. 1. Бутерброди закусочні 2. Бутерброди закриті 3. Бутерброди гарячі 4. Салати з сирих овочів 5. Салати з варених овочів.	4
10.	Технологія приготування холодних страв і закусок. 1. Страви і закуски з овочів, грибів 2. Закуски з сиру 3. Закуски з яєць 4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів 5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів.	4
11.	Технологія приготування солодких страв і напоїв. 1. Компот 2. Узвар 1. Натуральні плоди та ягоди 2. Холодні солодкі страви	6

	3. Кисіль 4. Чай 5. Кава 6. Какао 7. Шоколад”	3. Гарячі солодкі страви	
12.	Технологія приготування тіста та виробів з нього. 1. Налисники з фаршем 2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста 3. Пиріжки печені (або смажені) 4. Ватрушки 5. Розтягаї 6. Рулети 7. Піца.		6

Мормуль В.М. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Артемівського професійного ліцею (53);
Речкалова О.Ю. – викладача з предмету
«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства» Краматорського
професійного торгово-кулінарного
ліцею (42)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

Тема: «Технологія приготування супів.

1. Борщі
2. Щі
3. Капусняки
4. Розсольники
5. Солянки
6. Суп-пюре з різних овочів
7. Холодні супи»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи закріпити практично-теоретичні знання з:

- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування заправочних супов;
- проведення бракеражу та попередження недоліків страв;
- економного використання сировини, електроенергії;
- дотримання вимог санітарії та гігієни;
- правил безпеки життєдіяльності та охорони праці.

Зміст роботи

- Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви:

Інгредієнти страви «Борщ»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страви «Щі»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страви «Капусняк»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страви «Розсольник»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страви «Солянка»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страви «Суп-пюре з різних овочів»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

2. Приготувати і оформити для відпуску страви: «Борщ», «Щі», «Капуснік», «Розсольник», «Солянка», «Суп-пюре з ріних овочів», «Холодний борщ».

3. Дати оцінку якості приготовленим стравам.

Назва страви	Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Аромат	Консистенція	Температура подачі	Ітог

4. Виконати дослідні завдання.

а) Визначити час тушкування буряка, порівняти за даними Збірника рецептур, зробити висновки і дати рекомендації щодо скорочення часу доведення буряка до готовності.

б) Визначити час пасерування цибулі та моркви і пояснити, як пасеровані овочі на харчову цінність, смак і зовнішній вигляд перших страв.

в) визначити збільшення маси гороху за час замочування (у грамах і відсотках). Пояснити причину збільшення маси бобових при замочуванні та розм'якшення при варінні.

5. Оформити звіт, зробити висновки: _____

Комарова Л.І. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Сабліна Т.В. – викладач з предмету
«Технологічне обладнання»
Донецького вищого професійного
училища ресторанного сервісу і
торгівлі (58)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

Тема: «Технологія приготування соусів.

8. Соуси на бульйонах різної консистенції
9. Соус томатний
10. Соус сметанний, сметанний з томатом
11. Соус грибний
12. Соуси молочний основний, молочний солодкий
13. Маринад овочевий з томатом
14. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи:

Практично закріпити теоретичні знання з:

- Розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій соусу;
- Організації робочого місця;
- Технології приготування соусів;
- Попередження недоліків у приготуванні соусів та проведення бракеражу;
- Економного використання сировин, електроенергії, води;

- Дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення.

Каструлі, сотейник, сковорідка, сито, ніж, копистка, ложки мірні, розробна дошка «ОС».

Посуд для відпуску: соусники, чайні ложки, пиріжкові тарілки.

З правилами безпеки життєдіяльності ознайомлений (на) і зобов'язуюсь їх виконувати _____

(підпис)

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і оформити для відпуску такі соуси: соус червоний основний, соус білий основний (різної консистенції), соус томатний, соус сметанний, соус сметанний з томатом, соус молочний, соус молочний (солодкий), маринад овочевий з томатом, заправка для салатів, заправка гірчична, соус абрикосовий, соус яблучний.

2. Дати оцінку якості приготовлених соусів.

3. Виконати дослідницьку роботу:

а) в частину готового соусу білого основного не класти вершкове масло. Що станеться при зберіганні соусу?

б) при приготуванні соусу молочного частину соусу приготувати в алюмінієвому посуді.

Користуючись «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування» – складіть технологічні карти приготування страв.

(назва страви)

Корисні поради до ЛПР

- Для білих соусів слід брати біле вино. Вина, які додають у соуси, поліпшують їхній смак.
- Томатне пюре спочатку спасеруйте, а потім додавайте в соус.
- Томатне пюре в соусах можна замінити яблуками кислих сортів, сливами і ягодами.
- Не кип'ятіть соус, заправлений вершковим маслом, від цього змінюється його структура, масло виділяється на поверхні.
- Щоб томатний соус був гострішим, до нього можна додати лимонну кислоту або сік лимона.
- При приготуванні заправок спочатку розчиняють сіль і цукор в оцті, а потім змішують його з олією, оскільки сіль в олії не розчиняється.
- Щоб на поверхні солодких соусів не утворилася плівка, посипте їх цукровою пудрою.
- В соус томатний можна додати біле сухе вино, зменшивши кількість лимонної кислоти.

При підготовці до роботи заповніть рецептури і розрахуйте кількість сировини:

Продукти		1 порція		3 порції	
		брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід					

Звіт про роботу

№ з/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Висновки: _____

Комарова Л.І. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Сабліна Т.В. – викладач з предмету
«Технологічне обладнання»
Донецького вищого професійного
училища ресторанного сервісу і
торгівлі (58)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

Тема: «Складні форми нарізання овочів.

Елементи оформлення страв та складання композицій»

Дата «____» _____ р.

2 години

Мета роботи:

- навчитися підбирати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце.

Відпрацювати:

- прийоми та навички зі складної форми нарізування овочів;
- прийоми та навички зі складання композицій;
- дотримання вимог санітарії та гігієни;
- технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення.

Робочі столи, розробні дошки, ножі, виїмки, посуд для овочів та викладання композицій.

Овочі: картопля, морква, редька, редиска, свіжі огірки, помідори, ріпчаста зелена цибуля, перець стручковий солодкий. Інші продукти: варені яйця, яблука, груші, ананас, цитрусові, сир твердий.

З правилами безпеки життєдіяльності ознайомлений (на) і зобов'язуюсь
їх виконувати _____

(підпис)

Порядок виконання роботи

I. Вивчити теоретичні відомості.

II. Нарізати:

картоплю – фігурними формами: бочечки, часнички, грушки, стружка, спіраль, кульки, шпалки;

моркву – зірочки, шестерні, гребінці, кульки, горішки, шпалки;

редьку, редиску – троянда, водяна лілія, мишка, зірочка, маргаритка;

свіжі огірки – віяло, виноград, ланцюжок з кілець;

помідори – троянда, метелик, квітка;

ріпчасту цибулю – лілія.

III. Скласти різні композиції.

IV. Виконати дослідницьки завдання.

1. Відповідно до значення кольорової гамми при оформленні страв підібрати овочі:

а) близькі за тоном;

б) кольори овочів, що пригнічують один одного;

в) колір овочів за контрастом.

2. Підібрати овочі за кольорами: а) нейтральні; б) теплі; в) холодні; г) заспокійливі; д) збуджуючі.

Найменування овочів	Форми нарізки	Розміри

Звіт про роботу

№ з/п	Вид нарізки	Відповідність розмірам	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Висновки _____

Загальні висновки роботи:

Виконання правил роботи в лабораторії		
1.	Стан санітарного одягу, дотримання вимог санітарії та гігієни.	
2.	Організація робочого місця, правильний підбір інструментів, інвентарю.	
3.	Дотримання технічних вимог безпеки праці.	
4.	Виконання основних технологічних прийомів і операцій для даної роботи.	
5.	Здібність користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів.	
6.	Відповідність виконаної роботи вимогам якості.	
7.	Результати дослідницької роботи.	
8.	Прибирання робочого місця.	
	Загальна оцінка	

Викладач: _____

Заїка В.Р. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Єнакіївського професійного
торгово-кулінарного ліцею (96)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

Тема: «Технологія приготування страв з овочів і грибів.

1. Страви з смажених овочів і грибів
2. Страви з тушкованих овочів і грибів
3. Страви із запечених овочів і грибів»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи: оволодіти навиками з:

- технології приготування та оформлення для подачі страв з смажених, тушкованих та запечених овочів;
- організації робочого місця;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- проведення бракеражу та попередження недоліків страви.

I. Приготувати, оформити і подати страву.

II. Розрахувати набір сировини на задану кількість порцій:

Назва страви _____ (на ____ порції)		
Найменування сировини	Брутто	Нетто

III. Практичні завдання і запитання.

1. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при смаженні страви _____
2. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при тушкуванні страви _____
3. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при запіканні страви _____
4. Назвіть температуру смаження овочів основним способом і в фритюрі.
5. Картопляна маса клейка, тягуча, сіра після приготування, поясніть чому. _____
6. Яких правил слід дотримуватися, щоб зменшити втрати вітаміну С при тепловій обробці? _____
7. Овочі при тушкуванні погано розм'якшуються, чому? _____
8. Впишіть пропущені слова в такий текст: Технологія приготування страви «Рагу овочеве»:
Картоплю, _____, нарізують _____. Картоплю _____, інші овочі _____. Білоголову капусту нарізують _____ і _____, цвітну розбирають. Підготовлену картоплю і овочі кладуть в посуд, заливають _____ і тушкують 10 – 15 хвилин. Після цього додають або _____ кабачки, _____, нарізані _____, _____ білоголову або _____ цвітну капусту і продовжують _____ 15 – 20 хвилин. За 5 – 10 хвилин до закінчення тушкування додають _____, _____, _____, доводять до готовності, заправляють _____. Подають у _____ або _____. Перед подаванням _____.
9. Запіканка прилипла до листа, що сталося? Як потрібно добитися утворення рум'яної кірочки на поверхні запіканок?
10. Складіть технологічну схему приготування страви:

11. Дайте органолептичну оцінку якості приготовленої страви. Заповніть бракеражну таблицю:

Назва страви	Зовнішній вигляд	Оцінка	Смак	Оцінка	Запах	Оцінка	Консистенція	Оцінка	Температура подачі	Оцінка	Всього

12. Вказати недопустимі недоліки при приготуванні страви: _____

13. Висновки: _____

14. Завдання на дім до лабораторно-практичної роботи «_____»

Критерії оцінювання

«11 – 12 балів» оцінюються такі страви та кулінарні вироби, які відповідають за смаком, запахом, кольором, зовнішнім виглядом і консистенцією, затвердженій рецептурі та іншим показникам, передбаченим вимогам технологічної картки. Страви, творчо оформлені з вимогами сучасних тенденцій.

«9 – 10 балів» оцінюють вироби, страви, приготовлені відповідно до затверджених рецептур і вимог технологічної картки, однак мають один незначний дефект (недоліки, не доведені до кольору).

«7 – 8» оцінюють страви та кулінарні вироби, які мають відхилення від вимог технологічної картки, але придатні для реалізації без переробки.

«4 – 6» (брак) оцінюють страви, які мають такі недоліки: сторонній, невластивий стравам, виробам запах і смак – різко пересолені, різко кислі, гіркі, недоварені, недосмажені, втратили свою форму, підгоріли, мають невластиву цим виробам консистенцію.

Самооцінка _____ Оцінка викладача _____ Підпис _____

Заїка В.Р. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Єнакіївського професійного
торгово-кулінарного ліцею (96)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

Тема: «Технологія приготування страв з сиру, яєць».

1. Сирники
2. Вареники лінівці
3. Омлет натуральний та змішаний
4. Омлет фарширований
5. Запіканка з сиру
6. Пудинг з сиру»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи: оволодіти навиками з:

- технології приготування та оформлення для подачі страв з сиру, яєць;
- організації робочого місця;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- проведення бракеражу та попередження недоліків страви.

I. Приготувати, оформити і подати страву.

II. Розрахувати набір сировини на задану кількість порцій:

Назва страви _____ (на ____ порції)		
Найменування сировини	Брутто	Нетто

III. Практичні завдання і запитання.

1. Встановити час приготування страви, визначити зміну маси (у %) при смаженні страви _____

2. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при варінні страви _____

3. Встановити час приготування страви, визначити втрату маси (у %) при запіканні страви _____

4. Назвіть температуру запікання страв «Пудинг з сиру» та «Запіканка з сиру».

5. З якими начинками роблять вареники? _____

6. Скільки хвилин необхідно варити вареники в окропі? _____

7. Чим змащують вареники? _____

8. Запіканка прилипла до листа, що сталося? Як потрібно добитися утворення рум'яної кірочки на поверхні запіканок? _____

9. Складіть технологічну схему приготування страви:

10. Дайте органолептичну оцінку якості приготовленої страви. Заповніть бракеражну таблицю:

Назва страви	Зовнішній вигляд	Оцінка	Смак	Оцінка	Запах	Оцінка	Консистенція	Оцінка	Температура подачі	Оцінка	Всього

11. Вказати недопустимі недоліки при приготуванні страви: _____

12. Висновки: _____

13. Завдання на дім до лабораторно-практичної роботи «_____»

Критерії оцінювання

«11 – 12 балів» оцінюються такі страви та кулінарні вироби, які відповідають за смаком, запахом, кольором, зовнішнім виглядом і консистенцією, затвердженій рецептурі та іншим показникам, передбаченим вимогам технологічної картки. Страви, творчо оформлені з вимогами сучасних тенденцій.

«9 – 10 балів» оцінюють вироби, страви, приготовлені відповідно до затверджених рецептур і вимог технологічної картки, однак мають один незначний дефект (недоліки, не доведені до кольору).

«7 – 8» оцінюють страви та кулінарні вироби, які мають відхилення від вимог технологічної картки, але придатні для реалізації без переробки.

«4 – 6» (брак) оцінюють страви, які мають такі недоліки: сторонній, невластивий стравам, виробам запах і смак – різко пересолені, різко кислі, гіркі, недоварені, недосмажені, втратили свою форму, підгоріли, мають невластиву цим виробам консистенцію.

Самооцінка _____ Оцінка викладача _____ Підпис _____

Челпаченко Н.Б. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства» Горлівського
професійного ліцею будівництва (35)
Махоніна Г.Ю. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства» Макіївського вищого
професійного училища (106)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

Тема: «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

1. Крупник
2. Запіванка рисова, соус солодкий
3. Пудинг
4. Котлети манні, соус молочний
5. Макаронник
6. Бобові з тушкованою капустою
7. Овочі запечені»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;

- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із довідковими таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- розвиток навичок групової роботи, критичної оцінки колективного проекту та особистого вкладу в його здійснення;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення:

Плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, блендер, пароварка, фритюрниця, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням.
3. Провести дослідницьку роботу.
4. Оформити страви до подачі.
5. Провести бракераж готових страв.
6. Скласти звіт про роботу. Заповнити підсумкову таблицю.

Організаційний момент

1. Перевірка готовності до роботи: стан та комплектність санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни, наявність необхідної технологічної документації.
2. Інструктаж з охорони праці з реєстрацією в журналі.
3. Закріплення робочих місць за малими групами.
4. Розподіл завдань за групами (відбувся на заключному інструктажі попередньої ЛПР).

Навчальний блок малої групи

При підготовці до роботи

1. Вкажіть призначення посуду, інструментів, інвентарю та обладнання, які запропоновано для використання на ЛПР:

2. В технологічних картах розрахуйте кількість сировини для приготування 4 порцій страв.
3. Розробіть технологічні схеми приготування страв згідно із завданням.
4. Пройдіть тест самоконтролю.

Під час роботи:

- 1) Вам пропонується приготувати, підготувати до подачі та провести бракераж страв (згідно карточок завдань).

Бракеражна таблиця

Найменування страв	Вихід		Органолептичні показники якості					Оцінка	Примітки
	план	факт	Зовнішній вигляд (форма)	Колір	Консистенція	Аромат	Смак		

- 2) Провести дослідницькі завдання.

Дослідницькі завдання

Група № 1.

Група № 2.

Група № 3.

Група № 4.

Після роботи:

- 1) Заповніть підсумкову таблицю.

Підсумкова таблиця групи № _

Питання взаємооцінювання	Прізвища членів групи				
Показав знання даної проблеми					
Вміє працювати в команді					
Використав ефективні технології роботи					
Наявність базових знань з питань охорони праці					
Наявність практичних навичок роботи					
Наявність базових знань з питань санітарії					
Оцінка, виставлена групою					
Оцінка за комп'ютерне тестування (з підписом лаборанта)					
Загальна оцінка					

- 2) Пройдіть комп'ютерне тестування з теми ЛПР, покажіть результат тестування лаборантові комп'ютерного класу, виставіть оцінку у робочий зошит.

Висновок: _____

Заїка В.Р. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Єнакіївського професійного
торгово-кулінарного ліцею (96)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

Тема: «Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.

1. Риба відварна або припущена
2. Риба смажена
14. Риба тушкована
15. Риба запечена
16. Риба фарширована
17. Страви з рибної січеної маси
18. Страви з морепродуктів»

Дата «____» _____ р.

6 годин

Мета і задачі роботи: набути практичних навичок в організації технологічного процесу приготування, оформлення та подачі страв. Освоїти навички оцінки їх якості.

Алгоритм виконання роботи:

I. Приготувати й оформити для відпуску такі страви:

- 1.1. Риба відварна.
- 1.2. Риба припущена.
- 1.3. Риба в тісті смажена.
- 1.4. Риба тушкована у томаті з овочами.
- 1.5. Риба запечена під майонезом.
- 1.6. Риба фарширована.

1.7. Січеники рибні українськи.

1.8. Кальмари під майонезом.

II. Організувати робоче місце.

III. Виконати практичні та дослідні завдання:

- Розрахувати набір сировини для приготування 2-х порцій страви;
- Визначити кількість залишків при обробці риби на чисте філе, зрівняти їх з нормативами;
- Які рибні залишки можна використовувати і для чого;
- Визначити час запікання риби під майонезом.

IV. Розрахувати набір сировини для 4-х порцій страви, заповніть відомість, сировину

Сировина	Риба смажена в тісті				Риба тушкована у томаті з овочами			
	На 1 порцію		На 4 порції		На 1 порцію		На 4 порції	
	бру тто	нет то	бру тто	нет то	бру тто	нет то	бру тто	нет то

Сировина	Назва страви				Назва страви			
	На 1 порцію		На 4 порції		На 1 порцію		На 4 порції	
	бру тто	нет то	бру тто	нет то	бру тто	нет то	бру тто	нет то

VI. Дослідницьки завдання.

Робота № 1. Продовжити технологічну послідовність приготування «Риби запеченої під майонезом»: порційні шматочки риби смажать до готовності

Робота № 2. Підготуйте відповідь на запитання «Яка послідовність приготування тіста кляр?»

Робота № 3. Знайдіть технологічні помилки в тексті (січеники рибні українські); «Підготовлений напівфабрикат із котлетної маси смажать на олії з обох боків»

Робота № 4. Визначте кількість залишків при обробці риби на чисте філе і зрівняйте з нормативами. Які рибні залишки можна використовувати і для чого?

Робота № 5. Визначити час запікання риби під майонезом

V. Оцінити якість приготовлених страв.

VI. Заповніть бракеражну таблицю, вказавши оціночні бали за показники якості страв.

Назва страви	Зовнішній вигляд	Оцінка	Смак	Оцінка	Запах	Оцінка	Консистенція	Оцінка	Температура подачі	Оцінка	Всього

VII. Вкажіть види помилок, недоліків та шляхи їх попередження. Заповніть таблицю.

Проблема	Причина	Шляхи попередження

VIII. Заповніть лист самобракеражу.

Назва страви	Вихід		Органолептичні показники	Само-оцінка	Фактична оцінка	Відповідальний за приготування
	за рецептурою	фактичний				

ІХ. Зробити висновки. _____

Х. Прибрати робоче місце, інвентар і посуд; здати черговим.

ХІ. Заповніть звіт бригадира, здати викладку.

Прізвище, ім'я учнів (членів бригади)	Санітарний стан дільниці	Дотримання			Загальна оцінка
		Безпека прці	Технології приготування	часу	

ХІІ. Завдання на дім до лабораторно-практичної роботи «_____

_____»

Челпаченко Н.Б. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства» Горлівського
професійного ліцею будівництва (35)
Бондаренко Оксана Володимирівна
– викладач з предмету «Технологія
приготування їжі з основами
товарознавства» Донецького
професійного ліцею комунального
господарства (126)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 8

Тема: «Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.

1. Страви з відварного м'яса, птиці, субпродуктів
2. Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів
3. Страви з тушкованого м'яса, птиці, субпродуктів
4. Страви з запеченого м'яса, птиці, субпродуктів
5. Страви з січеної маси з м'яса, птиці»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;

- навчитись працювати із довідковими таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- розвиток навичок групової роботи, критичної оцінки колективного проекту та особистого вкладу в його здійснення;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення:

Плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, блендер, пароварка, фритюрниця, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням.
3. Провести дослідницьку роботу.
4. Оформити страви до подачі.
5. Провести бракераж готових страв.
6. Скласти звіт про роботу. Заповнити підсумкову таблицю.

Організаційний момент

1. Перевірка готовності до роботи: стан та комплектність санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни, наявність необхідної технологічної документації.
2. Інструктаж з охорони праці з реєстрацією в журналі.
3. Закріплення робочих місць за малими групами.
4. Розподіл завдань за групами (відбувся на заключному інструктажі попередньої ЛПР).

Навчальний блок малої групи

При підготовці до роботи

1. Вкажіть призначення посуду, інструментів, інвентарю та обладнання, які запропоновано для використання на ЛПР:

2. В технологічних картах розрахуйте кількість сировини для приготування 4 порцій страви.

3. Розробіть технологічні схеми приготування страв згідно із завданням.

4. Пройдіть тест самоконтролю.

Під час роботи:

1). Вам пропонується приготувати, підготувати до подачі та провести бракераж страв (згідно карточок завдань).

Бракеражна таблиця

Найменування страв	Вихід		Органолептичні показники якості					Оцінка	Примітки
	план	факт	Зовнішній вигляд (форма)	Колір	Консистенція	Аромат	Смак		

2). Провести дослідницькі завдання.

№з/п	КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ ДО ТЕМИ	
1.	Причини розм'якшення м'яса при тепловій обробці, утворення смаку та аромату.	
2.	Правила підбору соусів та гарнірів до страв з м'яса та сільськогосподарської птиці.	
3.	Під час смаження порційних напівфабрикатів паніровка потріскалася та почала відставати. В чому причина цього дефекту?	
4.	В процесі теплової обробки нарізаний соломкою бефстроганов закрутився. Поясніть причини дефекту, як цього запобігти?	
5.	Вихід котлет полтавських не дотримано до норми, вони мають щільну консистенцію. Назвіть причини такого дефекту.	
6.	Після смаження шматочки філе курки деформовані. Чому?	
7.	Печення київська не соковита, м'ясо тверде. Назвіть причини цього дефекту.	
8.	Битки селянські мають неприємний запах, змінили колір. Поясніть причини дефекту, як цього запобігти?	
9.	Крученики волинські втратили форму, розгорнулися. Чому?	
10.	Як використовувати харчові відходи птахів?	

Після роботи:

3). Заповніть підсумкову таблицю.

Підсумкова таблиця групи № _

Питання взаємооцінювання	Прізвища членів групи				
Показав знання даної проблеми					
Вміє працювати в команді					
Використав ефективні технології роботи					
Наявність базових знань з питань охорони праці					

Наявність практичних навичок роботи					
Наявність базових знань з питань санітарії					
Оцінка, виставлена групою					
Оцінка за комп'ютерне тестування (з підписом лаборанта)					
Загальна оцінка					

4). Пройдіть комп'ютерне тестування з теми ЛПР, покажіть результат тестування лаборантові комп'ютерного класу, виставіть оцінку у робочий зошит.

Висновок: _____

Рубіна Л.В. – методист навчально-методичного центру профтехосвіти в Донецькій області;
Махоніна Г.Ю. – викладач з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» Макіївського вищого професійного училища (106)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 9

Тема: «Технологія приготування холодних страв і закусок.

4. Бутерброди закусочні
5. Бутерброди закриті
6. Бутерброди гарячі
7. Салати з сирих овочів
8. Салати з варених овочів»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з технології приготування та оформлення бутербродів та салатів;
- навчитися організувати робоче місце;
- підібрати інструменти, інвентар, посуд;
- розрахувати перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- виконувати правила санітарії та гігієни;
- виконувати правила безпеки праці;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- проводити бракераж бутербродів та салатів;
- економно використовувати сировину, електроенергію, воду.

Матеріально-технічне забезпечення:

Кастрюлі, сковорідки, ножі, розбірні дошки, м'ясорубка, форми або листи, ложки, лопатки, виделки, шумівка, збивалка, копистка, закусочні тарілки, мілкі столові тарілки, салатники, креманки.

Ідеальна кулінарна формула для салату: "Салат має лоскотати язик,
не обпалюючи його, освіжати небо,
але дратувати апетит, не перевантажуючи шлунок".
(Китайська мудрість)

Відповісти на питання:

1. Які існують варіанти закусочних бутербродів на крутонах з листкового тіста (перелічте):

2. Назвіть основні правила подачі закритих бутербродів (сандвічів):

3. Треба перелічити продукти для приготування відкритих бутербродів:

4. Якої форми готують канапе?

5. Які продукти можна використовувати для оформлення бутербродів (перелічити)

6. Назвіть термін зберігання бутербродів _____

7. Як класифікують бутерброди за температурою подачі? _____
8. Назвіть вимоги до якості відкритих бутербродів

9. Назвіть варіанти закусочних бутербродів на хлібі.

10. Якої форми та розмірів нарізують хліб для бутербродів?

11. Навести приклади поєднання продуктів для приготування закритих бутербродів:

12. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви:

Інгредієнти бутербродів закусочних	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти бутербродів закритих	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти бутербродів гарячих	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти бутербродів з сирих овочів	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти бутербродів з варених овочів	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Виконати дослідницьку роботу:

- При підготовці продуктів для салатів зробіть нарізку теплої та окремо охолодженої відварної картоплі. Порівняйте якість салатів. Зробіть висновки.

- При підготовці продуктів для салатів стручкові квасолі та горіхи опустіть у сильно киплячу та окремо у холодну воду і варіть до готовності. Порівняйте якість салатів. Зробіть висновки.

- Змішайте теплі нарізані овочі з холодними, та окремо змішайте тільки охолоджені овочі. Порівняйте якість салатів. Зробіть висновки.

Пройдіть комп'ютерне тестування з теми ЛПР, покажіть результат тестування лаборантові комп'ютерного класу, виставіть оцінку у робочий зошит.

Висновок: _____

Рубіна Л.В. – методист навчально-методичного центру профтехосвіти в Донецькій області;
Махоніна Г.Ю. – викладач з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» Макіївського вищого професійного училища (106)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 10

Тема: «Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Страви і закуски з овочів, грибів
2. Закуси з сиру
3. Закуси з яєць
4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів
5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з технології приготування та оформлення холодних страв і закусок;
- навчитися організувати робоче місце;
- підібрати інструменти, інвентар, посуд;
- розрахувати перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- виконувати правила санітарії та гігієни;
- виконувати правила безпеки праці;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- проводити бракераж холодних страв і закусок;
- економно використовувати сировину, електроенергію, воду.

Матеріально-технічне забезпечення:

Кастрюлі, сковорідки, ножі, карбовочний ніж, розбірні дошки, м'ясорубка, форми або листи, ложки, лопатки, кондитерський мішок з насадками, виделки, шумівка, збивалка, копистка, закусочні тарілки, оселедниці, салатниці, креманки, бараник, розетка.

Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви:

Інгредієнти страв і закусок з овочів, грибів	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти закусок з сиру	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти закусок з яєць	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страв і закусок з риби, рибних продуктів	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страв і закусок з м'яса, птиці, субпродуктів	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Пройдіть комп'ютерне тестування з теми ЛПР, покажіть результат тестування лаборантові комп'ютерного класу, виставіть оцінку у робочий зошит.

Висновок: _____

Рубіна Л.В. – методист навчально-методичного центру профтехосвіти в Донецькій області;
Кірпота Т.М. – викладач з предмету «Технологія приготування їжі»;
Маріупольського професійного ліцею сфери послуг і торгівлі (60)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 11

Тема: «Технологія приготування солодких страв і напоїв.

- | | |
|--------------|------------------------------|
| 4. Компот | 1. Натуральні плоди та ягоди |
| 5. Узвар | 2. Холодні солодкі страви |
| 6. Кисіль | 3. Гарячі солодкі страви |
| 7. Чай | |
| 8. Кава | |
| 9. Какао | |
| 10. Шоколад» | |

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи:

- Відпрацювати прийоми та навички приготування солодких страв, напоїв.
- Навчитися практично підбирати посуд, інструмент, інвентар, організувати робоче місце;
- Дотримуватись правил здійснення технологічного процесу;
- Проводити бракераж страв;
- Виконувати правила безпеки праці, правила санітарії та гігієни;
- Розвивати самостійність, вміння орієнтуватись у виробничих умовах.

Оснащення:

Столи, ваги, холодильна шафа, змінні механізми, ванна, фритюрниця, куханний посуд (форми, каструлі, листи), інструменти (карбувальний ніж, малий ніж кухарської трійки).

Посуд для відпуску страв: _____
_____.

Рекомендації до послідовності виконання вправ
при приготуванні солодких страв і напоїв.

1. Вивчити теоретичну інформацію.
2. Відпрацювати порядок підготовки устаткування, інструменту та інгредієнтів до готування солодких страв та напоїв.
3. Відпрацювати порядок готування та оформлення солодких страв і напоїв.
4. Скласти таблицю із вказівкою призначення посуду.
5. Виконати й записати основні правила готування солодких страв і напоїв.
6. Дати оцінку якості приготованих страв.
7. Виконати дослідницьки завдання:

➤ Чорну каву приготувати на воді з крану. Дати порівняльну оцінку якості. _____

➤ Частину маси мусу збити неохолодженою, дати пояснення результатам. _____

➤ Частину маси мусу збити охолодженою нижче 10 градусів, дати пояснення результатам. _____

11. Дати відповіді на контрольні запитання:

➤ Перелічити основні правила заварювання чаю. _____

➤ Перелічить основні правила підготування желатину або агароїду для приготування желе. _____

➤ Які інгредієнти необхідно додати в плодово-ягідне, а які в молочне желе, щобі значно покращити його смак? _____

➤ Що необхідно зробити, щоби обчищенні яблука не потемнішали до теплової обробки? _____

➤ Який посуд треба використовувати для збивання білків? _____

6. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви:

Інгредієнти страви «Компот»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страви «Узвар»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Інгредієнти страви «Кисіль»	1 порція		___ порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

Пройдіть комп'ютерне тестування з теми ЛПР, покажіть результат тестування лаборантові комп'ютерного класу, виставіть оцінку у робочий зошит.

Висновок: _____

Демковська А.О. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Макіївського професійно-технічного
училища сфери послуг (46)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 12

Тема: «Технологія приготування тіста та виробів з нього.

8. Налисники з фаршем
9. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста
10. Пиріжки печені (або смажені)
11. Ватрушки
12. Розтягаї
13. Рулети
14. Піца»

Дата «____» _____ р.

4 години

Мета роботи:

Після проведення Лабораторно практичної роботи ви повинні:

1. Закріпити теоретичні знання
2. Оволодіти професійними навичками приготування
 - дріжджового тіста і виробів з нього;
 - вміти визначити якість необхідних продуктів;
 - навчитися організовувати робоче місце, підбирати інвентар, інструмент, посуд;
 - вміти дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
 - економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
 - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;

3. Навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість виробів
4. Вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
5. Вміти проводити бракераж виробів

**Мета опрацювання
лабораторно – практичної роботи**

Тема « Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

1. Ознайомитися з цілями та завданням лабораторно – практичної роботи з теми: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Зрозуміти:

1. необхідність дотримання правил безпеки праці;
2. необхідність дотримання технологічного процесу;
3. необхідність дотримання економічного використання енергоносіїв;
4. виготовлення якісних виробів.

Які професійні навички та здібності, необхідні щоб реалізувати в професії, та себе в житті.

Набути навичок

1. приготування дріжджового тіста і виробів з нього;
2. конструктивної взаємодії в бригадах при виконанні завдання;
3. оцінювання власних здібностей та можливостей.

Матеріально – технічне забезпечення

Лабораторно – практичної роботи

з теми: «Технологія приготування тіста та виробів з нього»

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування

Лабораторний практикум з предмета « Технологія приготування їжі»

2. Столи виробничі

3. Жарова шафа

4. Плита

5. Качалка, сито, дерев'яна копистка, шумівка

6. Кондитерські дошки, ножі, листи

7. Сковорідка, каструлі

8. Методичні вказівки для виконання лабораторної роботи

9. Ілюстраційний матеріал

10. Плакати

11. Журнал з техніки безпеки

12. Технічні засоби навчання.

II. Поточний інструктаж (частина 1) – 45 хвилин

Для якісного приготування дріжджового тіста та виробів з нього ознайомтесь з :

Завданням № 4

«Схема приготування дріжджового тіста» (додаток 4)

Завдання № 5

«Покрокова інструкція з приготування дріжджового тіста»

(додаток 5)

Завданням № 6 *«Інструкція з безпеки життєдіяльності при експлуатації плити» (Додаток 6)*

Завданням № 7 *«Інструкція з безпеки життєдіяльності при експлуатації жарової шафи» (Додаток 7)*

Завданням № 8 *«Інструкціям з безпеки життєдіяльності при експлуатації тістомесильної машини» (Додаток 8)*

Після ознайомлення з завданнями починайте виконувати заміс тіста.

II. Поточний інструктаж

Згідно рекомендаціям викладача учні продовжують технологічний процес приготування страв з тіста:

- порцінують;
- формують;
- випікають

Формують навички по приготуванню виробів з тіста, творчого вирішення проблем:



Метод “Мікрофон”

Завдання бригади № 1

FOSTAR.COM

Питання. Товарознавча характеристика борошна.

Відповідь:

Борошно пшеничне – це порошкоподібний продукт, який одержують після розмелюванні зерна. За якістю борошно пшеничне виробляється п’яти готунків : крупчатка, вищій, 1-й, 2-й ґатунки і оббивне. Ґатунки борошна відрізняються за коляром, крупністю помелу, хімічним складом, вмістом клейковини, хлібопекарськими властивостями, іншими показниками.





Метод “Мікрофон”

Завдання бригади № 2

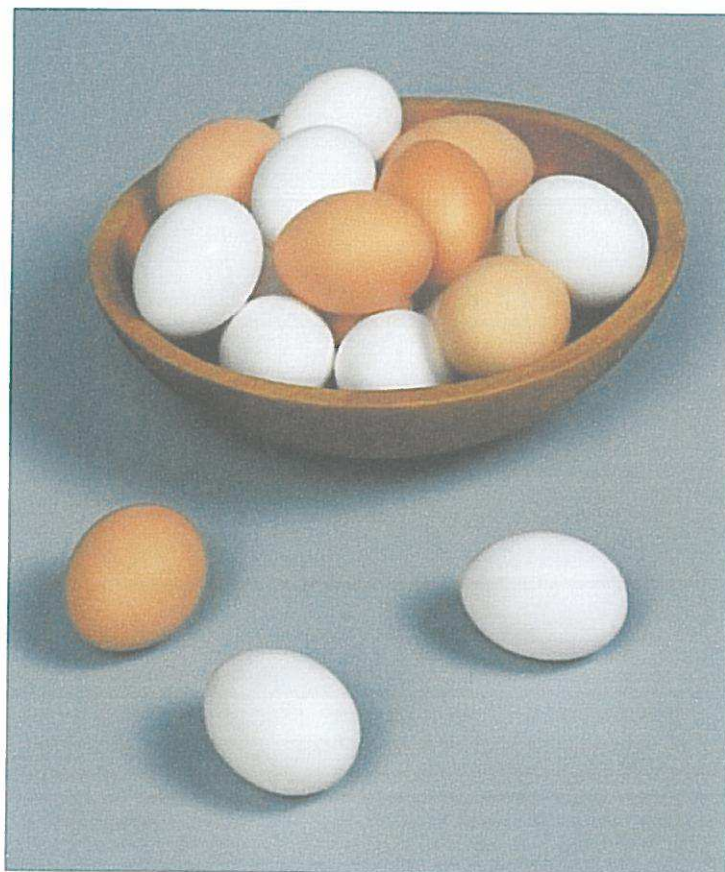
Питання. Товарознавча характеристика яєць.

Відповідь:

Яйце – продукт харчової й біологічної цінності. Залежно від виду птиці розрізняють яйця: курячі, качині, гусячі, індичі, перепелині тощо.

Яйце має складну будову: 12% від маси яйця складає шкарлупа,

56% - білок, 32% - жовток. Маса курячого яйця коливається в межах від 75 г. При розрахунках рецептур умовно прийнята маса одного яйця без шкарлупи, що дорівнює 40 г.





Метод “Мікрофон”

Завдання бригади № 3

Питання. Товарознавча характеристика дріжджів.

Відповідь:

Дріжджі – це мікроорганізми (дріжджові гриби), які складаються з окремих нерухомих клітин різної форми .

Хімічний склад дріжджів: вода – 74%, білки – 12,7%, жири – 2,7%, клітковина – 2,1%, мінеральні речовини (кальцій, калій, фосфор, магній, алюміній, сірка, залізо, та ін.), вітамін B1, B2, PP.

У кондитерському виробництві використовують як пресовані, так і сухі дріжджі.





Метод “Мікрофон”

Завдання бригади № 4

FDSTAR.COM

Питання. Товарознавча характеристика цукру.

Відповідь:

Цукор – це продукт, який складається із сахарози ($C_{12}H_{22}O_{11}$). Він легко засвоюється організмом людини, зміцнює нервову систему, знімає втоми, проте його надлишок шкідливий для здоров'я, оскільки викликає порушення обміну речовин: ожиріння, цукровий діабет.

Цукор містить 99,75% сахарози і 0,14% води. Енергетична цінність 100 г цукру становить 379 кКал (1588 кДж).





Метод “Мікрофон”

Завдання бригади № 5

FOSTAR.COM

Питання. Товарознавча характеристика жирів.

Відповідь:

Жири – висококалорійна сировина, яка широко використовується у виробництві борошняних кондитерських виробів. Всі жири за походженням поділяються на рослинні й комбіновані, а за консистенцією – на рідкі й тверді. Для кондитерського виробництва з тваринних жирів використовують тільки вершкове масло, з комбінованих – маргарин, кондитерський жир, з рослинних – соняшникову, бавовняну олію, олію з какао.





Метод “Мікрофон”

Завдання бригади № 6

Питання. Товарознавча характеристика плодово-ягідних консерв.

Відповідь:

У кондитерському виробництві використовуються такі плодово – ягідні консерви: соки, сиропи, компоти, пюре, підварки. Виробництво консервів це герметичне укупорювання продукції в тарі й її теплова обробка.

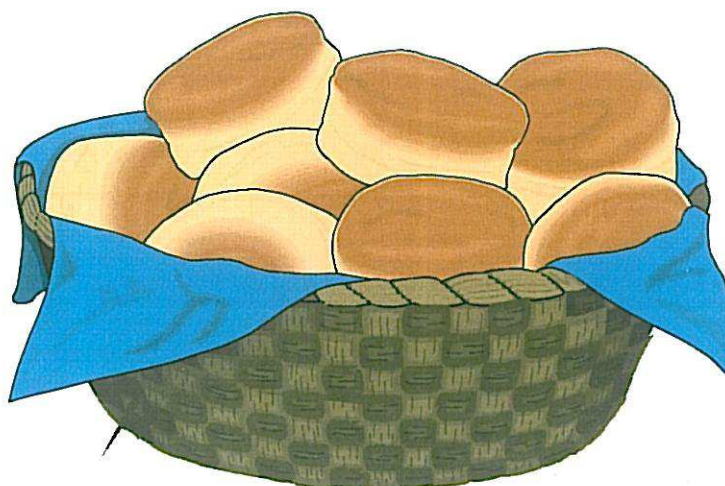
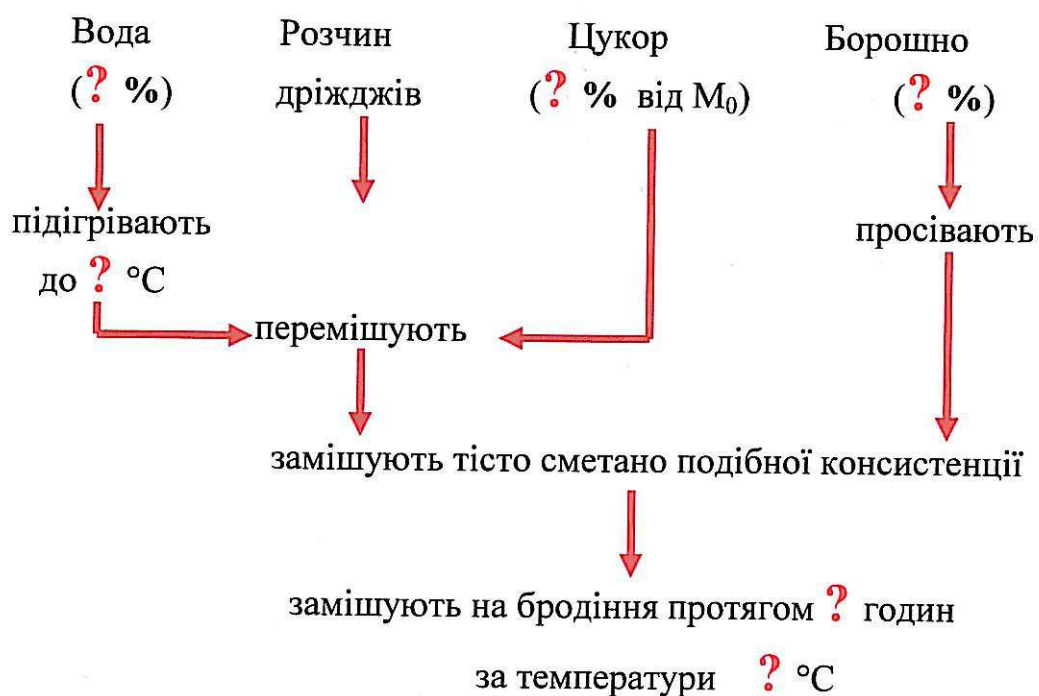


Картка завдання

Цифри в тісті

(Необхідно вставити відповідну цифру замість ?)

Приготування опари



Подумайте!

Які недоліки теоретичних знань з теми заважають Вам
якісно виконати завдання.

III. Заключний інструктаж

1. Заповніть картки бракеражу кожної бригади (Додаток __)
2. Заповніть картки результатів дослідницької роботи (Додаток_____)
3. Заповніть звіт про роботу з теми: _____

Звіт про виконану роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідаль ність до вимог якості	Дефекти страви	Результат
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

Підсумкова таблиця

оцінювання проведення лабораторно - практичної роботи № _____

з теми: _____

П. І.Б учня

Група :

Дата	Тема ЛПР	Мета ЛПР	Найменування виробів	Схема приготування дріжжевого тіста та виробів з нього	Дослідницька робота	Оцінка

Викладач:

4. Прослухайте інформацію викладача по оцінюванню результатів ЛПР та отримайте завдання на наступну лабораторно – практичну роботу

Мирошниченко І.В. о – майстер в/н,
Павленко О.Д. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Донецького професійного ліцею
харчової та переробної промисловості (130)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 12

Тема: «Технологія приготування тіста та виробів з нього.

1. Налисники з фаршем
2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста
3. Пиріжки печені (або смажені)
4. Ватрушки
5. Розтягаї
6. Рулети
7. Піца»

Дата «____» _____ р.

6 години

Мета роботи:

- навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість виробів;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- навчити учнів прийомам та навичкам приготування фаршів; замішувати дріжджове тісто безопарним та опарним способом; порціонувати тісто, формувати та випікати вироби;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися в виробничих умовах;
- проводити бракераж виробів;
- скласти звіт про роботу.

Матеріально – технічне забезпечення :

Обладнання : терези, плита, жарова шафа;

Посуд : листи, , каструлі, сотейники, сковороди,

Інвентар, інструменти: металеві лопатки, дерев'яні копистки. сито, качалки, ніж, дерев'яні дошки для тіста, кондитерські листи, форми для пирогів.

Тривалість роботи – 6 годин.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити інструктивно – технологічні карти.
2. Підібрати необхідний інструмент, інвентар, посуд та організувати робочі місця.
3. Приготувати і відпустити вироби з тіста:
пиріг напіввідкритий, ватрушки з сиром, налисники з фаршем, рулет з маком, розтягаї з рибою, пиріжки печені, піцу.
4. Виконати дослідницький експеримент:
 - * Відібрати частину замішаного дріжджового тіста, залишити його для бродіння, але не обминати; при збільшенні тіста в об'ємі у 2,5 рази сформувати ватрушки. Після випікання порівняти з ватрушками з тіста, яке при бродінні обминати; зробити висновки.
 - * Порівняти щойно замішане дріжджове тісто з готовим тістом після закінчення бродіння. Пояснить, чому тісто збільшилося в об'ємі, набуло приємного спиртового запаху; за якими ознаками ви визначили готовність тіста?

I. Організаційний момент

- 1.1.Перевірка учнів згідно зі списком.
- 1.2.Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни, санітарного стану робочих місць.
- 1.3.Перевірка інструктивно – технологічної карти.

II. Вступний інструктаж

Контрольні питання при підготовці до роботи.

1. Назвіть набір сировини для приготування дріжджового тіста.

2. Послідовність замісу дріжджового тіста безопарним способом.
3. Які ознаки характеризують кінець процесу замішування дріжджового тіста?
4. З якою метою проводять обминку тіста?
5. В якому випадку замішують дріжджове тісто опарним способом?
6. За якими ознаками визначається готовність опари?
7. Коли і в якому стані вводиться жир у дріжджове тісто?
8. Як впливає здоба на процес бродіння тіста?
9. Як визначити готовність тіста?
10. Яка температура випікання виробів із дріжджового тіста?

Розподіл завдань

Група учнів поділяється на 7 бригад (7 робочих місць).

Бригада №1 (робоче місце №1) готує пиріг напіввідкритий з прісного здобного тіста.

Бригада №2 (робоче місце №2) готує ватрушки з сиром.

Бригада №3 (робоче місце №3) готує налисники з фаршем.

Бригада №4 (робоче місце №4) готує рулет з маком.

Бригада №5 (робоче місце №5) готує розтягаї з рибою.

Бригада №6 (робоче місце №6) готує пиріжки печені.

Бригада №7 (робоче місце №7) готує піцу.

Послідовність організації робочого місця при приготуванні виробів з тіста.

- підготувати обладнання до роботи;
- підібрати необхідний посуд, інвентар, інструмент, а саме: миски, сито, каструлі різної ємкості, сковороду, ніж, качалку, лотки, дерев'яну копистку, кондитерські листи, дерев'яні дошки для тіста, форми для пирогів;
- організувати робоче місце, а саме :
 - сировину викласти у підготовлений посуд у відповідному порядку;

- дерев'яну дошку покласти перед собою на столі;
- інші інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу;
- дотримуватись правил санітарії та гігієни, безпеки праці;
- бригади учнів роблять перерахунок сировини на необхідну кількість виробів, користуючись другою колонкою «Збірника рецептур страв та кулінарних виробів».

III. Поточний інструктаж

3.1. Викладач перевіряє розміщення учнів на робочих місцях, а також:

- правильність організації робочих місць;
- надає практичну допомогу в розрахунку сировини на задану кількість порцій;
- правильність прийомів підготовки сировини;
- практично показує прийоми замішування тіста безопарним способом;
- практично показує прийоми замішування опари, визначення готовності опари
- звертає увагу учнів на те, коли та як зробити обминку тіста;
- звертає увагу учнів на визначення готовності тіста після бродіння;
- показує прийоми порціонування тіста і формування виробів;
- надає практичну допомогу в приготуванні фаршів;
- показує прийоми формування багато порційних виробів (пирогів);
- контролює правильність установки температурного режиму для випікання;
- надає практичну допомогу та звертає увагу учнів на визначення готовності виробів;
- звертає увагу на процес випікання виробів, дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, безпеки праці;
- фіксує увагу на роботі кожного учня.

3.2. Під час поточного інструктажу переважає бесіда, показ та самостійна робота учнів.

IV. Заключний інструктаж

- 4.1.Доповідь бригадирів про результати роботи.
- 4.2.Розбір викладачем позитивного та негативного в роботі бригад.
- 4.3.Бракераж виробів та виставлення оцінок.
- 4.4.Аналіз результатів дослідницької роботи.
- 5.5.Прийняття разом з бригадами робочих місць.

Звіт про роботу.

№ п/п	Назва виробів	Відповідність до вимог якості	Дефекти страв або виробів	Результати дослідницької роботи

Питання для самоконтролю.

1. Назвати способи приготування дріжджового тіста.
2. Що таке здоба?
3. Як приготувати опару, визначити її готовність?
4. Які процеси відбуваються в тісті під час бродіння?
5. Для чого треба дотримуватись проміжного вистоювання?
6. Назвати умови, які необхідні для утворення доброякісного тіста.
7. Як підготувати листи для випікання виробів?
8. Яким вимогам повинні відповідати випечені вироби?

Корисні поради щодо виконання лабораторно практичної роботи.

- Рідка сметана робить прісне здобне тісто зтянутим, вироби будуть глєвкі, грубі, тому беріть густу сметану.
- При розкачуванні прісного здобного тіста шар тіста робіть однакової товщини, тому що при випіканні тонкі місця згорять, а товсті – не пропечуться.
- Нестача масла робить прісне здобне тісто малорозсипчастим, а нестача яєць – менш пухким.

- Готовність опари визначають за зовнішніми ознаками : бродіння починає сповільнюватися, бульбашок на поверхні меншає, опара осідає.
- Дріжджове тісто не буде прилипати до рук, якщо їх змастити олією.
- Якщо в тісті багато солі або цукру, слід замісити нову порцію тіста без солі або цукру, а потім з'єднати дві порції та ретельно вимісити тісто.
- До начинки з маку можна додати манну крупу: вона вбере надлишок вологи.
- Для начинки з сиру використовуйте тільки жовтки яєць, тоді вона має більш виразний колір і менше вологи та при випіканні не витікає.
- Дрібні вироби з дріжджового тіста випікайте при високій температурі 260 - 280°C протягом 8- 10 хвилин, оскільки вони швидко прогріваються і не встигають висохнути, поки утвориться шкоринка; великі здобні вироби випікайте при пониженій температурі 200 - 230°C довше, щоб вони рівномірно пропеклися. При високій температурі швидко утворюється шкоринка, а вироби будуть сирими.
- Якщо при випіканні вироби з тіста дуже рум'яніють, накрийте їх вологим папером і продовжуйте випікання при нижчій температурі до повної готовності.
- Готовність випечених виробів можна перевірити встромивши в них дерев'яну тонку паличку. Якщо тісто не прилипає до неї – воно пропечене.
- Щоб випечені вироби з тіста були м'якими, їх слід ще гарячими накривати чистою тканиною.

Інструктивна – технологічна картка № 1

Пиріжки печені з сиром

Назва сировини	Затрати на 100 шт. по 60 г		Затрати на 10 шт.	
	Тісто	Начинка	Тісто	Начинка
Борошно пшеничне	2792	100	279	10
Цукор	197,9	200	19,79	20
Маргарин столовий	296,7	-	29,67	-
Сіль	34,4	-	3,4	-
Вода	731	-	731	-
Меланж	296,7	200	29,6	20
Дріжджі	98,9	-	9,9	-
Сир	-	2102,5	-	210,25
Ванілін		0,25		0,025
Жир для змащування	25	-	2,5	-
Меланж для змащування пиріжків	150	-	15	-
Всього	4407	2602,8	440,7	260,8
Вихід	4300	2500	430	250

Алгоритм виконання роботи

- Зважити продукти
- Підготувати сировину (борошно, сіль, цукор – просіяти, меланж – процідити, яйця – помити, маргарин зачистити, розрізати на шматки, розтопити)
- Сир протерти через сито
- Воду підігріти до температури 30 – 40 °С
- Розтерти дріжджі з невеликою кількістю цукру та води
- Підготувати листи(злегка змастити маслом)

Приготувати дріжджове тісто опарним способом

Опара

- Взяти воду (100 % - 73,1 г), дріжджі (100% - 9,9 г), цукор (4% - 7,6 г), борошно (40 % - 112 г)
- Замісити опару (консистенція густої сметани)
- Поверхню посипати борошном
- Поставити бродити на 2 години у тепле місце (готовність опари визначити за збільшенням об'єму у 2 – 2.5 рази, потім опара осідає)

Заміс тіста

- Додати порціями яйця, сіль, решту цукру (12.19 г),перемішати тісто
- Всипати залишки борошна (167 г)
- Замісити тісто
- Додати наприкінці замішування розтопленій маргарин
- Місити тісто доти не буде відставати від стінок посуду та рук
- Поставити тісто в тепле місце для бродіння на 2 – 3 години
- Обминати тісто 2 рази поки воно підходить
- Визначити готовність тіста (у готового тіста поверхня опукла, приємний спиртовий запах, тісто відстає від посуду та рук).

Формування пиріжків

- посипати стіл борошном
- поділити тісто на куски вагою по 430 г
- тісто розкачати у джгут, поділити на 10 шматочків по 43 г
- підкачати тістові заготовки у вигляді кульок та залишити на проміжне вистоювання на 5 – 6 хвилин
- розкачати кульку скалкою до товщини 0.5 – 1 см;
- покласти на середину начинку по 25 г;
- сформувати пиріжок овальний напіввідкритий;
- покласти на змащений жиром лист;
- залишити на кінцеве вистоювання на 20 – 30 хвилин;
- змастити поверхню пиріжка яйцем;
- випікати при температурі 220 – 240°C;

Приготування начинки з сиру

- з'єднати протертий сир, яйця, цукор, ванілін, борошно
- вимішати масу до однорідної консистенції

Вимоги до якості виробів.

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Пиріжки з сиром	Форма-овальна, напіввідкрита, збережена, без тріщин та сліпів	Світло-коричневий, з глянцем	Добре пропечені, без закалу, м'які, начинка чітко виділяється	Солодкий, властивий дріжджовому тісту, з ароматом сиру та ваніліну

Історія виникнення піци

Піца-є однією із найпопулярніших страв у світі. Важко сказати, яка нація може пишатися тим, що винайшла страву, яка багаторазово змінюючись та удосконалюючись, досягла такого рівня популярності. Адже єдиної думки щодо точного історичного походження піци немає. Є лише теорії про те, що щось схоже на піцу готували ще декілька тисяч років тому у Єгипті, Індії або у Греції.

Єгипетська піца була запечена із ароматними травами Нілу та була круглої форми. Дана форма нагадувала єгиптянам сонце, культ якого вони дуже шанували. Також, можливо, що праобраз сьогоденної піци був вигаданий саме греками. Вони запікали тісто разом із приправами та іншими продуктами. Даний грецький хліб називався «plakuntos» , тобто «плоский випечений хліб». До нього додавали оливки, часник, цибулю, трави та оливкову олію. Дана страва була настільки популярною, що навіть Платон , у своєму трактаті «Республіка», згадував про паляницю приправлену оливковою олією, сиром, цибулею та зеленню.

Інша легенда говорить, що саме римські легіонери, повернувшись з Палестини, принесли із собою страву, яка називалася «піца». Дана страва також представляла собою хліб, на який клали різні овочі. Але все ж таки батьківщиною піци вважається Італія. Італійським праобразом даної страви є паляниця «фокачча», що схожа за способом приготування, але без додавання різноманітних начинок. Історія «сучасної» піци розпочинається 200 років тому, коли в Неаполі, масово почали готувати піцу для моряків.

В Америці піца з'явилася разом із італійськими емігрантами кінця XIX сторіччя. Саме в Чикаго вперше починають продавати дану страву на вулицях. Говорять, що першу американську піцерію заснував в 1905 році Дженнаро Ломбарді, у Нью Йорку. В Америці Ломбарді називають «Патріархом піци», адже його заклад і досі працює. Також на початку XX сторіччя у США вперше здійснюється доставка піци та розпочинається

масштабна її популяризація у світі. В 1940-х роках винаходять «Американську піцу» - пухку, з високими краями та більшою кількістю начинки.

Споживання піци стає більш популярним після Другої світової війни, що зумовило повернення з Італії американських солдатів. Сьогодні саме жителі Сполучених Штатів найбільше люблять та споживають піцу порівняно із жителями усіх країн світу. Існує певна відмінність між піцями італійського та американського типів. Головною відмінністю їх являється товщина тіста. Італійська піца є дуже тонкою і з невеликою кількістю начинки. Американська піца є більш пухкою та щедрою на різні інгредієнти. Саме прототип останньої користується широкою популярністю в світі та серед українців.



Інструктивна – технологічна картка №2

Піца

Назва сировини	Затрати на 30 шт. по 125г		Затрати на 10 шт.	
	Тісто	Начинка	Тісто	Начинка
Борошно пшеничне	2660		890	
Цукор	30 (1ст.л)		10	
Маргарин столовий	100	-	33	
Олія рослинна	100		33	
Сіль	10 (1 ч.л.)	-	3	
Вода або молоко	1000	-	330	
Меланж (яйця)	80 (2 шт.)		28 (2/3 шт.)	
Дріжджі сухі	25	-	8	
Сир твердий (тертий)	-	600		200
Гриби печериці		600		200
Ковбаса салямі або філе курки відварне		600		200
Томатний кетчуп		600		200
Цибуля маринована		300		100
Соус - майонез		150		50

Алгоритм виконання роботи

- Зважити продукти
- Підготувати сировину (борошно, сіль, цукор – просіяти, меланж – процідити, яйця – помити, маргарин зачистити, розрізати на шматки, розтопити)
- Сир потерти на тертці, цибулю нарізати мілким кубиком та замаринувати оцтом, ковбасу або відварне філе курки нарізати соломкою, печериці нарізати соломкою та припустити
- Приготувати томатний кетчуп (у томатну пасту додати сіль, цукор, корицю, перець чорний і червоний, розтертий часник)

- Воду підігріти до температури 30 – 40 °C
- Розтерти дріжджі з невеликою кількістю цукру та води
- Підготувати листи(злегка змастити маслом)

Приготувати дріжджове тісто опарним способом

Опара

- Взяти воду або молоко (100 %) , дріжджі (100 %) , цукор , борошно (40 %)
- Замісити опару (консистенція густої сметани)
- Поверхню посипати борошном
- Поставити бродити на 2 години у тепле місце (готовність опари визначити за збільшенням у об'ємі у 2 – 2.5 рази, потім опара осідає)

Заміс тіста

- Додати порціями яйця, сіль, решту цукру ,перемішати тісто
- Всипати залишки борошна
- Замісити тісто
- Додати наприкінці замішування розтопленій маргарин, рослинну олію
- Місити тісто доти не буде відставати від стінок посуду та рук
- Поставити тісто в тепле місце для бродіння на 2 – 3 години
- Обминати тісто 2 рази поки воно підходить
- Визначити готовність тіста (у готового тіста поверхня опукла, приємний спиртовий запах, тісто відстає від посуду та рук).

Формування піци

- посипати стіл борошном
- поділити тісто на куски вагою по 425 г
- тісто розкачати у джгут, поділити на 5 шматочків по 85г
- підкачати тістові заготовки у вигляді кульок та викласти на листи на відстані 7-8 см одну від одної швом до низу
- залишити на проміжне вистоювання на 15 хвилин

- розкачати кульку скалкою до товщини 1 см, потім дерев'яним товкачиком

діаметром 5- 10 см зробити поглиблення у тістових заготовках

- покласти у поглиблення шари начинки:

20 г томатного кетчупу, 20 г припущених печериць, 20 г філе курки або 20 г ковбаси салями з маринованою цибулею, 20 г тертого сиру, 5 г соусу - майонез

- Залишити на кінцеве вистоювання на 20 хвилин
- Змастити потовщені краї піци меланжем
- Випікати при температурі 220 °C 10 -15 хвилин
- Можна формувати велику піцу у вигляді відкритого пирога, тоді тривалість випікання збільшується до 25 – 40 хвилин.

Вимоги до якості виробів.

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Піца з начинкою	Форма – кругла, відкрита, збережена, без тріщин та сліпів	Світло- коричневий, з глянцем	Добре пропечена, без закалу, м'яка, начинка чітко виділяється	Властивий дріжджовому тісту, з ароматом сиру, грибів, ковбаси

Інструктивна – технологічна картка №3

Налисники із сметаною або джемом

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	Нетто	брутто	Нетто
Борошно пшеничне	72	72	216	216
Цукор	3	3	9	9
Маргарин столовий	3	3	9	9
Сіль	1.5	1.5	4.5	4.5

Вода	115	115	345	345
Меланж (яйця)	¼ шт.	4	13	12
Дріжджі	3	3	9	9
Маргарин або	5	4,5	15	15
Олія рослинна	4	4	12	12
Масло вершкове	10	10	30	30
Або сметана	20	20	60	60
Або джем	20	20	60	60
Маса тіста	-	195	-	585
Маса готових млинців	-	150	-	450
Вихід	-	150/20	-	

Алгоритм виконання роботи

- Зважити продукти
- Підготувати сировину (борошно, сіль, цукор – просіяти, меланж – процідити, яйця – помити, маргарин зачистити, розрізати на шматки, розтопити)
- Воду або молоко підігріти до температури 35– 40 °С
- Розтерти дріжджі з невеликою кількістю цукру ,солі та теплої рідини
- Підготувати чугунні сковороди, жир для змащування

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом

- Взяти теплу воду(50 % від норми) , розчинити дріжджі , цукор, сіль, процідити
- Додати просіяне борошно, розмішати до однорідної консистенції поступово вливаючи рідину (на 1 кг борошна 1,65 - 2.5 л рідини)
- Додати наприкінці замішування розтоплений маргарин, меланж
- Замісити тісто і поставити у тепле місце для бродіння на 3-4 години
- Обминати тісто 2 рази поки воно підходить

- Перед закінченням бродіння додати збиті білки яєць та запарити тісто киплячим молоком, щоб млинці були більш пористими



Смаження налисників:

- Розігріти чугунні сковороди
- Розтопити жир для змащування сковороди та вершкове масло для змащування млинців
- Смажити на змащеній жиром сковороді діаметром приблизно 20-24 см при температурі 130 - 150°C
- Тісто наливати тонким шаром, товщина млинця не більше 3 мм
- Налисники без фаршу смажать з двох сторін
- Налисники з фаршем обсмажують з однієї сторони, охолоджують, на підсмажену сторону кладуть фарш, загортають у вигляді прямокутника, обсмажують з обох боків
- Готові налисники укладають гіркою на підігріту тарілку, кожен змащують розтопленим вершковим маслом
- Відпускають у мілких столових тарілках, підігрітих до 40°C, окремо у соуснику подають сметану

Вимоги до якості виробів.

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Млинці (налисники)	Форма – кругла, а з фаршем – прямокутна, без тріщин, розривів	Світло золотиста поверхня	Добре пропечені, пухкі, м'які	Солодкуватий, в міру солоний, приємний, запах - властивий смаженому дріжджовому тісту



Налисники. Напівфабрикат

Сировина	1000		300	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно	416	416	140	140
Молоко або вода	1040	1040	347	347
Яйця	2 ½ шт.	83	1/3 шт.	28
Цукор	25	25	8	8
Сіль	8	8	2.6	2.6

Фарш з печінки

Сировина	1000		250	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печінка	1630	1353	407	338
Маргарин столовий	60	60	15	15
Цибуля ріпчаста	100	84	25	21
Борошно	10	10	2.5	2.5
Сіль	10	10	2.5	2.5
Перець	0,5	0,5	1.0	1.0

Оброблену печінку обсмажити, змішати з пасерованою цибулею. Пропустити через м'ясорубку обсмажити на листі, додати сіль, перець, білий соус, перемішати.



Інструктивна–технологічна картка № 4

Тісто дріжджове для ватрушок

Назва сировини	Тістова заготовка		
	58 гр (29)		
	№ 1089	на 100 шт. по 75 гр.	на 10 шт. по 75 гр.
Борошно пшеничне в/г	641	3,720	372
Цукор	34	198	20 (1/2)
Маргарин столовий	29	168	17
Меланж	34	198	20 (1\2)
Сіль	10	60	6
Дріжджі пресованні	19	110	11
Вода	258	1,500	150
Вихід:	1000	5,800	580
Волога %:	38	38	38

Фарш сирний для ватрушок

Назва сировини	Тістова заготовка 58 гр (29)		
	№ 1135	на 100 шт. по 75 гр.	на 10 шт. по 75 гр.
Сир	833	2500	250
Яйця	80	240	24
Цукор	80	240	24
Борошно	40	120	12
Вині лин	0,1	0,3	0,03
Вихід:	1000	3000	300

Ватрушки

Назва сировини	Тістова заготовка	
	на 100 шт. по 75 гр.	на 10 шт. по 75 гр.
Дріжджове тісто № 1089	5800	580
Борошно на підпил	174	17
Фарш № 1135	3000	300
Меланж для змазування	150	15
Жир для змазування листів	25	2,5
Вихід:	100 шт. по 75 гр. та 200 шт. по 36 гр.	10 шт. по 75 гр. та 20 шт. по 36 гр.

Алгоритм виконання роботи



- Зважити сировину;
- Підготувати сировину (борошно, сіль, цукор – просіяти, меланж – процідити, яйця – помити, маргарин – зачистити, розрізати на шматки, розтопити) сир протерти через сито;
- Воду підігріти до температури 30 – 40 °С;
- Розтерти дріжджі з невеликою кількістю цукру та води;
- Підготувати лист (злегка змастити маслом).

Приготування дріжджового тіста безопарним способом

Заміс тіста

- Підготувати дріжджі до роботи (активувати);
- Додати цукор, сіль, меланж або яйця, борошно;
- Перемісити 5 – 8 хв.;
- Розтопити маргарин;
- Додати в тісто і перемісити до однорідної консистенції;
- Місити тісто до тих пір, поки не буде відставати від стінок каструлі та рук;
- Поставити тісто в тепле місце для бродіння на 2 – 3 год.;
- Після збільшення тіста 1,5 - 2 рази, його слід обім'яти 1 – 2 рази. Борошно зі слабкою клейковиною 1 раз;
- (У готового тіста поверхня опукла, приємний спиртовий запах, тісто відстає від посуду та рук).

Опарний спосіб

- Взяти воду 60 – 70% , дріжджі (100%) - , борошно – (60% -);
- Замісити опару до однорідної консистенції;
- Поверхню посипати борошном;
- Накрити кришкою;
- Поставити для бродіння на 2 години в тепле місце в приміщення з температурою 35 – 40 °С;
- Опара збільшується в об'ємі 2 рази.

Формування ватрушок

- Посипати стіл борошном;
- Готове дріжджове тісто розкачати джгутом діаметром 3 см;
- Поділити на шматки (дотримуватися ваги 58 г);
- Сформувати шматки у кульки;
- Укласти кульку з тіста швом до низу на лист змащений маслом на відстані 6-8 см;
- Залишити для вистоювання на 10-15 хв.;
- Потім дерев'яним товкачиком діаметром 5 см зробити заглиблення;
- Потовщені краї змазати яйцем;
- Заповнити поглиблення сирним фаршем 30г (можна з кондитерського мішка);
- Відправити до повного розстоювання ;
- Випікати при температурі 230 - 240°С протягом 6 – 8 хв.

Приготування фаршу з сиру

- З'єднати протертий сир, яйця, цукор, ванілін, борошно;
- Перемішати , довести до смаку.

Вимоги до якості виробів

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Ватрушки з сиром	Виріб круглої форми, фарш рівномірно розподіляється в виробі	Поверхня, основа та фарш від золотистого до світло - коричневого	Добре пропечені, без закалу, м'які. Начинка чітко виділяється, однорідна	Солодкий, властивий дріжджовому тісту з ароматом сиру та ваніліну

Інструктивна–технологічна картка № 5

Розтягай з рибою

Назва сировини	на 100шт. по 143гр.		на 10шт по 143гр	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно пшеничне в/г	7800	7800	780	780
В тому числі на підпил	312	312	31	31
Цукор	300	300	30	30
Маргарин столовий	400	400	40	40
Меланж	700	700	70	70
Сіль	80	80	8	8
Дріжджі пресовані	140	140	14	14
Вода для замісу тіста	2800	2800	280	280
Маса тіста (оболонки)	-	12000	-	1200
Фарш	-	4000	-	400
Жир для змазування листів	25	25	2,5	2,5

Рибний фарш

Назва сировини	1000		400		40	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морський	1555	1026	622	410	62,2	41
або тріска	1405	1026	562	410	56,2	41
або сом	2280	1026	912	410	91,2	41
або судак	2138	1026	855	410	85,5	41
або філе сазана	1115	1026	446	410	44,6	41
Маса готової риби	-	841	-	336	-	33,6
Цибуля	150	126	60	50	6	5
Маргарин	100	100	40	40	4	4
Маса пасерованої	-	63	-	25	-	2,5

цибулі						
Борошно пшеничне	10	10	4	4	0,4	0,4
Маргарин столовий	100	100	40	40	4	4
Петрушка (зелень)	9	7	4	3	0,4	0,3
Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,2	0,2	0,02	0,02
Сіль	12	12	5	5	0,5	0,5

Алгоритм виконання роботи

- Зважити сировину;
- Підготувати сировину (борошно, сіль, цукор – просіяти, меланж – процідити, яйця – помити, маргарин – зачистити, розрізати на шматки , розтопити)сир протерти через сито;
- Воду підігріти до температури 30 – 40 °С;
- Розтерти дріжджі з невеликою кількістю цукру та води;.
- Підготувати лист (злегка змастити маслом)

Приготування дріжджового тіста безопарним способом

Заміс тіста

- Підготувати дріжджі до роботи (активувати);
- Додати цукор , сіль, меланж або яйця, борошно;
- Перемісити 5 – 8 хв.;
- Розтопити маргарин;
- Додати в тісто і перемісити до однорідної консистенції;
- Місити тісто до тих пір, поки не буде відставати від стінок каструлі та рук;
- Поставити тісто в тепле місце для бродіння на 2 – 3 години;
- Після збільшення тіста 1,5 - 2 рази, його слід обім'яти 1 – 2 рази. Борошно зі слабкою клейковиною 1 раз;

- (У готового тіста поверхня опукла, приємний спиртовий запах, тісто відстає від посуду та рук).

Опарний спосіб

- Взяти воду 60 – 70% , дріжджі (100%) - , борошно – (60% -);
- Замісити опару до однорідної консистенції;
- Поверхню посипати борошном;
- Накрити кришкою;
- Поставити для бродіння на 2 години в тепле місце в приміщення з температурою 35 – 40 °С;
- Опара збільшується в об'ємі 2 рази.

Формування розтягаїв з рибою

1. Приготувати дріжджове тісто безопарним способом.
2. Сформувати кульки масою 120 г.
3. Вистоявати протягом 5-10 хв.
4. Розкотати на круглі коржі
5. Приготувати фарш:
 - а) чисте філе риби нарізати на шматки і припустити;
 - б) подрібнити ножом;
 - в) пасерувати дрібно нарізану цибулю;
 - г) приготувати густий білий соус;
 - д) з'єднати з подрібненою рибою, додати січену зелень пасеровану цибулю, білий соус і ретельно перемішати.
6. На середину коржів покласти фарш по 40 г
7. Краї тіста заціпити джгутиком так щоб середина виробу залишилась відкритою
8. Сформувати розтягаї, укласти и на змащений жиром лист
9. Дати вистоятись 20-30 хв. У теплом місці.
10. Змастити яйцем .

11. Дати вистоятись 5 хв.
12. Випікати протягом 80 хв. При t 240°C
13. Відпустити.

Приготування фаршу

- Філе – окуня морського, тріски, сома ,судака, сазана. Нарізають на шматки і припускають.
- Готову рибу подрібнюють .
- Додають пасеровану цибулю , зелень петрушки, білий соус та ретельно перемішують.

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Розтягаї з рибою	Форма подовжена з загостреними кінцями. Середина відкрита	Поверхня глянцева рівномірно забарвлена, від золотистого до світло коричневого Начинка сіра .	Виріб гарно пропечений Начинка м`яка соковита. Не вологий на дотик.	Притаманні наданому виробу. Приємний без стороннього присмаку та запаху; Аромат властивий фаршу.

Інструктивна–технологічна картка №6

Пиріг напіввідкритий з прісного здобного тіста

Назва сировини	1000
Борошно	600
Цукор	300
Масло вершкове	100
Сметана	180
Меланж	52
Сода	18
Фарш № 1137	500

Фарш з яблук

Назва сировини	1000		500	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблука свіжі	1186	830	593	415
Цукор	200	200	100	100

Алгоритм виконання роботи

- Зважити сировину;
- Підготувати сировину (борошно, цукор – просіяти, меланж – процідити, масло вершкове – зачистити, розрізати на шматки, розтопити);
- Підготувати лист (злегка змазати маслом).

Формування «Пиріг напіввідкритий з прісного здобного тіста»

- Цукор змішати з маслом (розтопленим до консистенції густої сметани; поступово додати меланж, змішаний зі сметаною; все збивають;
- У цю масу додають просіяне борошно змішане з содою (7% борошна треба залишити на підпил);
- Місити не довго – до отримання однорідного тіста;
- З тіста формують руками прямокутний шматок, який кладуть на стіл, посипаний борошном, качалкою розкачують від середини у всі сторони;
- Пласт повинен бути однакової товщини 2 см.
- Викладають на лист, змащений жиром, зверху кладуть фарш (у яблуках, видаляють насіннєве гніздо, шкірочку, нарізають скибочками, додають цукор);
- Фарш прикривають смужками з тіста у вигляді решітки;
- Смужки змащують меланжем;
- Випікають при $t = 200 - 210\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Вимоги до якості виробів

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Пиріг напіввідкритий з прісного здобного тіста	Виріб має круглу або прямокутну форму. Рівномірно змащений яйцем, добре пропечений.	Золотистий	Тісто щільне, легко ламається.	Смак солодкий, властивий пісковому тісту, з яблучним ароматом.

Інструктивна–технологічна картка № 7 «Рулєт з маком»

Назва сировини	1000 (на 2 рулєту)		10 шт.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно	475	475	475	2375
Цукор	75	75	75	375
Масло вершкове або маргарин	50	50	50	250
Яйця	$\frac{3}{4}$ шт.	30	3,4	150
Дріжджі	7	7	7	35
Вода	250	250	250	1250
Борошно для підпи́лу	25	25	25	1250
Олія для змащування дека	3	3	3	15
Яйця для змащування виробів	$\frac{1}{4}$ шт.	10	1,4	50
Мак	200	200	200	1000
Цукор	150	150	150	750
Яйця	1 шт.	40	1 шт.	200

Алгоритм виконання роботи

- Зважити сировину;
- Підготувати сировину (борошно, цукор – просіяти, яйця – помити, маргарин – зачистити, розрізати на шматки, розтопити), мак підготувати до роботи (просіяти, процідити);
- Воду підігріти до температури 30 – 40 °С;
- Розтерти дріжджі з невеликою кількістю цукру та води;
- Підготувати лист (злегка змастити маслом).
-

Приготування дріжджового тіста безопарним способом

Заміс тіста

- Підготувати дріжджі до роботи (активувати);
- Додати цукор , меланж або яйця, борошно;
- Перемісити 5 – 8 хв.;
- Розтопити маргарин;
- Додати в тісто і перемісити до однорідної консистенції;
- Місити тісто до тих пір, поки не буде відставати від стінок каструлі та рук;
- Поставити тісто в тепле місце для бродіння на 2 – 3 год.;
- Після збільшення тіста 1,5 - 2 рази, його слід обім'яти 1 – 2 рази. Борошно зі слабкою клейковиною 1 раз;
- (У готового тіста поверхня опукла, приємний спиртовий запах, тісто відстає від посуду та рук).

Опарний спосіб

- Взяти воду 60 – 70% , дріжджі (100%) - , борошно – (60%);
- Замісити опару до однорідної консистенції;
- Поверхню посипати борошном;
- Накрити кришкою;
- Поставити для бродіння на 2 години в тепле місце в приміщення з температурою 35 – 40 °С;
- Опара збільшується в об'ємі 2 рази.

Формування рулету з маком

1. Приготувати дріжджове тісто опарним, або безопарним способом .
2. Поділити шматки масою 500г.
3. Вистоювати протягом 5-8 хв.
4. Приготувати макову начинку:
 - мак промити чистою водою;

- залити водою і варити 10-15 хв;
- відкинути на сито, промити;
- обсушити на тканині;
- пропустити крізь м'ясорубку;
- додати цукор, яйця, добре перемішати.

5. Тісто розкочати на прямокутний пласт довжиною 30см, (товщина пласта з одного боку повинна бути 3-4см, з іншого 6-8см).

6. На пласт рівномірно нанести шар макової начинки 140-150г при цьому кінці пласта на відстані 2см від краю не покривати начинкою, змастити яйцем.

7. Завернути пласт тіста в рулет.

8. Укласти на змащений жиром лист швом донизу, щоб на відстань між рулетами була до 15см.

9. Поставити в тепле місце для вистоювання на 20 – 30 хв.

10. Змазати яйцем, зробити проколи в кількох місцях.

11. Вистояти 5-10хв.

12. Випікати рулет при тем. 200-230гр.С⁰ протягом 25-30хв.

13. Охолодити.

14. Нарізати на порції.

Приготувати макову начинку

- мак промити чистою водою;
- залити водою та варити 10-15 хв;
- відкинути на сито, промити;
- обсушити на тканині;
- пропустити крізь м'ясорубку;
- додати цукор, яйця, добре перемішати.

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Рулет з маком	Рулет має продовгувату форму з тупими кінцями: довжина його 30-33см, ширина 8-9 см; висота 5-6см. Краї шматків без надривів, начинка не розсипається і розміщена у формі спіралі.	Поверхня глянцева рівномірн о забарвлен а, коричнев а з проколам и.	М'якушка добре пропечена, 3-4 шари маку добре видно.	Прияманні наданому виробу. Приємний без стороннього присмаку та запаху; Аромат властивий дріжджовому виробу.



Іванова – майстер в/н,
Павленко О.Д. – викладач з предмету
«Технологія приготування їжі»;
Димитрівського професійного гірничого
ліцею (105)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 12

Тема: «Технологія приготування тіста та виробів з нього»

Навчальна мета:

- закріпити теоретичні знання практичними навичками приготування тіста та виробів з нього.
- здійснювати перерахування сировини на задану кількість страв та виробів
- організувати робоче місце.
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу.
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину.
- виконувати правила поведінки учнів у технологічній лабораторії з охорони праці, санітарії та гігієни, техніки безпеки.
- проводити бракераж страв та виробів.
- скласти звіт про роботу.

Виховна мета:

- виховувати творче ставлення до праці.
- прищеплювати любов до обраної професії.
- виховувати фахівців на рівні міжнародних стандартів.

Розвиваюча мета:

- розвивати естетичний смак, самостійність у роботі логічне мислення.
- удосконалювати трудові навички та прийоми.

Матеріально-технічне забезпечення:

- Жарова шафа, плита, міксер, фритюрниця, ваги, стіл, каструлі, сковорідки, кондитерські дошки, листи, скіпа, сито, ножі, тарілки, ложки, інструкційні

карти, зошити ЛПР, малюнки, підпорні конспекти, кухарська виделка, бачки для тіста, комп'ютер.

2. Контроль знань по технології приготування налисників з варенням (додаток 32)

- співвідношення молока і борошна для налисників.
- у яких випадках готове тісто для млинчиків проціджують?
- чому налисники смажать з однієї сторони?
- що собою являє (додаток 1) ? як їм користуватися ?

3. Контроль знань по технології приготування дріжджового безопарного тіста для пиріжків печених з вишнями та смажених з капустою (додаток 33)

- поясніть, як приготувати дріжджове безопарне тісто «в один захід».
- поясніть різницю густоти тіста для смажених та печених пиріжків.
- чому витік сік із пиріжків з вишнями?
- як використовувати (додаток 33) на ЛПР?

4. Контроль знань по технології приготування дріжджового опарного тіста для булочок «Дорожня», розтягаїв з рибою, ватрушок з сиром, рулету з маком (додаток 36)

- поясніть, що собою являє опара?
- обґрунтуйте різницю між розтягаями та ватрушками.
- чому рулет з маком не зберіг форму, тріснув при випіканні.
- як приділити готовність опари?

5. Контроль знань по технології приготування дріжджового тіста з відздобкою для кексу «Пасхальний» (додаток 34)

- обґрунтуйте введення здоби у дріжджове тісто «в два заходи»
- порівняйте технологію приготування опарного дріжджового тіста та з відздобкою.
- у яких випадках кекс пристає до форми?
- якщо кухар повністю заповнить тістом форму для кексу «Пасхальний», що він отримає?

Інструктивно – технологічна карта № 1 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

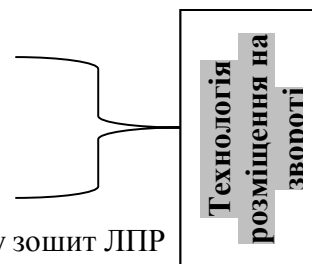
- Приготувати «Налисники з варенням»
- Провести бракераж виробів
- Дослідити форму та вагу трьох налисників

Матеріально-технічне забезпечення:

Плита, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, збивачка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Збити тісто, процідити
7. Приготувати фарш із варення
8. Підготувати сковорідку, розігріти, змастити
9. Смажити дотримуючись правил Б.П
10. Охолодити, сформувати вироби з варенням, обсмажити знову
11. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
11. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
12. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновки записати у зошит ЛПР
13. Отримати домашнє завдання
14. З дозволу викладача покинути лабораторію



Корисні поради

- Для смаження налисників підбирають сковорідку з рівним дном, щоб вироби мали рівномірну товщину
- Якщо налисники підгорають, температуру смаження зменшують
- З метою попередження зайвої сухості та ламу чисті, налисники швидко випікають на добре розігрітій сковоріді
- Для налисників воду і борошно використовують у співвідношенні 2,5 : 1

«Налисники з варенням»

№1083(2)

№ п/ч	СИРОВИНА	На 3 порції		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	140	140	Борошно в/с – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок.
2.	Молоко	374	374	
3.	Цукор	8	8	
4.	Яйця	2 ¹ / ₃ шт	93	
5.	Сіль	3	3	
	<u>Маса тіста</u>		700	Молоко – біле, однорідне рідке; смак і запах – чистий, свіжий. Без сторонніх присмаків і запахів.
6.	Варення	151	150	
	Маса напівфабрикатів		450	Сметана – біла однорідна, без грудочок, середньої густоти, смак та запах чистий, свіжий, приємний.
7.	Маргарин	18	18	
	Маса смажених налисників		405	Яйця – чисті, цілі, без плям, свіжі, приємного запаху. Білок відділяється від жовтка.
8.	Сметана	60	60	
	<u>Вихід порції</u> 135/20			

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розвести у холодному молоці (50% норми), всипати борошно, розмішати до однорідної маси, поступово додаючи молоко. Тісто процідити. Налисники смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24 – 26 см. Налите тісто, обертанням сковороди, розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1 – 2 мм і обсмажують з одного боку. Налисники знімають і охолоджують. На підсмажений бік налисника кладуть варення, надають їм чотирикутну форму, збризкують маргарином і запікають у жаровій шафі 7 -10 хв. Подають зі сметаною.

Типові помилки, шляхи попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Випечені налисники «к омом»	Не зовсім чиста сковорідка, або стара	Сковорідку потерти сіллю, добре розігріти, змастити
2.	Тісто для налисників з грудочками	Борошно не просіяне, з грудочками. При замішуванні тіста, спочатку добавлено воду а потім борошно	Просіяти борошно, збити тісто прутко подібною збивачкою. При замішуванні тіста, спершу додати борошно, а потім воду, збити

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 2 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати «Пиріг напіввідкритий з яблуками» із прісного здобного тіста
- Провести бракераж виробів
- Дослідити якість пирогів випечених при наявності води і без неї, у жаровій шафі

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Приготувати фарш з яблук
7. Замісити тісто
8. Заформувати пиріг, прикрасити
9. Змастити
10. Випікати дотримуючись правил Б.П
11. Охолодити
12. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПП
13. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
14. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПП
14. Отримати домашнє завдання з дозволу викладача покинути лабораторію

**Технологія
розміщена на звороті**

Корисні поради

- Прісне здобне тісто буде значно пухкішим, якщо у нього додати жовтки розтерті з цукром
- Якщо тісто не можливо розкачати на сковорідці у тонкий пласт, зробіть це на столі, посипте борошном, наверніть на качалку, перенесіть
- Смак борошна визначають, спробувавши його кінчиком язика
- Доброякісне, пшеничне борошно має смак крохмалю
- Металеві листи для випікання прісного здобного тіста змащують жиром

Пиріг напіввідкритий з прісного тіста з яблуками № 1095

№ п/ч	СИРОВИНА	На 1000г.		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	400	400	<u>Борошно в/с</u> – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок.
2.	Цукор	50	50	
3.	Масло вершкове	50	50	
4.	Яйця	11/2шт	60	
5.	Сода питна	18	18	
6.	Сметана	180	180	
7.	Сіль	5	5	
	<u>Маса тіста</u>		700	<u>Яйця</u> – чисті, цілі, без плям, свіжі, приємного запаху
	<u>Фарш з яблук</u>			<u>Сметана</u> – біла однорідна, без грудочок, середньої густоти, смак та запах чистий, свіжий, приємний.
8.	Яблука свіжі	593	415	<u>Сода питна</u> – порошкоподібна сировина білого кольору з металевим блиском, смак солоно – гіркуватий. Без грудочок, суха, сипуча.
9.	Цукор	100	100	
	<u>Маса фаршу</u>		500	
	<u>Вихід виробу</u>		1000	

Технологія приготування

Фарш з яблук. Яблука миють, очищують шкірочку, видаляють насіннєве гніздо, нарізують скибочками і пересипають цукром.

Прісне здобне тісто. Цукор змішують з вершковим маслом, розтопленим до консистенції густої сметани, поступово додають яйця, сметану і перемішують до однорідної маси без грудочок. Додають борошно, змішане з питною содою. Місять недовго – до отримання однорідного тіста. Сім відсотків борошна залишають для підпили. З тіста формують руками прямокутний шматок, який кладуть на стіл, посипаний борошном., качалкою розкатують з середини у всі сторони. Пласт повинен бути однакової товщини 2см. Викладають на лист, змащений жиром, Зверху кладуть фарш, прикривають його смужками з тіста у вигляді решітки. Смужки змащують яйцем. Випікають при температурі 200 – 220° С, 20 хвилин.

Типові помилки, шляхи попередження

1.	Тісто при розкачуванні кришиться	Перегріта сировина для замісу тіста	Сировина для прісного – здобного тіста повинна мати температуру 18° С – 20°С
2.	Пиріг містами згорів	При випіканні лист з пирогом своєчасно не розвернули. Висока температура у жаровій камері	Повертати лист, випікати при температурі 220° С

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 3 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати із дріжджового опарного тіста пиріг з повидлом «Московський»
- Провести бракераж виробу
- Дослідити якість двох пирогів з опарного і безопарного тіста. Зробити висновок

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна.
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття.
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Приготувати опару
7. Замісити тісто
8. Приготувати повидло
9. Сформувати пиріг, прикрасити
10. Вистояти напівфабрикат
11. Змастити
12. Випікати дотримуючись правил Б.П
13. Охолодити
14. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
15. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар, здати бригадиру
16. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПР
17. Отримати домашнє завдання на наступну ЛПР
18. З дозволу викладача покинути лабораторію



Корисні поради

- Дріжджове тісто вистояють у теплом, не гарячому місці, бо воно швидко підніметься, а у жаровій шафі осяде
- Щоб дріжджове тісто піднімалося рівномірно, вставте у нього декілька макаронин
- Вироби з перестоялого тіста будуть мати кислий смак
- Правильно замішане тісто повинно бути гладким, відставати від рук та посуду

Пиріг «Московський» напіввідкритий з повидлом із дріжджового опарного тіста»

п/ч	СИРОВИНА	На 1000г.		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
1.	<u>Тісто</u> Борошно в/с	550	550	<u>Дріжджі</u> – крихкі, зберігають форму, мають приємний спиртовий запах, колір блідо-коричневий. <u>Молоко</u> – біле, однорідне рідке; смак і запах – чистий, свіжий. Без сторонніх присмаків і запахів. <u>Маргарин</u> – однорідний жовтого кольору, з присмаком солі, цукру, жирний. <u>Повидло яблучне</u> – однорідне, солодке, густе, із смаком та запахом яблук. Колір жовтаво – коричневий, без грудочок та сторонніх запахів.
2.	Цукор	40	40	
3.	Маргарин	60	60	
4.	Яйця	11/2шт	60	
5.	Сіль	7	7	
6.	Дріжджі	20	20	
7.	Молоко	138	138	
8.	Жир	3	3	
9.	Яйця для змащування	1\13	3	
10.	<u>Начинка</u> Повидло яблучне <u>Вихід виробу</u> 1000г	333	333	

Технологія приготування

Готують у два прийоми. Спочатку опару, а потім тісто. В опару додають чотири види сировини: тепле молоко – 60%, дріжджі -100%, цукор – 4%, борошно – 60%, перемішують до сметано подібної маси. Бродить вона 1,5 години у теплому місці. Готовність визначають по осіданню опари та тріснутих бульбашкам. У тісто додають розведені у воді сіль, цукор, яйця, залишок борошна та розтоплений маргарин і замішують м'яке тісто. Вистоюють його чотири години, два рази обминають. Готове тісто розкатують коржем завтовшки 1см, який кладуть на змащену жиром форму або на змащений лист. Зверху кладуть начинку, а на неї переплетення зі смужок тіста. Напівфабрикат ставлять на 15 -20хв., у тепле місце для вистоювання. Прикрашення змащують яйцем. Випікають при температурі 200 – 220° С 45хв.

Типові помилки, шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Пиріг важко відділяється від сковорідки	Погано змащена сковорідка або лист	Дуже змащувати сковорідку жиром. Відділити пиріг з листа тонкою ниткою
2.	Пиріг осів у жаровій шафі	Хлопання дверцятами жарової шафи	Зачиняти жарову шафу: тихо, повільно, спокійно

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 4 **для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування** **тіста та виробів з нього»**

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати «Пиріжки печені з вишнями» із дріжджового тіста
- Провести бракераж виробів
- Дослідити якість виробів із щойно замішаного і вистояного тіста. Зробити

висновок

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

19. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
20. Одягнути санітарний одяг, взяти встановленого зразку взуття
21. Організувати робоче місце
22. Отримати сировину
23. Провести первинну обробку
24. Замісити безопарне тісто, вистояти
25. Підготувати вишні
26. Поділити тісто по 50 г
27. Вистояти, придавити
28. Покласти зверху фарш
29. Сформувати пиріжки
30. Вистояти напівфабрикати
31. Змастити
32. Випікати дотримуючись правил БП
33. Охолодити
34. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
35. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
36. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновки записати у зошит ЛПР
37. Отримати домашнє завдання
38. З дозволу викладача покинути лабораторію

Технологія
розміщена на звороті

Корисні поради

- В приміщенні, де формують вироби з тіста, не повинно бути протягів; із –за них створюється на поверхні тверда шкірочка.
- Дріжджове тісто буде м'якішим і пухкішим якщо додати в нього зварену протерту картоплю.
- Якщо тісто не досолене розчиніть сіль у невеликій кількості води, влийте у тісто і знову гарно вимішайте

Пиріжки печені з вишнями №1091

п/ч	СИРОВИНА	10шт. по 60г		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	310	310	<u>Борошно в/с</u> – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок. <u>Яйця</u> – чисті, цілі, без плям, свіжі, приємного запаху. <u>Цукор</u> – сипучий, білий, кристалоподібний, сухий, без грудочок. Смак солодкий, без сторонніх запахів та присмаків. <u>Виші</u> – кісточкові плоди, цілі, круглої форми, соковиті, спілі, чисті, солодкі, червоного кольору.
2.	Цукор	20	20	
3.	Маргарин	30	30	
4.	Яйця	3/4шт	30	
5.	Сіль	4	4	
6.	Дріжджі	10	10	
7.	Вода	70	70	
	<u>Маса тіста</u>		450	
	<u>Начинка</u>			
8.	Вишні	220	220	
9.	Цукор	30	30	
	<u>Вихід</u> 10 шт.			

Технологія приготування

Начинка вишнева. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки й кісточки, пересипають цукром і залишають на 3 – 4 години в холодному місці. Сік, що виділився, відціджують, а м'якоть використовують як начинку.

Тісто безопарне дріжджове. З'єднують теплу воду, дріжджі, сіль, цукор, яйця; перемішують до однорідної маси. Додають просіяне борошно, замішують тісто 10 хвилин. У кінці замісу додають розтоплений маргарин. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто відстає від рук та від посуду. Бродить тісто 3 – 4 години при температурі 35°С. Обминають його 2 рази.

Ознаки готового тіста: опукле, з приємним спиртовим запахом, збільшене в об'ємі у 2,5 рази. Готове тісто вагою 450 г., формують на джгут, розділяють на 10 шматочків, формують з них кульки, вистояють 5 – 6 хвилин.

Розкатують на круглі коржики, завтовшки 1 см., на середину кладуть начинку, краї щільно з'єднують, зашпиюють, надають форму човника. Сформовані пиріжки укладають рубцем донизу на змащений жиром лист і залишають на 20 – 30 хвилин для вистоявання. За десять хвилин до випікання пиріжки змащують яйцем. Випікають 10 хвилин при температурі 200 – 220° С .

Типові помилки, шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Кисле тісто	Тісто перебродило	Замісити тісто без дріжджів, а перекисле – використати як закваску
2.	Тісто не підходить або погано підходить	Дріжджі не якісні або тісто має низьку температуру 10° С чи високу - 55 ° С	Додати у тісто якісних дріжджів; підігріти або охолодити до температури 30° С

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 5 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»І

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати «Пиріжки смажені з капустою» із дріжджового безопарного тіста
- Провести бракераж виробів
- Дослідити якість пиріжків приготовлених за рецептурою та з тіста, у якому зменшено норму води Визначити вихід виробів

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

39. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
40. Одягнути санітарний одяг, взяти встановленого зразку взуття
41. Організувати робоче місце
42. Отримати сировину
43. Провести первинну обробку
44. Замісити безопарне тісто, вистояти
45. Приготувати фарш з капусти
46. Розділити тісто по 50 г
47. Сформувати кульки
48. Вистояти, придавити, зверху покласти фарш
49. Сформувати пиріжки
50. Вистояти напівфабрикати
51. Смажити дотримуючись правил Б.П
52. Охолодити
53. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
54. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
55. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПР
56. Отримати домашнє завдання
57. З дозволу викладача покинути лабораторію

**Технологія
розміщена на звороті**

Корисні поради

- Готовність розігрітого фритюру перевіряють, капнувши у нього 2 – 3 краплі води. Якщо вона випариться - жир розігрітий. Якщо опуститься на дно - пиріжки смажити рано
- Якщо смажити пиріжки у недостатньо розігрітому фритюрі, смак їх погіршиться
- Якщо тісто холодне, поставте його у тепле місце

Пиріжки смажені зі свіжою капустою» №1092

п/ч	СИРОВИНА	10шт. по 75г		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	330	330	<u>Борошно в/с</u> – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок.
2.	Цукор	20	20	
3.	Маргарин	10	10	
4.	Яйця	1/2шт	20	
5.	Сіль	5	5	
6.	Дріжджі	10	10	
7.	Вода	150	150	
	<u>Маса тіста</u>		500	<u>Капуста свіжа</u> - чиста, без гнилі, тлі, гусениці. Головки тверді соковиті, листя хрустке, не в'яле.
	<u>Фарш зі свіжої капусти</u>			<u>Дріжджі</u> – крихкі, зберігають форму, мають приємний спиртовий запах, колір блідо-коричневий.
	<u>Капуста свіжа</u>			<u>Цибуля</u> – чиста, суха, без гнилі, округлої форми, із гострим специфічним запахом. Колір світло – жовтий, смак різкий різкувато – солодкий.
8.	Маргарин	375	360	
9.	Яйця	18	18	
10.	Цибуля	5шт.	200	
11.	<u>Маса фаршу</u>	60	58	
	<u>Вихід</u> 10 шт.		250	

Технологія приготування

Фарш із свіжої капусти. Підготовлену білоголову капусту шаткують, кладуть на лист із розтопленим жиром шаром товщиною 3см., і смажить до готовності у жаровій шафі при температурі 180 -200°С, періодично помішують, охолоджують. В готову капусту додають дрібно нарізані, заздалегідь круто зварені яйця, і пасеровану цибулю.

Тісто безопарне дріжджове. З'єднують теплу воду, дріжджі, сіль, цукор, яйця; перемішують до однорідної маси. Додають просіяне борошно, замішують тісто 10 хвилин. У кінці замісу додають розтоплений маргарин. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто відстає від рук та від посуду. Бродить тісто 3 – 4 години при температурі 35°С. Обминають його 2 рази.

Ознаки готового тіста: опукле, з приємним спиртовим запахом, збільшене в об'ємі у 2,5 рази. Готове тісто вагою 500г., формують на джгут, розділяють на 10 шматочків, на столі, змащеному олією, формують кульки, вистояють 10хв., придавлюють рукою до товщини 4 – 5мм., у формі коржиків. На середину кладуть начинку, краї з'єднують, надають форму півмісяця, залишають на 20 – 30хв., для вистоювання. За 10хв., до смаження злегка видовжують. Скажуть у розігрітій сковорідці з олією при температурі 140°, з одного, а потім другого боку до золотавої шкірочки.

Типові помилки, шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Смажені пиріжки темного кольору	На поверхні сирих пиріжків борошно: воно підгоріло при смаженні	Для формування пиріжків стіл змащують олією, а не борошном
2.	Смажені пиріжки дуже пропитані жиром	Недостатньо розігрітий жир	Перевірити готовність розігрітого жиру: капнути в нього 2 – 3 краплі води, якщо випариться – можна смажити, а якщо опуститься на дно – смажити рано

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 6 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати «Ватрушки з сиром» із дріжджового опарного тіста
- Провести бракераж виробів
- Дослідити щойно замішане і вистояне тісто. Визначити вихід ватрушки

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

58. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
59. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття
60. Організувати робоче місце
61. Отримати сировину
62. Провести первинну обробку
63. Приготувати опару
64. Замісити тісто
65. Приготувати фарш із сиру
66. Сформувати кульки, покласти на лист
67. Вистояти, придавити
68. Сформувати заглиблення
69. Заповнити фаршем
70. Вистояти напівфабрикати
71. Змастити
72. Випікати дотримуючись правил Б.П
73. Охолодити
74. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
75. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
76. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПР
77. Отримати домашнє завдання
78. З дозволу викладача покинути лабораторію

**Технологія
розміщена на звороті**

Корисні поради

- На 1 кг борошна до тіста слід додати 30 г дріжджів
- Для визначення свіжості яєць налийте 2/3 склянки води і покладіть яйце. Свіже лежатиме на дні, кількадечне підніметься одним кінцем, а несвіже спливе до половини
- Коли тісто замішуєте на маргарині, сіль не додавайте, бо маргарин підсолений
- Якщо тісто в духовці дуже рум'яниться, накрийте його вологим папером

«Ватрушка з сиром» №1098

№ п/ч	СИРОВИНА	На 10 шт по 75г		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	370	370	<u>Борошно в/с</u> – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок. <u>Маргарин</u> – однорідний жовтого кольору, з присмаком солі, цукру, жирний <u>Яйця</u> – чисті, цілі, без плям, свіжі, приємного запаху
2.	Цукор	20	20	
3.	Маргарин	20	20	
4.	Яйця	1/2 шт	20	
5.	Дріжджі	10	10	
6.	Вода	150	150	
7.	Сіль	6	6	
	<u>Маса тіста</u>		580	
	<u>Фарш із сиру</u>			
8.	Сир	280	278	<u>Сир</u> – білий, з жовтуватим відтінком, чистого смаку та запаху, з невеликими грудочками
9.	Цукор	27	27	
10.	Яйця	7/10 шт.	27	
11.	Борошно	14	14	
12.	Ванілін	0,03	0,03	
	<u>Маса фаршу</u>		300	
	<u>Вихід виробу</u> 75 г			

Технологія приготування

Фарш з сиру.

Сир перетирають, додають яйця, сіль, цукор, борошно, ванілін перемішують. Поділяють на 10 частин, по 30 грамів на кожну ватрушку.

Тісто.

Готують у два прийоми. Спочатку опару, а потім тісто. В опару додають чотири види сировини: теплу воду – 60%, дріжджі -100%, цукор – 4%, борошно – 60%, перемішують до сметано подібної маси. Бродить вона 1,5 години у теплому місці. Готовність визначають по осіданню опари та тріснутих бульбашкам. У тісто додають розведені у воді сіль, цукор, яйця, залишок борошна та розтоплений маргарин і замішують м'яке тісто. Вистояють його чотири години, два рази обминають. Готове тісто розподіляють на десять частин, формують кульки.

Укладають їх на змащений жиром лист на відстані 6 - 8см одну від одної, злегка придавлюють рукою. Після 15 хвилинного вистоявання, формують заглиблення, дерев'яним товкачем, діаметром 5см. Заповнюють фаршем із сиру, вистояють 20 хвилин, змащують яйцем і випікають при температурі 220° С, 15 – 20 хвилину.

Типові помилки, шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Ватрушка з малим об'ємом	Недостатнє вистоявання, висока температура випікання	Вистоявати ватрушки 35хвилин
2.	Ватрушки сухі, цупкі	Тривале вистоявання тіста, низька температура випікання	Випікати при температурі 220° С, 15 – 20 хвилину

Домашнє завдання

Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 7 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

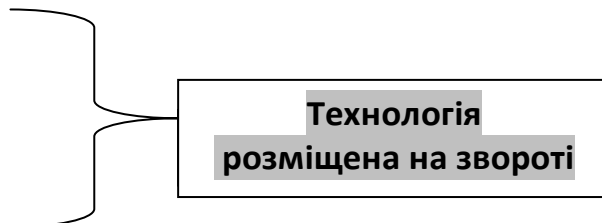
- Приготувати «Розтягаї з рибою» із дріжджового опарного тіста
- Провести бракераж виробів
- Дослідити щойно замішане і вистояне тісто. Визначити готове тісто

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Приготувати опару
7. Замісити тісто
8. Приготувати рибний фарш
9. Сформувати розтягаї
10. Вистояти напівфабрикати
11. Змастити
12. Випікати дотримуючись правил Б.П
13. Охолодити
14. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
15. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
16. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПР
17. Отримати домашнє завдання
18. З дозволу викладача покинути лабораторію



Корисні поради

- Дріжджове тісто не буде приставати до рук, якщо їх заздалегідь змастити олією
- Щоб випечені розтягаї були м'якими, їх слід ще гарячими накривати спеціальною тканиною
- Якщо тісто солоне, слід замісити нову порцію без солі, а потім з'єднати з пересоленим і ретельно вимісити
- Сухих дріжджів беруть у три рази менше ніж свіжих, розчиняють у теплій воді, дають постояти, проціджують через сито

«Розтягаї з рибою» № 1100

№ п/ч	СИРОВИНА	На 10 шт по 143 г		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	780	780	<u>Борошно в/с</u> – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок.
2.	Цукор	30	30	
3.	Маргарин	40	40	
4.	Яйця	13/4 шт	70	
5.	Дріжджі	14	14	
6.	Вода	280	280	
7.	Сіль	8	8	
	<u>Маса тіста</u>		1200	<u>Дріжджі</u> – крихкі, зберігають форму, мають приємний спиртовий запах, колір блідо-коричневий.
	<u>Фарш рибний</u>			
8.	Рибне філе	446	410	
9.	Цибуля ріпчаста	60	50	
10.	Маргарин	80	80	
11.	Борошно	4	4	
12.	Перець чорний	0,2	0,2	
13.	Сіль	5	5	<u>Цибуля</u> – без гнилі, чиста, свіжа, суха, тверда, округлої форми, з різким запахом та смаком.
	<u>Маса фаршу</u>		400	
	<u>Вихід виробу</u> 143 г			

Технологія приготування

Фарш рибний.

Рибне чисте філе без шкіри й кісток нарізують шматочками, солять і припускають, січуть ножом не дуже дрібно. Змішують з пасерованою цибулею, перцем, білим соусом. Білий соус готують змішуючи білу мучну пасировку з бульйоном, варять 10 хв., солять і проціджують.

Тісто.

Готують у два прийоми. Спочатку опару, а потім тісто. В опару додають чотири види сировини: теплу воду – 60%, дріжджі – 100%, цукор – 4%, борошно – 60%, перемішують до сметано подібної маси. Бродить вона 1,5 години у теплому місці. Готовність визначають по осіданню опари та тріснутих бульбашкам. У тісто додають розведені у воді сіль, цукор, яйця, залишок борошна та розтоплений маргарин і замішують м'яке тісто. Вистояють його чотири години, два рази обминають. З готового тіста формують кульки масою 120 г, вистояють протягом 10 хв, і розкатують на коржі, на середину яких кладуть фарш по 40 г. Краї тіста захищують джгутиком так, щоб середина залишалась відкритою. Сформовані розтягаї кладуть на змащений жиром лист, дають вистояти 20 хв. Змащують яйцем, випікають при температурі 220° С, 15 – 20 хвилин.

Типові помилки, шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Розтягаї при випіканні розтріскалися, не відповідають формі	Слабке захищування джгутиком меншої половини виробу	Потрібно міцно скріпити джгутиком краї більшої половини виробу, щоб відкритою залишалася менша частина
2.	Розтягаї розпливчаті, без глянцею	Напівфабрикати вистояні більше 20 хв.	Напівфабрикати розтягаїв слід вистоявати не більше ніж 15-20 хв. перед випіканням

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 8 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

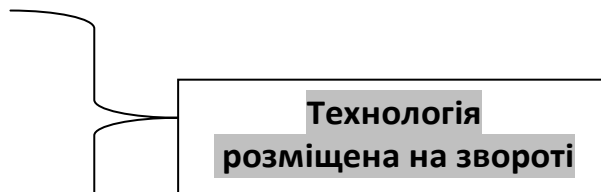
- Приготувати із дріжджового опарного тіста булочки «Дорожня» з борошняною крихтою
- Провести бракераж виробів
- Дослідити булочки змащені яйцем і маслом. Визначити найсмачнішу

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Приготувати опару
7. Замісити тісто
8. Приготувати борошняну крихту
9. Сформувати булочки
10. Змастити, посипати крихтою
11. Вистояти напівфабрикати
12. Випікати дотримуючись правил Б.П.
13. Охолодити
14. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПП
15. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
16. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПП
17. Отримати домашнє завдання
18. З дозволу викладача покинути лабораторію



Корисні поради

- При приготуванні булочок з крихтою рекомендують заформувати заготовки у вигляді кульок, змастити яйцем, або обмакнути у масло, посипати крихтою і тільки тоді вистояти
- Опарний спосіб приготування дріжджового тіста застосовують для приготування виробів з великою кількістю здоби
- Борошно перед замішуванням тіста просіюють для видалення домішок, збагачення киснем
- Яйця для змащування виробів збивають до однорідної маси, додають воду у співвідношенні 1:1

Булочка з борошняною крихтою «Дорожня»

«Технологія приготування мучних
кондитерських виробів» Н Г Бутейкіс

№ п/ч	СИРОВИНА	На 10 штук		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	580	580	Борошно в/с – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок.
2.	Яйця	1 1/3 шт	60	
3.	Сіль	6	6	
4.	Цукор	90	90	
5.	Дріжджі	15	15	
6.	Маргарин	130	130	
7.	Вода	245	245	
	<u>Маса тіста</u>		1100	Маргарин – однорідний жовтого кольору, з присмаком солі, цукру, жирний. Дріжджі – крихкі, зберігають форму, мають приємний спиртовий запах, колір блідо-коричневий. Сіль – кристалоподібна, біла, сипуча, чиста, без домішок, солоного смаку
	<u>Крихта</u>			
8.	Маргарин	20	20	
9.	Мука	20	20	
	<u>Вихід</u>		100	

Технологія приготування

Готують у два прийоми. Спочатку опару, а потім тісто. В опару додають чотири види сировини: теплу воду – 60%, дріжджі -100%, цукор – 4%, борошно – 60%, перемішують до сметано подібної маси. Бродить вона 1,5 години у теплому місці. Готовність визначають по осіданню опари та тріснутих бульбашкам. У тісто додають розведені у воді сіль, цукор, яйця, залишок борошна та розтоплений маргарин і замішують м'яке тісто. Вистояють його чотири години, два рази обминають.

Розподіляють готове тісто на шматки по 110 г. Формують у вигляді кульок, укладають на змащений лист, дають вистояти 30хв., змащують яйцем, посипають крихтою, випікають при температурі 220°C 10 -15 хв.

Крихта: борошно з'єднують з маргарином, перетирають через решето.

Типові помилки, шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Крихта не повністю зберігається на поверхні булочки	Напівфабрикати булочки погано змащені маслом або яйцем, крихта обсипається з поверхні	Напівфабрикат густо змастити яйцем або маслом, посипати крихтою, а потім вистояти і випікати
2.	Вага 10 булочок складає менше ніж 1000 г	Порушено або відсутнє дозування тіста для 10 виробів	Спочатку тісто для булочок поділити по 1100 г, а потім на 10 частин

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

«Інструктивно – технологічна карта № 9 для лабораторно – практичної роботи по темі: Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати із дріжджового тіста з відздобкою кекс «Пасхальний»
- Провести бракераж виробів
- Дослідити 2 кекси «Пасхальний» з дріжджового тіста з відздобкою і опарного.
Зробити висновки

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Приготувати опару
7. Здобу розділити на дві частини
8. Замісити тісто з половиною здоби, борошном
9. Вистояти 2 години
10. Додати ½ частини здоби
10. Вистояти тісто 2 години
11. Сформуванати кулю вагою 1100 г
12. Форму вистелити папером, змастити
13. Закласти в неї тісто
14. Вистояти напівфабрикат 60 хв
15. Випікати дотримуючись правил Б.П
16. Охолодити
17. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПП
18. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
19. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновки записати у зошит ЛПП
20. Отримати домашнє завдання
21. З дозволу викладача покинути лабораторію

**Технологія
розміщена на звороті**

Корисні поради

- У тісто з відздобкою рекомендують додати дріжджів в 2рази більше норми
- Опару повинна мати консистенцію не густу і рідку, а сметано подібну
- Гарне борошно повинне бути сухим, м'яким з блідо кремовим відтінком

Кекс «Пасхальний»

Технологія приготування мучних
кондитерських виробів
Н Г Бутейкис

№ п/ч	СИРОВИНА	На 1000г.		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	507	507	Борошно в/с – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок. Маргарин – однорідний жовтого кольору, з присмаком солі, цукру, жирний Яйця – чисті, цілі, без плям, свіжі, приємного запаху Родзинки – висушений бланширований виноград з насінням, суха, чиста сировина. Плоди однакового розміру, не злипаються, солодкі на смак.
2.	Цукор	144	144	
3.	Маргарин	120	120	
4.	Яйця	4 шт	120	
5.	Дріжджі	30	30	
6.	Молоко	146	146	
7.	Сіль	5	5	
8.	Родзинки	83	83	
9.	Ванільний цукор	5	5	
10.	Цукрова пудра	10	10	
	<u>Вихід виробу</u>		1000	

Технологія приготування

Готують у два прийоми. Спочатку опару, а потім тісто. В опару додають чотири види сировини: тепле молоко – 60%, дріжджі -100%, цукор – 4%, борошно – 60%, перемішують до сметано подібної маси. Бродить вона 1,5 години у теплому місці. Готовність визначають по осіданню опари та тріснутих бульбашкам. У тісто додають половину здоби, залишок борошна і замішують м'яке тісто. Вистоюють його дві години. Додають залишок здоби, перемішують, вистоюють дві години. Готове тісто вагою по 1100г. формують кулею і кладуть у змащені форми, покриті харчовим папером. Форми заповнюють тістом на 2/3 об'єму, вистоюють 30 хв, поки вони заповняться тістом. Випікають при температурі 200°C, 50 хв. Готові кекси зверху посипають цукровою пудрою.

Типові помилки та шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Випікання кексу у жаровій шафі без терморегулятора.	Визначити температуру у жаровій камері	Якщо щипочка борошна у жаровій шафі темніє за 30 секунд, температура 220 ⁰ C
2	Родзинки осіли на дно кексу	Порушені вимоги до якості кексу	Родзинки перед вживанням посипати борошном.

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 10 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати «Рулет з маком» із дріжджового тіста
- Провести бракераж виробу
- Дослідити два рулети з маком із однакового за рецептом дріжджового тіста – одне обминати 2рази, а друге ні. Зробити висновок

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна.
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття.
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Приготувати опару
7. Замісити тісто
8. Приготувати начинку з маку
9. Сформувати рулет
10. Вистояти напівфабрикат
11. Змастити
12. Проколоти
13. Випікати дотримуючись правил Б.П
14. Охолодити
15. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
16. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар, здати бригадиру
17. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПР
18. Отримати домашнє завдання на наступну ЛПР
19. З дозволу викладача покинути лабораторію



Корисні поради

- Щоб рулет зберіг форму, перед випіканням його проколюють
- Поверхню рулету слід обережно змащувати жовтком, щоб не прим'яти виріб
- Готовність рулету приділяють, проколюючи дерев'яною, тонкою паличкою
- Якщо рулет пригорає, то його накривають вологим харчовим папером

«Рулет з маком » №147 (1)

№ п/ч	СИРОВИНА	На 1000г.		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	475	475	Борошно в/с – біле з кремовим відтінком, порошкоподібне, м'яке, тонкого помелу. Смак, запах приємні, без хрусту, гіркоти, грудочок.
2.	Цукор	75	75	
3.	Масло вершкове	50	50	
4.	Яйця	3\4 шт	30	
5.	Дріжджі	7	7	
6.	Вода	250	250	
7.	Сіль	8	8	
8.	Борошно для підпили	25	25	
9.	Олія для змащування	3	3	
10.	Яйця для змащування виробів	1/4шт.	10	
	<u>Маса тіста</u>		900	Дріжджі – крихкі, зберігають форму, мають приємний спиртовий запах, колір блідо-коричневий.
11.	<u>Начинка</u>	200	200	
12.	Мак	150	150	
13.	Цукор	1шт	40	
	Яйця			
	Маса начинки		300	Мак – сипучий, без домі шків, чистий, чорного кольору, запах, смак приємні.
	<u>Вихід</u>		1000	
				Цукор – сипучий, білий, кристалоподібний, сухий, без грудочок. Смак солодкий, без сторонніх запахів та присмаків.

Технологія приготування

Готують у два прийоми. Спочатку опару, а потім тісто. В опару додають чотири види сировини: теплу воду – 60%, дріжджі -100%, цукор – 4%, борошно – 60%, перемішують до сметано подібної маси. Бродить вона 1,5 години у теплому місці. Готовність визначають по осіданню опари та тріснутих бульбашкам. У тісто додають розведені у воді сіль, цукор, яйця, залишок борошна та розтоплений маргарин і замішують м'яке тісто. Вистоюють його чотири години, два рази обминають. Готове тісто поділяють на шматки по 900г., вистоюють 5 – 8 хв., розкатують у прямокутний пласт товщиною 1см. На нього рівномірно розміщують шар макової начинки, край тіста змащують яйцем і звертають у рулет. Для попередження розривів пласт тіста не слід витягувати. Напівфабрикат розміщують на змащений олією лист і ставлять в тепле місце для вистоювання на 30 хв. Рулет змащують жовтком, роблять проколи у 4 – 5 місцях. Випікають у жаровій шафі при температурі 200° - 250°С протягом 25 -30хв.

Начинка з маку: мак промивають теплою водою, заливають окропом у співвідношенні 1:1, кип'ятять 1 – 2 хв., залишають на 3 – 4 години. Набухлий мак віджимають і змелюють 2 рази, додають цукор, перемішують.

Типові помилки та шляхи їх попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Рулет щільний, тісто не піднялося	Занижено термін вистоювання тіста і н/ф	Опара повинна бродити 1,5 години, тісто 4 години, напівфабрикат 25-30 хвилин
2.	Рулет у середині сирий	Порушено термін випікання	Випікати при t 200-220°С на протязі 45 хвилини

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми

Інструктивно – технологічна карта № 12 для лабораторно – практичної роботи по темі: «Приготування тіста та виробів з нього»

Мета роботи:

Закріпити теоретичні знання практичними навичками

Завдання:

- Приготувати «Піца з грибами» із прісного здобного тіста
- Провести бракераж виробів
- Дослідити дві піци: залиту л'єзоном перед випіканням і не залиту

Матеріально-технічне забезпечення:

Жарова шафа, плита, розмелювальний механізм, ваги, бачок для тіста, каструля, лоток, листи, качалка, ніж, тарілка, стакан, ложка, кухарська виделка, зошит, підпорний конспект, малюнки, комп'ютер, збірник рецептур страв та виробів для підприємств громадського харчування

Послідовність виконання роботи

1. Помити руки милом, сполоснути 0,2 % розчином вапна
2. Одягнути санітарний одяг, взути встановленого зразку взуття
3. Організувати робоче місце
4. Отримати сировину
5. Провести первинну обробку
6. Приготувати фарш з грибів
7. Замісити прісне здобне тісто
8. Заформувати піцу, прикрасити
9. Залити л'єзоном
10. Випікати дотримуючись правил Б.П
11. Охолодити
11. Виставити для бракеражу та оцінювання, висновки записати у зошит ЛПР
12. Прибрати робоче місце, вимити посуд та інвентар і здати бригадиру
13. Провести дослідницьку роботу, відповідно до завдання, висновок записати у зошит ЛПР
14. Отримати домашнє завдання з дозволу викладача покинути лабораторію

**Технологія
розміщена на звороті**

Корисні поради

- Прісне здобне тісто буде яскраво жовтим, якщо додати у нього суміш жовтків розтертих із щіпкою солі
- Якщо у склад виробів із прісного здобного тіста не входить молочно кисла сировина, то додають харчові кислоти
- Якісне борошно від води не темніє
- Прісне здобне тісто швидко замішують тому, що вуглекислий газ виходить, а вироби набувають щільності

Піца з грибами

«Піца і хачапурі» Т. Дьяченко

№ п/ч	СИРОВИНА	На 1000г.		Технологічні вимоги до основної сировини
		Брутто (г)	Нетто (г)	
	<u>Тісто</u>			
1.	Борошно в/с	300	300	<u>Сметана</u> - білого кольору, однорідної маси, без грудочок, з приємним чистим, кисломолочним смаком та запахом, чиста, смачна.
2.	Сметана	100	100	
3.	Сіль	5	5	
4.	Маргарин	30	30	
5.	Цукор	10	10	
6.	Сода	5	5	
7.	Яйця	1шт.	40	
8.	Вершкове масло	10	10	
	<u>Маса тіста</u>		500	<u>Гриби печериці</u> – чисті, без забруднень, свіжі з приємним запахом, не пошкоджені. Низ шапочки має вигляд пластинок, які радіально розходяться до периферії. У пластинках знаходяться спори.
	<u>Начинка</u>			
9.	Гриби печериці	500	500	
10.	Масло вершкове	60	60	
11.	Яйця	3шт.	120	
12.	Лимон	50	40	
12.	Зелень петрушки	20	20	
14.	Цибуля	200	190	
15.	Перець чорний мелений	3	3	<u>Лимон</u> - свіжий, твердий, овальної форми, шкірка жовтого кольору, чиста, м'якоть соковита, свіжа, ароматна. <u>Зелень петрушки</u> – чиста, свіжа, зелена без домішок трави, ароматна, смачна.
16.	Сіль	5	5	
17.	Молоко	110	110	
	<u>Маса начинки</u>		660	
	<u>Вихід виробу</u> 1000 г			

Технологія приготування

Начинка

Підготовлені гриби миють, чистять, нарізають та обсмажують. З'єднують з пасерованою цибулею, додають сіль, перець, молоко, тушкують 20 хвилин, з'єднують з лимонним соком та перемішують.

Прісне здобне тісто. Цукор змішують з маргарином, розтопленим до консистенції густої сметани, поступово додають яйця, сметану і перемішують до однорідної маси без грудочок. Додають борошно, змішане з питною содою. Місять недовго – до отримання однорідного тіста. 7% борошна залишають для підпилю.

Готове тісто розкатують круглою формою товщиною 1,5 -2см. Сформовану піцу перед випіканням заливають сумішшю збитих яєць та молока. Випікають при температурі 200 - 220° 30 хв

Типові помилки, шляхи попередження

№ п/ч	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Тісто затяжне, піца з малим об'ємом	Не дотримання норми уложення сировини	Готувати тісто згідно рецептури та технології приготування
2.	Піца з присмаком соди	Завищено норму соди	Дотримуватися рецептури

Домашнє завдання

- Виконати звіт у зошиті ЛПР, заповнити технологічну карту
- Поповнити зошит ЛПР газетно-журнальним матеріалом, згідно теми.

ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. –К.: Вища школа, 1995.
2. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.
3. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. Навчальний посібник / за редакцією проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ПП “Рута”, 2002 – 440 с.
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления кондитерских изделий. Учебник для проф.-техн. училищ. М.: «Экономика», 1976.
5. Виноградська А.М. Основи підприємництва: Навчальний посібник – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. – К.: Книга, 2004.
8. Збірник рецептур страв української кухні / М-во торгівлі України. – К.: Техніка, 1992.
9. Ковальчук В.І., Бирка М.Ф. Методичні рекомендації до курсу «Інформаційні технології» у ПТНЗ (форма навчання – ТУ) – Київ: ТОВ Майстерня книги, 2010.
- 10.Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 1989.
- 11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 720 с. (Министерство торговли СССР)
- 12.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002.

- 13.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1985.
 - 14.Технологические карты на продукцию общественного питания. Часть I. Часть II. – К.: Техника, 1990.
 - 15.Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
 - 16.Практические занятия по технологии производства продуктов общественного питания./ С.И. Занадворов, Г.И. Ловачёва. – М.: Экономика, 1974.
 - 17.Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організації виробництва. / Л.І. Антоненко, О.М. Куба, Л.Я.Старовойт, «Факт»Київ – 2003.
-