

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

**Профессия Повар кондитер, 3 курс**

**Дисциплина: МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных,  
мучных и кондитерских изделий**

1. Подготовка сообщений об ассортименте хлебобулочных изделий г. Новомосковск, г. Кимовск, г. Узловая.
2. Подготовить сообщения на темы:
  - «Виды и сорта муки, используемые для приготовления хлебобулочных изделий»,
  - «Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки»,
  - «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».
3. Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста.
4. Подготовка компьютерных презентаций по национальным хлебобулочным изделиям.
5. Оформление технологических карт по приготовлению хлебобулочных изделий.
6. Изучение и подготовка сообщения об основных мучных кондитерских изделиях, выпускаемых в г. Узловая, г. Кимовск.
7. Подготовка сообщений на тему:
  - «Виды и использование пищевых добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий».
8. Составление конспектов по теме: «Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании».
9. Составление таблицы «Способы рыхления теста».
10. Составление схемы классификации теста.
11. Составление технологических схем приготовления теста:
  - дрожжевое безопарное тесто;
  - дрожжевое опарное тесто.
12. Составление технологических карт приготовления основных мучных кондитерских изделий.
13. Изучение ассортимента печенья, пряников, коврижек, производимых в г. Туле, г. Новомосковке, г. Узловая (составление отчёта). Подготовка презентации.

14. Подготовка сообщений по теме:
  - «Использование дополнительного вида сырья при изготовлении печенья, пряников, коврижек».
15. Оформление технологических карт приготовления печенья, пряников, коврижек.
16. Составление таблицы:
  - «Недостатки песочного теста и причины их возникновения»,
  - «Недостатки пряничного теста и причины их возникновения».
17. Составление таблицы «Виды отделочных полуфабрикатов».
18. Подготовка сообщений на тему:
  - «Применение загустителей и стабилизаторов при изготовлении кремов»,
  - «Консерванты в кондитерском производстве»,
  - «Вкусовые и ароматические вещества кондитерского производства»,
  - «Новые виды сырья для отделочных полуфабрикатов»,
  - «Смеси для приготовления карамельной массы»,
  - «Шоколадная крошка для декорирования кондитерских изделий».
19. Выполнение зарисовок (эскизов), элементов и украшений для тортов и пирожных.
20. Изучение ассортимента тортов, выпускаемых в г. Новомосковске.
21. Изучение ассортимента пирожных, выпускаемых в г. Новомосковске.
22. Подготовка сообщений на тему:
  - «Кондитерские изделия пониженной калорийности».
23. Составление таблицы «Оценка качества тортов».
24. Оформление технологических карт на приготовление классических тортов.
25. Оформление технологических карт на приготовление фирменных тортов.
26. Оформление технологических карт на низкокалорийные торты.
27. Составление таблицы «Оценка качества пирожных».
28. Оформление технологических карт приготовления бисквитных пирожных.
29. Оформление технологических карт приготовления песочных пирожных.
30. Оформление технологических карт приготовления заварных пирожных.
31. Оформление технологических карт приготовления слоёных пирожных.
32. Оформление технологических карт приготовления крошковых пирожных.
33. Оформление технологических карт приготовления фирменных пирожных.
34. Подготовка компьютерной презентации на тему: «Низкокалорийные изделия».
35. Подготовка сообщений на тему: «Национальные кондитерские изделия».

36. Подготовка сообщений на тему: «Изделия с низким содержанием сахара».
37. Рецепты и технология приготовления легких и обезжиренных тортов.
38. Подготовка компьютерной презентации на тему: «Фруктовые и лёгкие обезжиренные пирожные».
39. Работа со сборником рецептур.
40. Умение работать с таблицей №7 (стр.669) сборника рецептур.
41. Рисование орнаментов для тортов и пирожных.
42. Рисование украшений для тортов и пирожных.
43. Изготовление макетов тортов – «Я рисую свой торт».
44. Элементы украшений для тортов и пирожных.
45. Лепка макетов пирожных «Моё любимое пирожное».

**Практико-ориентированные индивидуальные задания:**

1. Составление расчётов по таблице взаимозаменяемости продуктов.
2. Составление схемы приготовления видов теста:
  - пряничного (сырцового, заварного) теста;
  - песочного теста и изделий из него;
  - слоёного пресного и дрожжевого теста;
  - заварного теста и изделий из него;
  - бисквитного (с подогревом и буше);
  - блинчатого теста;
  - сдобного пресного теста и изделий из него.
3. Составление технологических карт на кондитерские изделия:
  - печенья, рулеты, пироги;
  - белково-воздушное тесто;
  - белково-ореховое тесто;
  - песочные корзиночки, пироги;
  - изделия жареные во фритюре;
  - фарши и начинки.
4. Составление расчётов сырья на приготовление мучных кондитерских изделий.
5. Изучение правил эксплуатации и техники безопасности при работе с электрическим оборудованием (на учебной практике).
6. Изучение необходимого инвентаря для отделки кондитерских изделий.
7. Работа со сборником рецептур.