

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:49:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению лабораторных работ

по дисциплине «Шоколатье» для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания

туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

Введение	С. 3
Лабораторная работа №1-2. Технология темперирования шоколадных масс, приготовление украшений из шоколада для кондитерских изделий.	3
Лабораторная работа № 3-4 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	5
Лабораторная работа № 5-6. Технология приготовления десертов из шоколада.	7
Лабораторная работа №7-9. Технология приготовления конфет ручной работы	9

Введение

Методические рекомендации предназначены для магистрантов очной формы обучения направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Шоколатье» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ 01.02. Ее освоение проходит в 1 семестре.

Целями освоения дисциплины «Шоколатье» являются:

-освоение профессиональных знаний и навыков работы с шоколадом

Задачами освоения дисциплины «Шоколатье» являются:

- готовность к профессиональной деятельности по приготовлению арт-изделий из шоколада, приготовлению шоколадных масс, с соблюдением технологии их приготовления, с использованием современных технологических процессов и современного технологического оборудования в учреждениях общественного питания различной категории независимо от их организационно-правовой формы.

Лабораторные работы по дисциплине призваны обеспечить лучшее освоение изучаемого материала, приобретение необходимых профессиональных умений и знаний для качественного закрепления получаемых компетенций в ходе освоения дисциплины «Шоколатье».

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1-2

Тема л\р. Технология темперирования шоколадных масс, приготовление украшений из шоколада для кондитерских изделий.

Цель работы. Получение практических навыков по темперированию шоколада, приготовлению украшений из шоколада для кондитерских изделий

Теоретическая часть

Темперирование

Темперирование – это целенаправленное воздействие на шоколад при помощи разных температур с целью его перекристаллизации. Для этого процесса берут шоколад только высокого качества. Темперирование довольно непростой процесс, так как работать с какао маслом трудно и при неправильных действиях шоколад может получиться сильно густым, покрыться налетом или очень быстро размякаться в руках. Если процесс темперирования проведен правильно, то в итоге шоколад не утратит своей твердости и будет таять во рту.

Кондитерские плитки не годятся для темперирования, так как не содержат какао-масло. Профессиональными кулинарами для темперирования применяются особые измерители температуры (термометры) и доски из мрамора.

В домашних условиях для проведения этого процесса можно применять микроволновую печь:

1. Шоколад следует разделить на кусочки, поместить в пиалу, пригодную для применения в микроволновке, и отправить все в печь.
2. Микроволновку включают сразу на 15 сек. на полную мощность.
3. По истечению 15 сек. шоколад перемешивают и ставят в микроволновку еще на такое же время.
4. Спустя следующие 15 сек. шоколад опять перемешивают и оценивают результат – если он еще не растопился, то действия повторяют до полного расплавления.

Если все сделано правильно, то после темперирования нанесенный на пергаментный лист шоколад затвердевает в течение 180 сек. (3 мин.) при комнатной температуре равной 20С. Если затверждение происходит чрезмерно быстро, то, значит, произошла излишняя кристаллизация. Для того чтобы исправить ситуацию в такую массу добавляют не прошедшие темперирования куски и перемешивают.

Для украшения кондитерских изделий используют мастику, марципан, шоколад, взбитые сливки. При помощи шоколада можно украсить торт, просто расплавив его и соединив со сливками, а можно приложить немного усилий и сделать декор, сравнимый с произведением искусства.

Какой шоколад подходит для украшения торта?

Настоящим шоколадом можно считать только тот продукт, который имеет в своем составе какао-масло. Также в его составе можно найти сахар и тертое какао. Бывает также в продаже и шоколад, содержащий 99% какао и не имеющий в своем составе сахар.

Для дизайна кондитерских продуктов подходят такие типы шоколада, содержащие масло какао, как:

- **белый** – в котором нет порошка и тертого какао, а содержание какао-масла не должно быть менее 20%;
- **молочный** – какао-масло в данном виде составляет не менее 25%, а также в составе имеются молочные продукты;
- **темный (горький)** – имеет в своем составе 40-55% какао.

Многие путают настоящий шоколад с кондитерскими плитками. И действительно отличить внешне их довольно сложно, так как оба продукта одинаково хорошо блестят. Однако настоящий шоколад будет иметь благородный аромат и на самом деле таять во рту, тогда как плитка, содержащая растительные жировые составляющие тропического происхождения, плавится значительно медленнее и уступает по своим вкусовым качествам настоящему шоколаду. Тем не менее, кондитерскую плитку также применяют для декорирования тортов и иных сладостей для создания аппликации, узоров и глазури, так как с ней легче работать.

Как хранить и правильно растопить шоколад?

Хранить шоколад можно достаточно долго. Главное условие — это содержание такого продукта обособленно от иной провизии, имеющей резкий запах, а также защита от попадания прямых солнечных лучей и влаги.

Изготовление корнетика

Декор из шоколада для торта обычно делают, применяя специальный кондитерский инвентарь – мешок или шприц. Однако в некоторых случаях подобные манипуляции удобнее проводить при помощи самодельного бумажного корнетика. Корнетик – это небольшой конус из пергаментной бумаги, либо бумаги для выпечки.

Делают корнетик так:

1. На пергаменте или пекарской бумаге прорисовывают квадрат и вырезают его.
2. Получившуюся бумажную заготовку разделяют на 2 части по диагонали, так чтобы получилось 2 треугольника.
3. Из получившегося треугольника делают конус. Снизу угол загибают наружу и отрезают его только когда полученный кулек наполняют шоколадом (это удобнее делать, поместив корнетик в стакан или кружку).

Способы украшения

Декор из шоколада для торта можно выполнить следующими способами:

- **залить поверхность и бока шоколадом** – для этого готовят глазурь и покрывают ею охлажденный торт сверху и по бокам, делая красивые подтеки. Обычно для приготовления глазури берут кондитерскую плитку, а для придания блеска добавляют при приготовлении сливочное масло;

- **посыпать стружкой** – это самый легкий способ декорировать торт шоколадом. Можно брать терку с мелкими отверстиями или же нож для овощей. Во втором случае стружка будет крупная и широкая и отлично подойдет для выкладывания на верхушке. Мелкой крошкой удобно не только просто обсыпать торт, но и делать это при помощи трафарета, создавая узоры

или мотивы. Крем, который покрывает торт, должен быть липкий и мягкий, чтобы стружка цеплялась за него и не осыпалась;

- **волнистый декор** – для изготовления такого декора растопленный шоколад при помощи корнетика наносят на пергамент с прорисованным желаемым узором, дают застыть и затем оформляют кондитерское изделие;
- **изготовление фигурок и украшений** – для этого применяют формочки для выпекания, при помощи которых выдавливают фигурки из застывшего на пергаменте или полиэтилене шоколада, специальные молды (формы для отливки);
- **изготовление фигурок при помощи крепкого алкоголя** – применяется для создания сложных объемных элементов (гнезд, веточек, сердечек). Для изготовления такого декора растопленный шоколад выдавливают из мешка или корнетика прямо в алкоголь (водку или коньяк) со льдом и сразу же формируют желаемую фигурку. Благодаря спирту, содержащемуся в алкоголе, шоколад очень быстро застывает.

Практическая часть

Задание: Приготовить украшения из шоколада для оформления тортов и пирожных, а также десертов:

- темперирование шоколада;
- ганаш;
- шоколадная стружка;
- цветные пластины;
- пластичный шоколад

Оборудование и материалы: электрическая плита, машина для темперирования шоколада; настольный миксер; формующая машина; холодильное оборудование; весы; производственные столы, производственные ванны, раковины.

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список интернет-источников:

- 1.Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
2. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие
- 3.<http://winodel.info>
- 4.<http://vinum.narod.ru>
- 5.<http://www.californiawine.ru>

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 -4

Тема лр. Технология приготовления мучных кондитерских изделий с шоколадом

Цель работы. Получение практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий с шоколадом

Теоретическая часть

Мучные кондитерские изделия с шоколадом разнообразны: это печенье, пирожные и торты.

Традиционными лакомствами на основе шоколада являются брауни.



Брауни»

Это пирожные коричневого цвета или куски пирога, нарезанного на квадраты. В зависимости от консистенции теста это могут быть торты, кексы или печенье брауни.

Первый рецепт брауни был опубликован в 1896 году. В состав этого десерта вошли такие обязательные ингредиенты, как мука, сахар, яйца, сливочное масло, какао-порошок и шоколад.

Для любителей шоколада нет лучшего десерта, чем брауни. Этот нежный пирог вкусен и в традиционном исполнении. Но в сочетании с вишней, сливочным сыром, творогом, другими фруктами или орехами он становится просто изумительным. Вишневый пирог брауни – это один из наиболее удачных вариантов приготовления традиционного шоколадного десерта.

Многим любителям брауни среди всех видов этого шоколадного лакомства нравится Fudgy brownies. Его часто называют «живой брауни». Это десерт с жидкой начинкой, которая буквально вытекает из пирожного при разламывании его ложкой. Часто его готовят в виде небольших кексов, а иногда подают к столу прямо в чашках для выпекания.

Шоколадный десерт имеет свои особенности приготовления, и без рекомендаций в этом случае не обойтись. Для брауни можно брать горький либо полусладкий шоколад. А вот молочный для этого пирога не подойдет. В крайнем случае его можно использовать в пропорции 1:1 с черным. Для приготовления брауни с вишней необходимо брать только спелые ягоды, без изъянов. Тогда и результат получится, впечатляющий даже истинных гурманов. Не стоит выпекать брауни при температуре выше 180 градусов. В противном случае он просто высохнет, но так и не пропечется. Разрезать брауни следует только после остывания. Иначе десерт может прилипнуть к ножу, а верхняя корочка потрескается. Подавать брауни можно с кофе, чаем или шариком ванильного мороженого.

Среди самой разнообразной выпечки, придуманной народами разных стран, заслуженной любовью и уважением пользуется Шварцвальдский торт». Его «авторами» считаются немцы.



Шварцвальдский торт»

Для него обязательно приготовление коржей двух видов: бисквита и песочного. Мало того, немцы настаивают на обязательном использовании кирша. Еще одна тонкость: в классическом рецепте требуются свежие вишни. Но если вы затеяли торт зимой, можете смело использовать замороженные.

Правильный Шварцвальдский торт положено пропитывать вишней. С этой целью применяется обычно кирш. Сливки – неперенный компонент, входящий в торт

Шварцвальдский. Здесь обыгрывается сочетание насыщенного шоколадного вкуса бисквита с легкими сливками и пряной вишней.

Песочный коржик смазывается вишневым джемом или конфитюром (его понадобится около трети килограмма). Вишни раскладываются равномерно по обоим коржам; около дюжины оставляются для украшения. Взбитые сливки делятся на все три коржика. Те коржи, что оснащены вишнями, заливаются желе. Складывается все в такой последовательности: песочный с джемом – бисквит с вишнями и сливками – бисквит только со сливками. Теперь торт «Шварцвальдская вишня» усыпается стружкой шоколада, украшается вишенками и сливочными розочками и ставится для пропитки часов на шесть.

Практическая часть

Задание: Приготовить мучные кондитерские изделия

- Три шоколада
- парфе из шоколада
- шоколадный фондан
- брауни
- торт Захер
- питивье с шоколадом
- шоколадные маффины с глазурию
- шоколадно-кофейный мусс

Оборудование и материалы: индукционная плита; настольный миксер; блендер погружной; холодильное оборудование; весы; конвекционная печь; производственные столы, производственные ванны, раковины.

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список интернет-источников:

- 3.Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
4. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие 3.<http://winodel.info>
- 4.<http://vinum.narod.ru>
- 5.<http://www.californiawine.ru>

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5-6

Тема л/р. Технология приготовления десертов с шоколадом

Цель работы. Получение практических навыков по приготовлению десертов с шоколадом.

Теоретическая часть

Ассортимент холодных и горячих десертов с использованием шоколада разнообразен.

Десерты с добавлением шоколада – питательны и высококалорийны. Шоколад содержит алкалоиды - теобромин и кофеин, которые снимают усталость, повышают работоспособность. Также этот весьма питательный и вкусный продукт улучшает настроение: за счёт него в организме вырабатывается «гормон счастья» - эндорфин.

Особенную популярность у гурманов и ценителей вкусовостей завоевывают их разнообразные сладости, одним из самых распространенных по праву считается вкуснейший и нежнейший десерт - парфе. Парфе — холодный десерт родом из Франции. В парфе входят

такие ингредиенты, как разнообразные экзотические ароматизаторы, различные добавки: какао, шоколад, корица, ром, ваниль и т.д.

Главное, что необходимо помнить: перед готовкой все ингредиенты, входящие в состав десерта, должны быть охлаждены практически до замороженного состояния. В основу кондитерского десерта входят сильно взбитые сливки, белки или желтки, сахар, ваниль. Затем эту смесь подвергают заморозке в специальных формочках. Для того чтобы ваше парфе стал шоколадным, в базовый рецепт добавляется растопленный шоколад или же какао-порошок. Если вы выбрали шоколад, то его следует влить в приготовленный сироп и размешать, а какао лучше перемешивать вместе с сахарной пудрой.



«Шоколадное желе»

Используют шоколадные плитки, кондитерские дропсы, какао-порошок. В большинстве случаев используют и кэроб (считается, что он полезнее обычного какао, а также не имеет аллергического потенциала). Шоколадное желе готовят из желатина, шоколада и сахара. Украшают такой десерт фруктами, шоколадными фигурками.

Ассортимент холодных и горячих десертов с использованием шоколада разнообразен. Десерты с добавлением шоколада – питательны и высококалорийны. Шоколад содержит алкалоиды - теобромин и кофеин, которые снимают усталость, повышают работоспособность. Также этот весьма питательный и вкусный продукт улучшает настроение: за счёт него в организме вырабатывается «гормон счастья» - эндорфин.

Особенную популярность у гурманов и ценителей вкусовостей завоевывают их разнообразные сладости, одним из самых распространенных по праву считается вкуснейший и нежнейший десерт - парфе. Парфе — холодный десерт родом из Франции. В парфе входят такие ингредиенты, как разнообразные экзотические ароматизаторы, различные добавки: какао, шоколад, корица, ром, ваниль и т.д.

Главное, что необходимо помнить: перед готовкой все ингредиенты, входящие в состав десерта, должны быть охлаждены практически до замороженного состояния. В основу кондитерского десерта входят сильно взбитые сливки, белки или желтки, сахар, ваниль. Затем эту смесь подвергают заморозке в специальных формочках. Для того чтобы ваше парфе стал шоколадным, в базовый рецепт добавляется растопленный шоколад или же какао-порошок. Если вы выбрали шоколад, то его следует влить в приготовленный сироп и размешать, а какао лучше перемешивать вместе с сахарной пудрой.

Практическая часть

Задание: Приготовить шоколадные десерты (по 2 порции):

- Три шоколада
- парфе из шоколада
- шоколадно-кофейный мусс
- айс-капучино
- семифредо с молочным шоколадом и ванилью

Оборудование и материалы: inductionная плита; настольный миксер; блендер погружной; холодильное оборудование; весы; конвекционная печь; производственные

столы, производственные ванны, раковины.

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список интернет-источников:

5. Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
6. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие 3.<http://winodel.info>
- 4.<http://vinum.narod.ru>
- 5.<http://www.californiawine.ru>

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7-9

Тема л/р. «Изготовление шоколадных конфет ручного приготовления»

Цель работы: Получение практических навыков приготовления шоколадных конфет ручной работы

Теоретическая часть

Конфеты - это одно из наиболее популярных лакомств во всем мире. Их с удовольствием употребляют и дети, и взрослые. В последнее время все большую популярность приобретают конфеты ручной работы.

Преимущества сладостей, изготовленных вручную

Ручная работа всегда ценилась выше, чем массовое производство. Она предусматривает авторский дизайн, тщательный подбор ингредиентов и принятие во внимание индивидуальных потребностей клиентов. Так, для конфет ручной работы характерны привлекательный внешний вид и безупречное качество. Среди них особое место занимает клубника в шоколаде, ведь для создания таких конфет используются натуральные свежие ягоды.

Главное отличие кондитерских изделий ручной работы от фабричных заключается в методе их изготовления. Так, фабрики имеют налаженный производственный процесс, который предполагает применение автоматизированного оборудования. Продукция изготавливается большими объемами. Все конфеты имеют идентичную энергетическую ценность, состав и внешний вид.

В процессе создания кондитерских изделий вручную мастера вкладывают в них частичку своей души. Каждая конфета получается уникальной, и даже если вы закажете два одинаковых набора этих кондитерских изделий, они могут отличаться друг от друга. Кроме того, конфеты ручной работы обычно имеют более высокое качество по сравнению с фабричными. Для их приготовления обычно используются исключительно натуральные компоненты, а именно шоколад, ягоды, молотые орехи, кондитерская посыпка и прочее.

Еще одна особенность конфет ручной работы заключается в том, что срок их хранения обычно составляет не более четырех дней. У фабричных кондитерских изделий он длиннее, что объясняется присутствием в их составе консервантов. Туда довольно часто входят искусственные ароматизаторы и красители, которые могут стать причиной развития аллергических реакций. Конфеты ручной работы - это великолепный подарок для любого человека вне зависимости от повода.

Делать вкусные конфеты ручной работы несложно. Однако, чтобы создавать по-настоящему качественную продукцию, важно соблюдать технологию производства. При этом начинающему шоколатье нужно запастись терпением. Прежде чем получится сделать вкусные

и внешне привлекательные изделия, может уйти много времени, труда и ингредиентов. Идея по созданию натуральных сладостей больше подходит целеустремлённым людям с кулинарными способностями, развитым воображением и чувством меры.

Шоколад ручной работы как натуральная сладость составляет конкуренцию фабричным конфетам, в которых часто используют ароматизаторы и консерванты химического происхождения. Для производителя дешевле создавать шоколадные изделия из заменителей, но от этого страдают вкус продукции и теряются её полезные свойства. Магазинные образцы часто делают не из качественного какао-порошка, а из какао-веллы. Она представляет собой побочный продукт, получаемый от дробления бобов. Кроме какао-веллы. В натуральном шоколаде этих ингредиентов быть не должно. В состав могут входить только тёртое какао, какао-масло, сливочное масло, молоко (сливки) и сахар. В качестве натуральных ароматизаторов используют ваниль, кофе или карамель. Кроме состава, настоящий шоколад от подделки отличается тем, что он:

- имеет глянцевый блеск;
- не налипает на зубах;
- тает во рту;
- хрустит при разламывании;
- стоит дорого.

В Европе **шоколадные трюфели** и **корпусные шоколадные конфеты ручной работы** стали очень популярными на протяжении последних нескольких лет, к нам, в Россию эта культура только приходит и все благодаря производителям *шоколадных конфет ручной работы*, которые создают все новые и новые комбинации вкусов и ароматов с использованием дорогих, качественных ингредиентов.

Наряду с этим произошло размытие границ относительно того, что именно квалифицируется как *шоколадный трюфель* против того, что является *корпусными шоколадными конфетами ручной работы*. Некоторые различия очевидны, например, шоколадные трюфели могут быть только круглыми, но есть и менее очевидные и эта тонкая грань между двумя типами шоколадных конфет.



Шоколадные трюфели купить можно в нашем интернет-магазине. Это небольшие шоколадные десерты на кремовой основе, которые названы за их сходство с трюфелями — грибами, которые считаются деликатесами. Это маленькие, круглые шарики шоколада и сливок, покрытые тонким слоем шоколада и небольшим количеством какао-порошка. Шоколадные трюфели могут быть приправлены чем-то еще, например, измельченными орехами или вафельной крошкой. Список ингредиентов, из которых можно приготовить шоколадный трюфель чрезвычайно короткий. Центр трюфеля называют ганаш, он похож на густую, сливочную пропитку, которой иногда покрывают торты, только толще и плотнее. Этот

ганаш, не течет, как пропитка, а хорошо держит его круглую форму. В принципе это все из чего состоит шоколадный трюфель.



Если начинка изготавливается из чего-нибудь еще: масляный крем, нуга, кокосовая стружка, цукаты и т.п. — шоколадное кондитерское изделие становится **корпусными конфетами ручной работы** (Bon Bon). Корпусные конфеты ручной работы могут также иметь различные вариации в покрытии, а также форме.

Практическая часть

Задание: Изготовить шоколадные конфеты ручной работы:

корпусные,
нарезные с начинками,
трюфели
трюфели из белого шоколада с кокосом
медовая нуга

Оборудование и материалы: электрическая плита, машина для темперирования шоколада; настольный миксер; формующая машина; холодильное оборудование; машина для декорирования; весы; производственные столы, производственные ванны, раковины.

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список интернет-источников:

1. Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
2. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие
3. <http://winodel.info>
4. <http://vinum.narod.ru>
5. <http://www.californiawine.ru>

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Титульный лист оформляется в соответствии с *Приложением 2*.

Лабораторную работу рекомендуется представлять в объеме 1-2 печатных листа. Текст работы должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков - четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14. Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом. Лист с текстом должен иметь поля: слева - 30 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, снизу - 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа. Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Между названием главы и названием параграфа этой главы ставится пробел равный двум интервалам, а название параграфа не должно отделяться от текста этого параграфа пробелом. Названия параграфов отделяются от текста предыдущего параграфа пробелом, равным двум интервалам. Каждая глава, а также введение, выводы, приложения и список использованной литературы начинаются с новой страницы. Слово «Глава» не пишется. Главы имеют порядковые номера в пределах всей работы, обозначаемые арабскими цифрами (например, 1, 2, 3), после которых ставится точка. Заголовки глав и параграфов в тексте работы должны располагаться по центру, точку в конце названия главы и параграфа не ставят. Не допускается переносить часть слова в заголовке. Нумерация таблиц и рисунков может быть сквозной или соотноситься с номером главы и параграфа. Например, если таблица или рисунок включены в текст первого параграфа второй главы, нумерация следующая: Таблица 2.1.1., рис. 2.1.1. Последняя цифра означает порядковый номер таблицы (или рисунка) в данном параграфе. Таблица помещается в качестве следующей страницы после первого упоминания о ней в тексте.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

по дисциплине: «ШОКОЛАТЬЕ»

на тему: _____

Выполнил:

Студент _____
_____ курса группы _____
Направление подготовки: 19.04.04
формы обучения

_____ (подпись)

Руководитель работы:

_____ (ФИО, должность, кафедра)

Работа допущена к защите

(подпись руководителя)

(дата)

Работа выполнена и

защищена с оценкой _____ Дата защиты

Пятигорск, 20__ г

Виды ганаша

Вид ганаша	Компоненты	Технология приготовления
Из жирных сливок и шоколада	• 0,1 л сливок жирных (30-35%) • 0,15 кг молочного шоколада; • 0,1 темного шоколада; • 0,25 г белого шоколада.	1. Шоколад разламывают на кусочки. 2. Сливки разогревают до 100С (до кипения). 3. Шоколад добавляют к сливкам и вымешивают весь состав.
Из растительного масла и шоколада	• 2-4 ст.л. масла (без запаха) • 0,1 кг шоколада (любого типа)	1. Шоколад ломают и топят на водяной бане. 2. Добавляют растительное масло, непрерывно мешая ганаш.
Из какао-порошка	• 125 г какао • 200 г сахара; • 1/4 стакана молока; • 50 г сливочного коровьего масла.	1. Все компоненты помещают в миску (небольшую кастрюлю) и нагревают примерно 1 мин. на водяной бане. 2. После того как снимают крем с огня взбивают его блендером до образования однородной структуры.
Из молока и шоколада	• 0,4 кг шоколада (темного); • 0,35 л молока (кокосового или коровьего); • 0,05-0,1 кг сахара коричневого	1. Шоколад крошат на небольшие дольки. 2. Молоко нагревают на медленном огне и постепенно вводят сахар (по мере нагревания). 3. Не доводя до кипения (примерно 90С) молоком заливают подготовленный шоколад и оставляют на пару минут. 4. Затем заготовку размешивают миксером до однородного состояния

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Шоколатье» для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

1.Пояснительная записка	С. 4
2.Методические рекомендации к выполнению СРС	7
3.Требования к представлению и оформлению результатовСРС	8
4.Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	9

Введение

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата, написание рефератов, докладов, сообщений, выполнение контрольных, курсовых и дипломных работ.

Цели самостоятельной работы: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Целями освоения дисциплины «Шоколатье» являются: освоение профессиональных знаний и навыков работы с шоколадом

Задачами освоения дисциплины «Шоколатье» являются:

-готовность к профессиональной деятельности по приготовлению арт-изделий из шоколада, приготовлению шоколадных масс, с соблюдением технологии их приготовления, с использованием современных технологических процессов и современного технологического оборудования в учреждениях общественного питания различной категории независимо от их организационно-правовой формы.

При освоении дисциплины «Шоколатье» обучающийся приобретает следующие компетенции

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ИД-3 _{ПК-3} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Осознает новые технологические процессы и внедрение их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Определяет выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Анализирует мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

--	--	--

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Работа с литературой

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнит ельная	Методическая	Интернет- ресурсы
1.	Тема 1.Шоколад: происхождение, классификация изделий, характеристика сырья	1	1	1,2	1-9
2.	Тема 2. Технология приготовления шоколадных масс	1	1	1,2	1-9
3	Тема 3.Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления шоколадных масс и изделий из них.	1	1	1,2	1-9
4	Тема 4. Технология производства кондитерских изделий из шоколада	1	1	1,2	1-9

2МЕТОДИЧЕСКИЕРЕКОМЕНДАЦИИКСРС

Вопросы для самоконтроля

Базовый уровень

- 1.Характеристика какао- бобов.
- 2.Технология приготовления шоколадной глазури.
- 3.Ферментация какао- бобов.
- 4.Технология приготовления конфет «Ассорти».
- 5.Процесс обжарки какао-бобов.
- 6.Общие сведения о шоколадной продукции.
- 7.Очистка и дебактеризация какао-бобов.
- 8.Получение какао-крупки.
- 9.Алкализация какао-крупки.
- 10.Переработка какао-крупки в какао тертое.
- 11.Хранение какао тертого
- 12.Использование какаовеллы.
- 13.Производство какао- масла.
- 14.Производство какао порошка
- 15.Свойства и химический состав какао порошка.
- 16.Ассортимент и характеристика продуктов, содержащих какао-порошок.

17. Виды и ассортимент какао порошка.
18. Виды шоколадных масс.
19. Разведение и гомогенизация шоколадных масс.
20. Конширование шоколадных масс.
21. Производство шоколадных масс с использованием сахара-песка.
22. Смешивание компонентов шоколадных масс.
23. Формование плиточного шоколада.
24. Отливка шоколадных фигур.
25. Производство шоколадных батончиков.
26. Завертывание и упаковывание шоколада.
27. Характеристика глазури.
28. Производство шоколадной глазури.
29. Производство шоколадных паст.
30. Отличие шоколадных глазурей от жировых.
31. Безопасность труда на участке производства шоколадных масс.
32. Квалификационная характеристика шоколадчика 3 разряда.
33. Технология приготовления шоколадных масс и изделий из нее
37. Виды поседения шоколада и способы его предотвращения.
38. Свойства шоколадных паст.
39. Виды упаковочных материалов для упаковывания шоколада и шоколадных изделий.
40. Пищевая и энергетическая ценность шоколадных изделий.
41. Приготовление молочного шоколада.
42. Приготовление пористого шоколада
43. Приготовление белого шоколада
44. Приготовление горького шоколада
45. Условия хранения шоколада и шоколадных изделий
46. Приготовление десертного шоколада
47. Приготовление литых шоколадных изделий.
48. Технология приготовления фигурных шоколадных изделий

Повышенный уровень

1. Техника использования красителей в работе с шоколадом
2. Техника работы с декоративными пленками, литье из шоколада; моделирование плоских шоколадных фигур; лепка в шоколаде
3. Дефекты шоколада и их влияние на качество.
4. Способы продления сроков годности натурального шоколада и шоколада с добавками
5. Технохимический контроль качества шоколада
6. Органолептические и физико-химические показатели
7. Домашнее приготовление шоколада и шоколадных изделий
8. Литье из шоколада
9. Моделирование плоских шоколадных фигур.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДСТАВЛЕНИЮ И ФОРМЛЕНИЮ СРС

Остановимся на основных требованиях, предъявляемых студенту при написании работ (рефератов, докладов) и подготовке сообщений на практическом занятии.

Научно-теоретический уровень содержания. В работе необходимо обоснованно изложить тему, представить собственную позицию по проблеме.

Теоретические положения должны быть показаны как обобщение, вывод к

Фактическому материалу, а фактический материал – как иллюстрация, конкретизация теоретических положений.

Связь теории с практикой. В работе должна быть раскрыта практическая значимость обоснованных теоретических положений, проявлено умение автора увязать их с жизнью, в том числе и со своей специальностью.

Самостоятельность и творчество в решении и изложении рассматриваемых вопросов. Работа не может быть результатом переписывания с одного источника, она должна быть итогом изучения обширного материала, содержать мысли и рекомендации автора. Подбор и изучение литературы. Тема выбирается из списка, предложенного кафедрой. При выборе темы необходимо проконсультироваться с преподавателем. При подборе литературы следует ориентироваться на источники, изданные в последние годы.

Если в литературе отсутствует единая точка зрения по тому или иному вопросу, студенту необходимо изложить взгляды авторов и сделать попытку их критической оценки, высказать свое личное мнение по данному вопросу. В заключении излагаются основные выводы по данному вопросу.

Оформление работы. Работа выполняется на листах формата А4. Поля: левое – 30 мм., верхнее – 20 мм., правое – 10–15 мм., нижнее – 20 мм. Отступ красной строки – 1. Шрифт – 14 Times New Roman. Интервал – 1,5. Объем работы 15–20 печатных листов.

Необходимо составить план, включающий 2–3 вопроса. Тема излагается в соответствии с планом, делаются выводы. Завершает работу список литературы.

Необходимо добиваться внутренней связи рассматриваемых вопросов, а также последовательности в изложении каждого вопроса.

Цитаты из работ заключаются в кавычки, пропуски слов в них отмечаются многоточием, при этом надо следить, чтобы сокращения не искажали смысл цитаты. При использовании цитат и цифр необходимо делать ссылку.

В конце работы приводится перечень фактически использованной литературы.

Источников должно быть не менее 5. В список используемой литературы включаются лишь те источники, которые действительно использовались. Список составляется в алфавитном порядке.

Для правильного оформления библиографического списка использованной литературы необходимо свериться с приведенным списком в данной методической рекомендации.

В случае затруднений при написании контрольной работы студенту следует обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Выполненная работа защищается во время практических или лекционных занятий.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.

2. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др. ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 220 с.

3. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 400 с.

4. Илларионова, И.А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 80 с.

