**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**
**Самарской области**
**«Тольяттинский политехнический колледж»**
**(ГБПОУ СО «ТПК»)**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по МР
_____ Е.Ю. Маркухина
«01» февраля 2022 г.

# Методическая разработка учебного занятия

# «Ассортимент сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий»

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

| | |
|---|---|
| Группа | ТП-41 |
| Дата проведения | 08.02.2022 г |
| Время проведения | 2 пара |
| Место проведения | кабинет 214 |
| Преподаватель | М. В. Романова |

**Тольятти, 2022**

ОДОБРЕНО

Руководитель ОП
_____Ю.Е. Пугачева
Протокол № 6
от «11» 01 2022 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «ТПК»

Разработчик: Романова М. В., преподаватель ГБПОУ СО «ТПК»

Методические указания разработаны для проведения учебного занятия студентам специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». В методических указаниях приведены цель проведения учебного занятия, знания и умения студентов, формируемые компетенции и перечень мероприятий учебного занятия.

# ПЛАН УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

| | | |
|---|---|---|
| Наименование учебной дисциплины, МДК, УП, ПП | МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| Группа | Тп-41 | |
| Преподаватель | Романова Мария Владимировна | |
| Дата проведения учебного занятия | 08.02.2022 | |
| Тема учебного занятия | «Ассортимент сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий» | |
| Тип учебного занятия | Комбинированный урок | |
| Цель учебного занятия | - формирование представления об ассортименте сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий, видах и группах | |
| Задачи учебного занятия | *обучающие*<br>- сформировать у студентов знания о мучных контитерских изделиях | |
| | *развивающие*<br>- развить общую культуру студентов, нравственные, эстетические, профессиональные качества | |
| | *воспитательные*<br>-воспитание у студентов инициативности и самостоятельности в трудовой деятельности;<br>- формирование профессиональных и общих компетенций в части освоения основных видов профессиональной деятельности;<br>- воспитание ответственности за здоровье других людей. | |
| Образовательные результаты учебного занятия | *Метапредметные результаты освоения / Общие компетенции*<br>- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;<br>- ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;<br>- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; | |
| | *Предметные результаты освоения / Профессиональные компетенции*<br>– ПК 4.1 Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>– ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.<br>– ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.<br>– ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | |
| | *Оцениваемые образовательные результаты* | |
| | **знать:** | **уровень освоения** |

| | | |
|---|---|---|
| | – ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;<br>– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;<br>– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;<br>– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; | 1 |
| | **уметь:** | **уровень освоения** |
| | – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;<br>– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;<br>– выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br>– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>– применять коммуникативные умения; | 2 |
| Используемые педагогические технологии | – ИКТ<br>– Технология решения образовательных задач<br>– Развитие критического мышления<br>– Рефлексия | |
| Вид используемых на занятии средств ИКТ | Электронная презентация: «Ассортимент сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий» | |
| Образовательные ресурсы Интернет | | |
| *Перечень используемых наглядных пособий, технических средств, методических указаний, дидактических материалов:* | | |
| 1. Наглядные пособия | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | |
| 2. Технические средства | Компьютер, проектор, экран; презентация урока | |
| Перечень литературы | 1. Анфимова Н.А . Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. - 9 изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 400с.<br>2. Ковалев Н.И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. Доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой [Текст]: Учебник М.: Издательский дом «Деловая литература»,2019.<br>3. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2019. | |

## ЭТАПЫ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

| № | Функция занятия | Время, мин. | Деятельность преподавателя | Деятельность студентов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Организационный момент | 5 | Приветствие студентов, заполнение журнала. Объявление темы и плана занятия; постановка целей занятия | Приветствие преподавателя Запись темы занятия. |
| 2 | Актуализация знаний, полученных ранее | 10 | Фронтальный опрос. Вопросы и эталоны ответов к ним представлены **в приложении А**. | Слушают преподавателя, отвечают на вопросы |
| 3 | Объяснение нового материала | 50 | Раскрытие сути обозначенных в плане вопросов. Демонстрация презентации **(Приложение Б)**. Конспект занятия представлен в **приложении В**. | Слушают преподавателя, делают записи, задают вопросы |
| 4 | Закрепление материала | 20 | Выдача студентам карточек с задачами **(приложение Г)** | Индивидуальное решение заданий |
| 6 | Подведение итогов, рефлексия, домашнее задание | 5 | Подведение итогов занятия, анализ достижения поставленных целей. Выставление оценок, аргументация и пояснение. Озвучивание домашнего задания | Оценивают объем проделанной работы, конкретизируют изученный материал. Заполняют листки рефлексии **(Приложение Е)** Записывают домашнее задание **(Приложение Д)** |

## Технологическая карта учебного занятия

| ***Этап урока*** | ***Время, мин*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Методы и приемы работы*** | *Форма организации учебной деятельности обучающихся* | ***Деятельность преподавателя*** | ***Деятельность обучающихся*** | *Образовательные результаты* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Организационный этап | 5 мин | | «Работа над понятием» Обучающимся предлагается для зрительного восприятия название темы занятия и преподаватель просит объяснить значение каждого слова. | Фронтальная | Приветствие, проверка готовности студентов к учебному занятию, создание положительной атмосферы в группе. | Подготовка к занятию, активизация внимания, направленность на взаимодействие и сотрудничество с преподавателем и однокурсниками. | Полная готовность группы и оборудования к работе, организация внимания всех студентов, быстрое включение в единую деятельность. |
| Актуализация опорных знаний | 10 мин | Обсуждение в малых группах, ответы на вопросы. | Организация дискуссии; индивидуальная работа по решению теста | Групповая | 1. Побуждает к высказыванию своего мнения по изученному разделу.<br>2. Осуществляет выборочный контроль знаний по изученным темам. | 1. Работа в команде направленная на работу по теме «Ассортимент сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий»;<br>2. Отвечают на | Знание основных дидактических единиц урока; способность грамотно, связывать теоретический материал с практикой. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | вопросы. | |
| Изложение материала | 50 мин | 1. Классификация МКИ<br>2. Особенности технологии приготовления простых МКИ<br>3. Особенности технологии приготовления сложных МКИ | 1.Эвристическая беседа.<br>2.Мультиме-дийная презентация<br>3.Вопросы к тексту | Индивидуально-групповая | 1. Выдвигает проблему<br>2. Проводит параллель с ранее изученным материалом<br>3. Формулирует задания при получении новых знаний<br>4. Контролирует и оценивает выполнение работы | 1.Пишут под диктовку<br>2. Изучают схему<br>3. Озвучивают и поясняют новые понятия<br>4. Выявляют закономерности | Умение выделять изучаемые объекты по существенным признакам,<br>Умение находить на схемах, проводить анализ.<br>Знание основных признаков пищевых инфекций |
| Актуализация знаний обучающихся | 20 мин | 1. Виды МКИ<br>2. Особенности технологии приготовления простых и сложных МКИ.<br>3. Поп, где реализуют различные виды МКИ | Словесная беседа, перекрестный опрос «учитель-ученик», оценка ответов | Фронтальная | 1. Задает вопросы.<br>2. Отвечает на вопросы.<br>3. Анализирует усвоение основных дидактических единиц.<br>4. Контролирует и оценивает | 1. Отвечают на вопросы.<br>2. Задают вопросы.<br>3. Принимают участие в обсуждении ответов.<br>4. Проводят самоанализ | Знание основных дидактических единиц урока; способность грамотно анализировать конкретные ситуации, доказывать примерами объективность своей точки зрения, связывать теоретический материал с практикой. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Поведение итогов занятия Рефлексия Домашнее задание | 5 мин | Подведение итогов урока Оценка деятельности учащихся. | Беседа, вопросы. Письменное выполнение задания | Фронтальная | Организация и коррекция оценочных высказываний обучающихся. Выдает общее домашнее задание, комментирует его выполнение. | Осознание результатов своей учебной деятельности. Заполняют таблицу (приложение Проводят обоснование выбора решения, ответа. Записывают домашнее задание | Познавательный интерес к дальнейшему изучению темы. Положительные впечатления от занятия. Обеспечение понимания цели, содержания и способов выполнения домашнего задания |

**Приложение А**
(рекомендуемое)

**Вопросы для актуализации знаний, полученных ранее**

| Вопрос | Эталон ответа |
|---|---|
| Что такое полуфабрикат? | Полуфабрикат — это пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности. |
| Что такое хлебобулочное изделие? | Хлебобулочные изделия - пищевые продукты, получаемые методом выпекания из теста (состоящего как минимум из муки, воды и соли), разрыхлённого дрожжами или закваской. К ним относятся хлеб, булочные изделия, изделия пониженной влажности, пироги, пирожки, пончики. |
| Какие основные продукты используют для приготовления хлебобулочных изделий? | Мука, вода, сахар, жир. |
| Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления хлебобулочных изделий? | Молочные и яичные продукты, фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, шоколадные продукты, студнеобра-зователи, дрожжи, химические разрыхлители, ароматические и красящие вещества, а также улучшители. |

**Приложение Б**
(рекомендуемое)

Презентация учебного занятия

*Печенье* - высококалорийное мучное кондитерское изделие различной формы, небольшой толщины, низкой влажности, пористое.

Различают три основных вида печенья: сахарное, затяжное, сдобное.

Сдобное печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяют на:

- ✓ песочно- выемное
- ✓ песочно - отсадное

- ✓ сдобное сбивное
- ✓ ореховое (миндальное)

*Крекер* - мучное кондитерское изделие с высоким содержанием жира

*Галеты* - мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки с добавлением или без добавления различного вида сырья.

*Пряничные кондитерские изделия* - мучные изделия разнообразной формы и толщины с выпуклой поверхностью и высоким содержанием сахаристых веществ (сахара, патоки, меда).

*Вафли* - мучные кондитерские изделия различной формы, изготовляемые из вафельных выпеченных листов с начинкой или без начинки.

*Пирожные и торты* - высококалорийные кондитерские изделия с разнообразными приятным вкусом и ароматом, привлекательным внешним видом. Внешний вид создается художественной отделкой поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. В состав тортов и пирожных входит большое количество жира, сахара, яиц (или только сахара, или яиц).

*Пирожные* - штучные изделия (прямоугольные, круглые, овальные, в виде кольца и др.) различной массы и небольших размеров.

Торты отличаются от пирожных более сложной отделкой, большими размерами и массой.

«Прага»

«Сказка»

«Наполеон»

«Захер»

*Кексы* - мучные кондитерские изделия, изготовляемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей - изюма, цукатов, орехов, фруктов и др.

*Рулеты бисквитные* представляют собой пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой, преимущественно фруктовой.

*Ромовые бабá* - штучные изделия, которые изготовляют так же из сдобного теста - обязательно дрожжевого, с изюмом. Имеют форму усеченного конуса, обильно пропитаны промочкой и заглазированы помадой.

*Восточные сладости* — это кондитерские изделия, которые были придуманы в среднеазиатских, арабских, кавказских странах. От обычных сладостей их отличает наличие пряностей, орехов, цукатов, изюмов, меда и специй.

«Пахлава»

«Курабье Бакинское»

«Кята Ереванская»

«Чак чак»

Особую группу кондитерских изделий составляют диабетические мучные кондитерские изделия для людей, страдающих сахарным диабетом. В настоящее время ассортимент мучных кондитерских изделий чаще всего расширяется за счет использования нетрадиционного сырья - плодов и овощей – кекс морковный, торт морковный, пирожные тыквенные и др.

Ассортимент мучных кондитерских изделий очень широк, она отличаются по набору сырья, вкусовым свойствам, внешнему виду, калорийности. В настоящее время ассортимент мучных кондитерских изделий чаще всего расширяется за счет использования нетрадиционного сырья.

К числу наиболее перспективных с точки зрения функциональных свойств и направлений использования в производстве продуктов питания, относятся изделия на основе плодов и овощей.

Спасибо за внимание!

## Приложение В
(обязательное)

## Ассортимент сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий

По классификации, соответствующей стандартам и унифицированным рецептурам, мучные кондитерские изделия подразделяются на следующие подгруппы: печенье, галеты, вафли, пряничные изделия, кексы, бисквитные рулеты, ромовая баба, торты и пирожные. Пирожные, рулеты, торты, кексы и баба являются сложными, а все остальные – мелкоштучные.

*Печенье* - высококалорийное мучное кондитерское изделие различной формы, небольшой толщины, низкой влажности, пористое. Для изготовления печенья используется разнообразное сырье: пшеничная мука высшего, 1-го и 2-го сортов, жир, яичные и молочные продукты, химические разрыхлители, орехи, миндаль, изюм, ароматизирующие вещества.

Различают три основных вида печенья: сахарное, затяжное, сдобное.

*Сахарное печенье* - мучное изделие, вырабатываемое из пластичного теста, которому можно придать любую форму и нанести рисунок. Тесто отличается высоким содержанием сахара и жира. Изделия из сахарного теста рассыпчатые, пористые и хорошо набухают. На поверхности сахарного печенья имеется рисунок. Влажность от 3 до 10 %. Форма печенья - квадратная, прямоугольная, круглая и фигурная. Печенье выпускают весовым и фасованным; фасуют в пачки, пакеты, коробки, металлические банки.

*Затяжное печенье* вырабатывают из упруго-пластично-вязкого теста, отличающегося от сахарного тем, что оно недостаточно пластично, с трудом воспринимает форму. При нанесении на затяжное тесто рисунка он не сохраняется, так как тесто благодаря упругим свойствам восстанавливает первоначальное состояние. Поэтому на поверхности затяжного печенья отсутствует рисунок, а имеются только проколы. Затяжное печенье имеет в изломе слоистую структуру, но пористость меньше, чем сахарного печенья. Влажность затяжного печенья от 5 до 9,5 %.

*Сдобное печенье* в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяют на песочно-выемное, песочно-отсадное, сдобное сбивное, ореховое (миндальное) .

Сдобное печенье вырабатывают отдельными наименованиями, а также в виде смесей, состоящих из наборов печенья разных наименований в определенных соотношениях. Влажность сдобного печенья не более 15,5 %.

*Песочно-выемное* печенье содержит большое количество жира и сахара и готовится из пластичного теста. Поверхность (целиком или частично) некоторых сортов изделий покрывают измельченным орехом, прослаивают фруктовой начинкой.

*Песочно-отсадное* печенье также содержит значительное количество сахара и жира, приготавливается из жидкого теста сметанообразной консистенции.

*Сдобное сбивное* печенье подразделяется на бисквитно-сбивное, которое содержит значительное количество яиц и яйцепродуктов и изготовляется из жидкого теста сметанообразной консистенции, и белково-сбивное сдобное печенье, характеризующееся значительным содержанием белка и сахара и изготовляемое из хорошо сбитого теста. Различия вкуса создаются использованием в рецептуре миндаля, цукатов.

*Ореховое (миндальное) печенье* вырабатывается по рецептурам, включающим большое количество яичного белка, сахара, измельченного ядра миндаля или другого ореха. Поверхность некоторых изделий покрывают сахаром-песком, украшают целым миндалем, цукатами, начинкой, обсыпают крошкой или рубленым миндалем, а также наносят на нее рисунок из шоколада. Отдельные виды печенья склеивают попарно начинкой пралине.

*Крекер* - мучное кондитерское изделие с высоким содержанием жира. По потребительским свойствам приближается к печенью, имеет слоистую и хрупкую структуру. В зависимости от рецептурного состава, вида используемого разрыхлителя теста, способа приготовления крекер подразделяют на две группы: на дрожжах или дрожжах и химических разрыхлителях; на химических разрыхлителях без дрожжей. В рецептуру крекеров ряда наименований входят жировая прослойка, тмин, анис, лук, сыр, большое количество соли и др. Форма крекера - прямоугольная, круглая, фигурная. Крекер выпускают весовым и фасованным.

*Галеты* - мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки с добавлением или без добавления различного вида сырья. В качестве разрыхлителей теста используют дрожжи и химические разрыхлители.

В зависимости от состава галеты подразделяют: на простые без жира и сахара; улучшенные с жиром; диетические с жиром и сахаром.

Простые галеты подразделяют: на галеты из пшеничной муки 1-го сорта, из пшеничной муки 2-го сорта и из пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки 1-го сорта.

Кроме изделий массового ассортимента вырабатывают галеты диетические с повышенным и пониженным содержанием жира.

Форма галет - прямоугольная, квадратная, круглая. Поверхность галет должна быть гладкой, с проколами. Галеты выпускают фасованными в пачки, коробки, пакеты и ящики.

*Пряничные кондитерские изделия* - мучные изделия разнообразной формы и толщины с выпуклой поверхностью и высоким содержанием сахаристых веществ (сахара, патоки, меда). Характерным для рецептуры большинства пряников является наличие в них различных пряностей.

По способу приготовления пряничные изделия подразделяют: на заварные - с заваркой муки; сырцовые - без заварки муки.

В зависимости от содержания начинки пряничные изделия подразделяют: на пряники без начинки; пряники с начинкой; коврижки с начинкой или без начинки.

В зависимости от вида поверхности пряничные изделия подразделяют на глазированные и неглазированные.

Пряничные изделия изготовляют фасованными и весовыми. Фасуют изделия в коробки, пачки или бумагу, пакеты из целлофана или полимерных пленок. Весовые изделия укладывают рядами на ребро или насыпью в ящики.

*Вафли* - мучные кондитерские изделия различной формы, изготовляемые из вафельных выпеченных листов с начинкой или без начинки. Форма вафель - квадратная, прямоугольная, круглая, треугольная, в виде палочек, фигурная (в виде орехов, ракушек и др.).

Вафли готовят с жировой, пралиновой, фруктовой, кремовой, помадной и другими начинками. Могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Соотношение вафельных листов и начинки составляет 1:4. Число слоев вафельных листов и начинки варьируется: вафли выпускают трехслойные, пятислойные и др.

Вафли с начинкой или без нее фасуют в пачки или пакеты массой нетто по 250 г; в коробки - массой нетто до 1500 г, диабетические вафли массой нетто не более 500 г. Фигурные вафли фасуют в пакеты массой нетто до 300 г. Весовые вафли укладывают рядами на ребро или плашмя, фигурные вафли упаковывают насыпью в ящики массой нетто до 4 кг, вафли без начинки - до 8 кг, с начинкой - до 16 кг.

*Пирожные и торты* - высококалорийные кондитерские изделия с разнообразными приятным вкусом и ароматом, привлекательным внешним видом. Внешний вид создается художественной отделкой поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. В состав тортов и пирожных входит большое количество жира, сахара, яиц (или только сахара, или яиц).

Пирожные - штучные изделия (прямоугольные, круглые, овальные, в виде кольца и др.) различной массы и небольших размеров.

Торты отличаются от пирожных более сложной отделкой, большими размерами и массой.

Пирожные и торты относятся к скоропортящимся продуктам, малоустойчивым в хранении из-за повышенного содержания жира и влаги. Для изготовления пирожных и тортов требуется большой набор сырья и до 10 и более разнообразных полуфабрикатов, основными из которых являются: выпеченный полуфабрикат, отделочные полуфабрикаты

(кремы, сахарные и фруктово-ягодные полуфабрикаты, пралине, глазурь, жировые начинки и др.).

Выпеченный полуфабрикат составляет основу пирожных и тортов, определяет их группу и тем самым является основой классификации.

Пирожные подразделяют на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, крошковые, воздушные, заварные и сахарные.

Торты также подразделяют на аналогичные группы: бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, вафельные, белково-сбивные (воздушные), крошковые и комбинированные из разных выпеченных полуфабрикатов.

Торты вырабатывают по утвержденным унифицированным рецептурам. Торты массового производства имеют массу 0,5; 1; 2 кг. Предприятия наряду с этим создают так называемые фигурные (литерные), элитные торты, разрабатывают рецептуру, сложную художественную отделку по определенной тематике. Масса этих тортов: 3; 5 и 10 кг.

Для изготовления пирожных и тортов требуются разнообразное сырье, искусство мастера, вкус художника. К качеству сырья и готовой продукции предъявляются самые высокие требования в связи с недостаточной стойкостью этих изделий при хранении.

*Рулеты бисквитные* представляют собой пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой, преимущественно фруктовой. Толщина бисквитного слоя должна быть равномерной, бисквит пропеченным, с развитой пористостью. Поверхность в соответствии с рецептурой покрыта глазурью или обсыпана сахарной пудрой. Рулеты выпускают штучными массой нетто не более 500 г и весовыми.

*Кексы* - мучные кондитерские изделия, изготовляемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей - изюма, цукатов, орехов, фруктов и др. Для получения пористой структуры изделия используют дрожжи или химические разрыхлители. Кексы выпускают штучными массой до 1 000 г и весовыми.

*Ромовые бабá* - штучные изделия, которые изготовляют так же из сдобного теста - обязательно дрожжевого, с изюмом. Имеют форму усеченного конуса, обильно пропитаны мочкой и заглазированы помадой.

*Восточные сладости* — это кондитерские изделия, которые были придуманы в среднеазиатских, арабских, кавказских странах. От обычных сладостей их отличает наличие пряностей, орехов, цукатов, изюмов, меда и специй. К мучным восточным сладостям относятся изделия типа печенья шакер-чурек, шакер-пури, шакер-лукум, курабье бакинское, трубочки ореховые или миндальные, рулет с ореховой начинкой, струдель с изюмом или с яблоками, бисквит с корицей, кята ереванская, чак чак, пахлава сдобная, мютаки шемахинские, восточная сладость типа курабье - «Эребуни на фруктозе» и др. На мучные

восточные сладости имеются рецептуры и разработана технология их изготовления. Тесто приготовляют как на дрожжах, так и на химических разрыхлителях. Изготовляют изделия с начинкой и без начинки. В тесто при замесе и в начинку могут быть добавлены целые или дробленые ядра орехов, сухофрукты, цукаты.

Кроме изделий массового назначения кондитерская промышленность вырабатывает диетические изделия, имеющие повышенную пищевую ценность, профилактическое назначение. Особую группу составляют диабетические мучные кондитерские изделия для людей, страдающих сахарным диабетом. В их рецептуре сахар-песок заменен сорбитом, ксилитом и др.

Производство кондитерских изделий осуществляется в соответствии с нормативной документацией, государственными и отраслевыми стандартами, техническими условиями.

В настоящее время ассортимент мучных кондитерских изделий чаще всего расширяется за счет использования нетрадиционного сырья. К числу наиболее перспективных с точки зрения функциональных свойств и направлений использования в производстве продуктов питания, относятся изделия на основе плодов и овощей – кекс морковный, торт морковный, пирожные тыквенные и др.

**Приложение Г**

(обязательное)

**Задание на закрепление материала**

Задание: разработать ассортимент мучных кондитерских изделий в зависимости от типа предприятий общественного о питания (по вариантам):

1 вариант: столовая при промышленном предприятии

2 вариант: ресторан при гостинице

3 вариант: городское кафе

4 вариант: студенческая столовая

| № п/п | Наименование МКИ | Выход, г |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

## Приложение Д

(обязательное)

**Домашнее задание**

1. Повторить пройденный материал. Закрепить знания, полученные на занятиях. Разработать ассортимент мучных кондитерских изделий в зависимости от типа предприятий общественного о питания (по вариантам).

## Приложение Е

**Листок рефлексии**

| *Вопрос* | *Вариант ответа* |
|---|---|
| 1 На уроке я работал(а) | активно / пассивно |
| 2 Своей работой на уроке я | доволен / не доволен |
| 3 Урок для меня показался | интересным / скучным |
| 4 За урок я | не устал / устал |
| 5 Моё настроение | стало лучше / стало хуже |
| 6 Материал урока мне был | понятен / не понятен |
| | полезен / бесполезен |
| 7 Домашнее задание мне кажется | легким / трудным |
| | интересным / неинтересным |

Фотоотчет проведенного занятия