11.05.2020 г. 33 группа

**УП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Тема: ***Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.***

*Задание:*

Составить технологическую карту приготовления полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста: блинчатый пирог, блинчики с различными фаршами.

Составить технологическую карту мучных кондитерских изделий из вафельного теста: трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз», торт «Арахис», торт шоколадно-вафельный.

Описать требование к качеству, сроки хранения.

Приготовить одно из перечисленных блюд. Предоставить фото или видеоотчет мастеру производственного обучения до 14: 00.

+79173240743 (WhatsApp),

[ismagulova.o@yandex.ru](mailto:ismagulova.o@yandex.ru)

## Использовать: А.В. Павлов - Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij

ЭБС Znanium: <https://new.znanium.com/>

Как получить доступ к ресурсу подробно описано на сайте лицея.

12.05.2020 г. 33 группа

**УП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Тема: ***Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.***

*Задание :*

Составить технологическую карту приготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста: ватрушки, сочни с творогом, печенье косички; печенье «Крендельки», пирожки сдобные пресные с различными фаршами, печенье с творогом, лимонный пирог с посыпкой.

Составить технологическую карту приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста: коржи сахарные, коржи молочные, пряники глазированные, пряники тульские, пряники медовые, пряники овальные, коврижка медовая.

Описать требование к качеству, сроки хранения.

Приготовить одно из перечисленных блюд. Предоставить фото или видеоотчет мастеру производственного обучения до 14: 00.

+79173240743 (WhatsApp),

[ismagulova.o@yandex.ru](mailto:ismagulova.o@yandex.ru)

## Использовать: А.В. Павлов - Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij

ЭБС Znanium: <https://new.znanium.com/>

Как получить доступ к ресурсу подробно описано на сайте лицея.

13.05.2020 г. 33 группа

**УП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Тема: ***Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.***

*Задание :*

### Составить технологическую карту приготовления печенья из песочного теста: печенье масляное, печенье нарезное, печенье песочное, печенье «Листики», печенье «Звездочка», печень е «Глаголики», печенье «Ромашка», печенье творожное, песочник с изюмом, рожок песочный с маком.

### Составить технологическую карту приготовления кексов из песочного теста ( штучные и весовые): кекс «Столичный» (весовой и штучный), кекс «Чайный», кекс «ореховый», кекс творожный, кекс творожный с изюмом.

Составить технологическую карту приготовления изделий из воздушного теста: печенье воздушное «Меренги», «Макарони». Ореховое безе, кокосовое безе.

Описать требование к качеству, сроки хранения.

Приготовить одно из перечисленных блюд. Предоставить фото или видеоотчет мастеру производственного обучения до 14: 00.

+79173240743 (WhatsApp),

[ismagulova.o@yandex.ru](mailto:ismagulova.o@yandex.ru)

## Использовать: А.В. Павлов - Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij

ЭБС Znanium: <https://new.znanium.com/>

Как получить доступ к ресурсу подробно описано на сайте лицея.

14.05.2020 г. 33 группа

**УП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Тема: ***Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.***

*Задание :*

Составить технологическую карту приготовления изделий из миндального теста:

печенье миндальное, миндальные жгутики, миндальные ежики, печенье миндальное фигурное, печенье миндальное шоколадное.

Составить технологическую карту приготовления изделий из бисквита: бисквит для рулета, бисквит «Прага», пирог бисквитный с повидлом, пирог «Балтика».

### Составить технологическую карту приготовления рулетов из бисквита: рулет фруктовый, рулет «Экстра», рулет кремовый, рулет «Лакомка», рулет банановый.

Описать требование к качеству, сроки хранения.

Приготовить одно из перечисленных блюд. Предоставить фото или видеоотчет мастеру производственного обучения до 14: 00.

+79173240743 (WhatsApp),

[ismagulova.o@yandex.ru](mailto:ismagulova.o@yandex.ru)

## Использовать: А.В. Павлов - Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij

ЭБС Znanium: <https://new.znanium.com/>

Как получить доступ к ресурсу подробно описано на сайте лицея.

15.05.2020 г. 33 группа

**УП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Тема: ***Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.***

*Задание :*

Составить технологическую карту приготовления изделий из заварного теста: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками, торт из заварного теста, вишня в тесте, печенье с сыром.

Составить технологическую карту приготовления изделий из слоенного пресного теста: пирожки слоенные с различными фаршами, языки слоенные , «Ушки слоенные», рожки слоенные с повидлом, волованы, яблоки в слойке.

Описать требование к качеству, сроки хранения.

Приготовить одно из перечисленных блюд. Предоставить фото или видеоотчет мастеру производственного обучения до 14: 00.

+79173240743 (WhatsApp),

[ismagulova.o@yandex.ru](mailto:ismagulova.o@yandex.ru)

## Использовать: А.В. Павлов - Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij

ЭБС Znanium: <https://new.znanium.com/>

Как получить доступ к ресурсу подробно описано на сайте лицея.

16.05.2020 г. 33 группа

**УП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Тема:. ***Приготовление пирожных разнообразного ассортимента***.

*Задание :*

Составить технологическую карту приготовления бисквитных пирожных: пирожное «Бисквитное с белковым кремом» пирожное «Бисквитное, глазированное с кремом ; пирожное «Штафетка», пирожное «Рулет чешский», пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»

Составить технологическую карту приготовления песочных пирожных: пирожное «Песочное» с кремом, пирожное «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом, пирожное «Песочное» с белковым кремом, пирожное «Песочное», глазированное помадой, пирожное «Песочное», глазированное помадой и кремом, пирожное «песочное» фруктово-желейное.

Описать требование к качеству, сроки хранения.

Приготовить одно из перечисленных блюд. Предоставить фото или видеоотчет мастеру производственного обучения до 14: 00.

+79173240743 (WhatsApp),

[ismagulova.o@yandex.ru](mailto:ismagulova.o@yandex.ru)

## Использовать: А.В. Павлов - Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij

ЭБС Znanium: <https://new.znanium.com/>

Как получить доступ к ресурсу подробно описано на сайте лицея.