

Содержание

Введение	6
Особенности учебного пособия	8
Возможные риски при решении задачи	10

Компетенция 1

ОРГАНИЗОВАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО КОНДИТЕРА	11
---	----

Задачи

1. Подготовиться к работе в кондитерском цехе	13
2. Получить сырье со склада	14
3. Подготовить к работе необходимое оборудование и инвентарь	16
4. Установить весоизмерительное оборудование	20
5. Сделать корнетик	22
6. Подготовить к работе кондитерский мешок	24

Компетенция 2

ПРОИЗВОДИТЬ ПОДГОТОВКУ СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ	27
--	----

Задачи

1. Приготовить дрожжевую суспензию	28
2. Активировать дрожжи в мучной суспензии	30
3. Активировать дрожжи в мучной суспензии с заваркой	32
4. Приготовить раствор патоки	34
5. Очистить масло сливочное, маргарин, животные жиры	36
6. Обработать яйца	38
7. Приготовить яичную массу	40
8. Просеять пряности	42
9. Промыть мак, кунжут	44
10. Очистить орехи	46
11. Промыть сухофрукты	48
12. Приготовить сахарную пудру	50
13. Подготовить желатин, агар-агар	52

Компетенция 3

ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕС РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА	55
--	----

Задачи

1. Приготовить тесто безопасным способом	56
2. Приготовить опару для теста	58
3. Приготовить тесто опарным способом	60
4. Приготовить воздушное тесто	62
5. Приготовить основное бисквитное тесто	64
6. Приготовить бисквит буше	66

7. Приготовить заварное тесто	68
8. Приготовить песочное тесто.....	70
9. Приготовить пряничное тесто сырцовым способом	74
10. Приготовить сдобное пресное тесто.....	76
11. Приготовить блинчатое тесто.....	78

Компетенция 4

ПРОИЗВОДИТЬ РАЗДЕЛКУ ТЕСТА	81
---	-----------

Задачи

1. Подготовить листы и формы для тестовых заготовок	82
2. Получить тестовые заготовки заданной массы.....	84
3. Округлить тестовые заготовки.....	86
4. Закатать тестовые заготовки.....	88
5. Сформовать тестовую заготовку для плетеного изделия....	90
6. Сформовать тестовую заготовку для плюшки	92
7. Сформовать тестовые заготовки для фигурной сдобы	96
8. Слоить тесто маслом или маргарином.....	98
9. Сформовать тестовую заготовку с фаршем.....	102
10. Отсадить тесто на кондитерский лист	104
11. Разлить тесто в форму или на кондитерский лист	106
12. Надрезать тестовую заготовку.....	108
13. Посыпать тестовую заготовку.....	110

Компетенция 5

ГОТОВИТЬ ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	113
--	------------

Задачи

1. Приготовить масляный крем	114
2. Сварить сахарный сироп.....	116
3. Приготовить карамель.....	118
4. Сварить помаду	120
5. Сделать глазурь для глазирования	122
6. Темперировать шоколад.....	124
7. Приготовить желе	126

Компетенция 6

ПРОИЗВОДИТЬ ВЫПЕЧКУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	129
---	------------

Задачи

1. Установить параметры режима выпечки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	130
2. Посадить тестовые заготовки в печь вручную.....	132
3. Закатить контейнер с тестовыми заготовками в ротационную печь	134
4. Выбрать хлебобулочные изделия из печи вручную.....	136
5. Выкатить контейнер с хлебобулочными изделиями из печи....	138
6. Вынуть хлеб и хлебобулочные изделия из формы	140
7. Определить готовность хлебобулочных изделий по температуре мякиша	142
8. Определить готовность хлебобулочных изделий по состоянию мякиша	144
9. Вынуть выпеченный бисквитный полуфабрикат из формы....	146

РЕАЛИЗОВЫВАТЬ КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ..... 149**Задачи**

1. Принять продукцию кондитерского и хлебопекарного производства на реализацию 150
2. Выложить продукцию кондитерского и хлебопекарного производства для реализации 152
3. Обеспечить порядок учета денежных средств (на начало и конец смены) 154
4. Выполнить расчеты с потребителем..... 158
5. Передать продукцию хлебопекарного производства потребителю..... 160

Приложения..... 163