Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчики**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Гаврилова Мария Ивановна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Романова Мария Владимировна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Севостьянова Ольга Викторовна, ГБПОУ СО «Самарский социально-педагогический колледж»

**Назначение задания**

Разрешение проблем. Оценка результатов деятельности. Уровень II

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тема: Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера

Вы работаете кондитером в ресторане, в котором планируется проведение свадьбы на 62 человека (из них 8 детей). При заказе торта невеста озвучила следующие пожелания: торт должен состоять из 5 ярусов, сверху украшен композицией из живых цветов. Ярусы торта должны быть разного состава: красный бархат (предпочитает большая часть гостей), шоколадный, муссовый, с ягодами, предусмотреть 1 ярус, по составу подходящий для детей. При этом важно соблюсти габариты торта, чтобы в собранном и оформленном виде торт без всяких препятствий доставили в зал к гостям.

**Изучите источники. Разработайте макет торта с указанием наименований тортов и их местоположением. Заполните в бланке следующие параметры: наименование состава торта, диаметр и вес.**



Наименование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Диаметр: \_\_\_\_\_\_\_\_ см. Вес: \_\_\_\_\_\_\_\_ кг.

Наименование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Диаметр: \_\_\_\_\_\_\_\_ см. Вес: \_\_\_\_\_\_\_\_ кг.

Наименование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Диаметр: \_\_\_\_\_\_\_\_ см. Вес: \_\_\_\_\_\_\_\_ кг.

Наименование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Диаметр: \_\_\_\_\_\_\_\_ см. Вес: \_\_\_\_\_\_\_\_ кг.

Наименование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Диаметр: \_\_\_\_\_\_\_\_ см. Вес: \_\_\_\_\_\_\_\_ кг.

*Источник 1*

Традиция готовить праздничный торт на свадьбу появилась еще в незапамятные времена. Правда, в древности это был не многоярусный шедевр с ангелочками, а обычный хлеб. В Римской империи жених ломал его над головой невесты и раздавал кусочки гостям, а сам вместе с молодой супругой съедал крошки, оставшиеся на ее макушке. На Руси были несколько другие традиции. У нас пекли каравай, украшенный узорами из теста. В языческий период молодожены должны были всплакнуть и уронить на него слезу, а в более поздние времена им полагалось одновременно откусить по куску свадебного пирога: у кого он оказывался больше, тот и считался главой семьи. В некоторых семьях по-прежнему следуют старой традиции и встречают молодоженов с хлебом-солью, но все-таки главным десертом на современной свадьбе является торт. Подобные шедевры впервые начали делать европейские кондитеры в конце XVII века. Эффектные 3-5-ярусные сооружения из бисквита, крема, марципанов и сахарной мастики, украшенные цветами, жемчужинками и ангелочками, – вот что такое сегодня свадебный торт.

Свадебный торт 5 ярусов достаточно сложен при изготовлении. Такие торты, состоящие из 5 ярусов, может испечь только исключительный мастер, обладающий всеми навыками кондитерской науки и практики. Основная сложность заключается в том, что торт получается тяжелым и громоздким, и нужно сделать так, чтобы ярусы не провалились под весом лежащих выше этажей, следовательно, необходимо правильно подобрать состав ярусов и размеры (высота, диаметр, масса). С первого взгляда, задача не очень трудная, но когда доходит до практики, то без помощи профессионала просто не обойтись.

Как рассчитать вес для свадебного торта 5 ярусов? Это несложно, если знать всего несколько нормативных значений. На праздниках принято в среднем учитывать, что на одну персону идет примерно 150 г десерта. А в целом, это значение зависит, в первую очередь, от бюджета и возможностей. Главное, не ошибиться в расчетах и не оставить гостей без лакомого кусочка праздничного торта. Примерные параметры (диаметр и вес) ярусов на торте указаны на рисунке 1.



Рисунок 1 – Рекомендуемые параметры торта

Доставка пятиярусного торта в зал к гостям также содержит в себе немало нюансов. Дело в том, что такое изделие непросто транспортировать, а ведь на место оно должно прибыть в своем первозданном виде - в целости и сохранности. От кухни до зала, где торт ожидают гости мероприятия, торт доставляют на сервировочных тележках разных габаритов в зависимости от веса торта. Также необходимо учесть высоту торта, чтобы не возникли затруднения при транспортировке через дверные проемы предприятия. Ярусы торта должны иметь разные диаметры от большего к меньшему, в том числе для обеспечения устойчивости торта. Высота ярусов выполняется в следующем соотношении:

|  |  |
| --- | --- |
| Диаметр яруса, см | Высота яруса, см |
| 40 | 20 |
| 35 | 17,5 |
| 30 | 15 |
| 25 | 12,5 |
| 20 | 10 |
| 15 | 7,5 |

*Источник 2*

**Составы тортов**

#### ****«Клубничный мохито»****

Нежный белый бисквит, сливочное суфле с кусочками свежей клубники и мяты, крем с клубничным шоколадом и ароматное кремю из клубничного пюре. Легкий тортик с великолепным ароматом и вкусом настоящей клубники.

Состав: мука в/с, яйцо, натуральные сливки, клубничный шоколад, сгущенное молоко сливочное масло, сахар, агар-агар, желатин, клубника, мята. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 125 см3.

#### ****«Сицилийский лимон»****

Сочетание песочного теста, соленой карамели, мягкого франжипана, заправленного кремом на основе сыра маскарпоне с лимонным курдом. В тортике преобладает сладкий вкус карамели и кислинка натурального лимона.

Состав: мука в/с, мука миндальная, яйцо, натуральные сливки, сыр творожный, сахар, лимон. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 142 см3.

#### ****«Бубль гум»****

Красивый и оригинальный детский тортик с классическим вкусом жевательной резинки Бубль Гум. Нежный миндальный бисквит, украшенный мармеладом и сырный крем с кусочками маршмеллоу.

Состав: мука в/с, мука миндальная, яйцо, натуральные сливки, сыр творожный, сахар, желатин, сироп Бубль-Гум. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 144 см3.

#### ****«Чизкейк с черникой и профитролями»****

Нежный, легкий, почти не сладкий вариант чизкейка, с черникой и лаймом.

Состав: мука в/с, мука миндальная, яйцо, натуральные сливки, сыр творожный, сливочное масло, сахар, желатин, пюре черники, лайм. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 145 см3.

#### ****«Медовый с халвой»****

Ароматные медовые коржи и сметанный крем с арахисовой халвой. Прекрасное сочетание сладости меда и пикантности халвы.

Состав: мука в/с, яйцо, сметана, натуральные сливки, мед, сахар, халва арахисовая. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 190 см3.

#### ****«Красный бархат»****

Модный торт с ярко красными коржами, обладающими шоколадным вкусом, и белоснежный крем на сливочном сыре.

Состав: мука в/с, яйцо, масло сливочное, масло растительное, сыр творожный, сахар, краситель пищевой, кефир, ванилин. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 143 см3.

#### ****«Шоколадный торт с банановым кремом»****

Шоколадный бисквит, сливочно-йогуртовый крем с прослойкой из свежих бананов.

Состав: мука в/с, яйцо, сливки натуральные, молоко, йогурт, сахар, какао, банан свежий. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 142 см3.

**«Три шоколада»**

Тонкий бисквит, три вида шоколадных муссов из белого, молочного и темного шоколада (шоколад «Callebaut» Швейцария).

Состав: мука в/с, яйцо, сливки натуральные, молоко, сахар, шоколад белый, молочный и темный (шоколад «Callebaut» Швейцария).

Состав торта нежный, легкий и воздушный, консистенция не устойчивая. Объем куска торта массой 100 гр. составляет 145 см3.

*Источник 3*

**Оформление свадебных тортов**

## Свадебный торт - пожалуй, один из главных «героев» торжества. И, как бы удивительно это ни звучало, но и торт на свадьбе может быть модным.

**Оформление свадебных тортов сливками** - один из самых популярных вариантов. Именно такие торты часто присутствуют на фото с торжества. Можно сказать, это классика жанра. Если свадьба выдержана в классическом стиле, то можно прибегнуть к подобному варианту. Также в данном случае можно заказать белый торт с кремовым оформлением. Сладкие угощения с кремом всегда принимаются на «ура» и пользуются успехом.

Сливки не прибавят излишнего объема торту, добавят 3-5 см к верхушке торта.

## С цветами и зеленью

Свадебные торты с цветами и листьями - также очень популярны. Уникальность этого декора в том, что такое угощение будет органично смотреться на торжестве любого стиля. Если свадьба в стилистике бохо - выбирайте яркие крупные цветы для украшения: маки, пионы. Для стиля эко больше подходит оформление зеленью - это могут быть самые различные съедобные варианты ветвей эвкалипта, разнообразных трав и милых глазу луговых цветов. Для любимого многими стиля рустик подойдут розы и их сочетания с другими некрупными цветами.

Очень оригинально и красиво смотрятся торты, украшенные только листьями. Например, кленовыми. Для осенних свадеб - это прекрасный вариант. Причем цвета могут быть разными: как классические оранжево-красные, так и золотые.

Нужно иметь в виду, что цветочные композиции на верхушке торты занимают 10-15 см.

## С фруктами и ягодами

На летних свадьбах большим спросом пользуются торты с ягодами и с фруктами. Они смотрятся очень аппетитно, свежо и красиво. Особенно красивы варианты многоярусных белых тортов, где каждый ярус оформлен какими-то дарами природы. Это могут быть как только ягоды или только фрукты, так и ассорти.

Выбирая фруктово-ягодные варианты, помните, что хранить такое угощение стоит при очень строгих температурных условиях, и кондитерам необходимо будет соблюдать строжайшие правила санитарии. Потому как сочетание сочных ягод, крема и жары могут привести к весьма нежелательным последствиям со здоровьем как у молодоженов, так и у гостей. Если же вы все таки хотите видеть свой торт непременно с изобилием ягод или фруктов - можете попросить мастеров сделать их из мастики. Это и вкусно, и красиво, и наверняка безопасно!

Оформление верхушки торта фруктами и ягодами прибавят 5-7 см в высоту.

## С фигурками и надписями

## Используются гипсовые фигуры жениха и невесты и различные надписи из дерева или оргстекла, которые имеют различные размеры, в среднем от 8 до 20 см.

*Источник 4*

**Технические возможности ресторана**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сервировочная тележка | Предельно допустимая масса, кг. | Высота, см. | Ширина, см. | Длина, см. |
| 10 | 930 | 300 | 800 |
| 10 | 930 | 500 | 600 |
| 15 | 930 | 500 | 600 |
| 50 | 930 | 500 | 800 |

Высота дверного проема из кухни в холл составляет: 2,40 м

Высота дверного проема из холла в зал составляет: 2,50 м.

Инструмент проверки



Наименование: **«Чизкейк с черникой и профитролями»**

Диаметр: 20 см. Вес: 0,8 кг.

Наименование: **«Бубль гум»**

Диаметр: 25 см. Вес: 1,2 кг.

Наименование: **«Клубничный мохито»**

Диаметр: 30 см. Вес:1,6 кг.

Наименование: **«Шоколадный торт с банановым кремом»**

Диаметр: 35 см. Вес: 2,4 кг.

Наименование: «Красный бархат»

Диаметр: 40 см. Вес: 3,5 кг.

|  |  |
| --- | --- |
| Общий вес торта составляет 9,3 кг. | 1 балл |
| За каждый верно расположенный ярус | 1 балл |
| *Максимально* | *5 баллов* |
| За каждый верно указанный диаметр | 1 балл |
| *Максимально* | *5 баллов* |
| За каждый верно указанный вес торта | 1 балл |
| *Максимально* | *5 баллов* |
| ***Максимальный балл*** | ***16 баллов*** |