**Praktisko darbu plāns**

**Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā**

**Tēma** :Plaucētās mīklas izstrādājumi. Kūka Vecrīga. Kūka Ķiršu gredzens.

**Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* plaucētās mīklas gatavošana,
* pildījumu pagatavošana,
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 4**

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskās kartes,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* plaucētās mīklas gatavošana,
* izstrādājumu veidošana ,cepšana
* pildījuma sagatavošana
* izstrādājumu piepildīšana
* izstrādājumu izvērtēšana

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  | n1 |
|  |  KŪKA "VECRĪGA" |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars , skaits gb/g 10 gb 60 g |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Plaucētai mīklai** | **Pildījumam** | **Apdarei** |  |  | **Kopā** |
| milti | kg | 0.1 |   |   |   |   | 0.1 |
| margarīns | kg | 0.05 |   |   |   |   | 0.05 |
| olas | kg/gb | 0.16 |   |   |   |   | 0.16 |
| sāls | kg | 0.002 |   |   |   |   | 0.002 |
| ūdens | kg | 0.09 |   |   |   |   | 0.09 |
| cukurs | kg | 0.003 | 0.07 |   |   |   | 0.073 |
| saldais krējums | kg |   | 0.3 |   |   |   | 0.3 |
| vanilīna cuk. | kg |   | 0.002 |   |   |   | 0.002 |
| biezpiens | kg |   | 0.2 |   |   |   | 0.2 |
| citrona sula ,miza | kg |   | 0.01 |   |   |   | 0.01 |
| pūdercukurs | kg |   |   | 0.02 |   |   | 0.02 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
| kopā p/f |   | 0.405 | 0.582 | 0.02 |   |   | 1.007 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo plaucēto mīklu . |  |  |  |  |  |  |
| 2.Ar konditorejas maisiņu caur robaino uzgali uz sagatavotas plāts spiež 40 g smagas bumbiņas |
| 3.Cep līdz gatavībai 200 grādos. |  |  |  |  |  |
| 4.Pirms izņemšanas no krāsns izstrādājumu mazliet pakaltē 2 min. |  |  |  |
| 5.Atdzesē izstrādājumus. |  |  |  |  |  |  |
| 6.Gatavo biezpiena pildījumu. |  |  |  |  |  |
| 7.Puto saldo krējumu kopā ar cukuru un vanilīnu līdz sāk biezē, tad pievieno caur sietu izberztu |
| biezpienu ,citrona miziņu un sulu, pabeidz putošanu ,kad masa sabiezējusi. |  |  |
| 8.Krēmu caur kondit. maisiņu ar gludo uzgali pilda no apakšas iekšā p/f. |  |  |
| 9. Gatavu izstrādājumu pārkaisa ar pūdercukuru. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n2 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  |  KŪKA "Ķiršu gredzens" |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars , skaits gb/g 10 gb 90 g |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Plaucētai mīklai** | **Pildījumam** | **Apdarei** |  |  | **Kopā** |
| milti | kg | 0.15 |   |   |   |   | 0.15 |
| margarīns | kg | 0.075 |   |   |   |   | 0.075 |
| olas | kg/gb | 0.24 |   |   |   |   | 0.16 |
| sāls | kg | 0.003 |   |   |   |   | 0.003 |
| ūdens | kg | 0.135 |   |   |   |   | 0.135 |
| cukurs | kg | 0.005 | 0.07 |   |   |   | 0.075 |
| saldais krējums | kg |   | 0.3 |   |   |   | 0.3 |
| vanilīna cuk. | kg |   | 0.002 |   |   |   | 0.002 |
| ķiršu ievārīums | kg |   | 0.25 |   |   |   | 0.25 |
| pūdercukurs | kg |   |   | 0.02 |   |   | 0.02 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
| kopā p/f |   | 0.608 | 0.622 | 0.02 |   |   | 1.25 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo plaucēto mīklu . |  |  |  |  |  |
| 2.Ar konditorejas maisiņu caur robaino uzgali uz sagatavotas plāts spiež  |  |
| 60 g smagus gredzenus. Cep līdz gatavībai 200 grādos. |  |  |  |
| 3.Pirms izņemšanas no krāsns izstrādājumu mazliet pakaltē 2 min. |  |
| 4.Atdzesē izstrādājumus. |  |  |  |  |  |
| 5.Gatavo putukrējuma pildījumu. |  |  |  |  |  |
| 6.Puto saldo krējumu kopā ar cukuru un vanilīnu līdz masa sabiezē. |  |
| 7. Izstrādājumam nogriež augšu 1/3 no augstuma. |  |  |  |
| 8.Ar robaino uzgali iespiež putukrējumu un virsū uz to kārto ķiršu ievārījumu, |
| uzliek atpakaļ nogriezto izstr.daļu. |  |  |  |  |
| 9. Gatavu izstrādājumu pārkaisa ar pūdercukuru. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

**Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā**

**Tēma** : Rauga mīklas, un kārtainās rauga mīklas izstrādājumi. Speķa pīrādziņi un Magoņu maizīte.

**Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* rauga mīklas gatavošana,
* kārtainās rauga mīklas gatavošana,
* pildījumu pagatavošana,
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits :**

* 4 rauga mīklas izstrādājuma gatavošanai,
* 6 kārtainās rauga mīklas izstrādājuma gatavošanai.

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskās kartes,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* rauga mīklas gatavošana,
* kārtainās rauga mīklas gatavošana,
* izstrādājumu veidošana ,cepšana,
* pildījuma sagatavošana,
* izstrādājumu piepildīšana,
* izstrādājumu izvērtēšana.

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n3 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  |  Speķa pīrādziņi |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars , skaits gb/g 10 gb 50 g |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Rauga mīklai** | **Pildījumam** | **Apdarei** |  |  | **Kopā** |
| milti | kg | 0.22 |   |   |   |   | 0.22 |
| margarīns | kg | 0.04 |   |   |   |   | 0.04 |
| olas | kg | 0.02 |   | 0.02 |   |   | 0.04 |
| sāls | kg | 0.002 | 0.001 |   |   |   | 0.003 |
| piens | kg | 0.11 |   |   |   |   | 0.11 |
| cukurs | kg | 0.03 |   |   |   |   | 0.03 |
| žāvēta krūtiņa | kg |   | 0.15 |   |   |   | 0.15 |
| raugs | kg | 0.02 |   |   |   |   | 0.02 |
| sīpoli | kg |   | 0.03 |   |   |   | 0.03 |
| pipari | kg |   | 0.001 |   |   |   | 0.001 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
| kopā p/f |   | 0.442 | 0.182 | 0.02 |   |   | 0.644 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo rauga mīklu ,raudzē līdz gatavībai. |  |  |  |  |
| 2.Speķa pildījumam sīki sagriež krūtiņu ,sīpolus samaisa pievieno piparus un  |
| sāli. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.Veido 40 g apaļas formas bumbiņas un raudzē 5-8 min. |  |  |
| 4.Uzrūgušās bumbiņas saplacina tā ,lai veidojas plācenītis. |  |  |
| 5.Katra plācenīša vidū liek pildījumu saspiež pretējās maliņas ,veidojot piedod  |
| pīrāga formu. Liek uz plāts ar šuves vietu uz leju. |  |  |  |
| 6.Pārsmērē ar olu, kurai pievienots ūdens. Un liek raudzēt. |  |  |
| 7.Cep 220 grādos līdz gatavībai. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n4 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  |  Magoņu maizīte |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars , skaits gb/g 10 gb 60 g |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Rauga mīklai** | **Pildījumam** | **Ieveltnē-šanai** | **Apdarei** |  | **Kopā** |
| milti | kg | 0.28 |   |   |   |   | 0.28 |
| margarīns | kg | 0.02 |   |   |   |   | 0.02 |
| olas | kg | 0.04 | 0.02 |   | 0.02 |   | 0.08 |
| sāls | kg | 0.002 |   |   |   |   | 0.002 |
| piens | kg | 0.12 |   |   |   |   | 0.12 |
| cukurs | kg | 0.05 | 0.05 |   |   |   | 0.1 |
| magones | kg |   | 0.05 |   |   |   | 0.05 |
| raugs | kg | 0.02 |   |   |   |   | 0.02 |
| kārt.margarīns | kg |   |   | 0.1 |   |   | 0.1 |
| ūdens | kg |   |   |   | 0.01 |   | 0.01 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
| kopā p/f |   | 0.532 | 0.12 | 0.1 | 0.03 |   | 0.782 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo rauga mīklu ,raudzē līdz pirmajai atspaidīšanai. |  |  |
| 2.Mīklu izveltnē taisnstūra formā 1 cm biezumā un ieliek taukvielas saloka 1x4 un |
| 1x3 ,ietin plēvē un ieliek uz 30 min ledusskapī. |  |  |  |
| 3.Mīklu izveltnē taisnstūra formā 5 mm biezumā un pārsmērē ar olu ,pārkaisa  |
| ar cukuru un magonēm, satin ruletē. |  |  |  |  |
| 4. Ar lāpstiņas palīdzību sadala 10 vienāda lieluma gabalos. |  |  |
| 5.Maizītēm piedod apaļu formu, pārsmērē un uzraudzē . |  |  |  |
| 6. Uzrūgušu izstrādājumu cep līdz gatavībai 220 grādos. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

**Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā**

**Tēma** : Kārtainā bezrauga mīkla un tās izstrādājumi. Austiņas, Buljona pīrāgi, Siera standziņas

**Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* kārtainās bezrauga mīklas gatavošana,
* izstrādājumu veidošana
* pildījumu pagatavošana,
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 13**

* 3st. kārtainās bezrauga mīklas gatavošana,
* 5 st. kārtainās bezrauga mīklas izstrādājuma gatavošanai buljona pīrāgi,
* 5st. kārtainās bezrauga mīklas izstrādājuma gatavošanai austiņas un siera standziņas.

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskās kartes,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* kārtainās bezrauga mīklas gatavošana,
* izstrādājumu veidošana ,cepšana,
* pildījuma sagatavošana,
* izstrādājumu piepildīšana,
* izstrādājumu izvērtēšana.

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n5 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  |  Cepumi "Austiņas" |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars , 1kg |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Kārtainai mīklai** | **Ieveltnēš.** | **Apdarei** |  |  | **Kopā** |
| Milti | kg | 0.6 |   |   |   |   | 0.6 |
| Cukurs | kg |   |   | 0.35 |   |   | 0.35 |
| Olas | gb | 0.04 |   |   |   |   | 0.04 |
| Sāls | kg | 0.015 |   |   |   |   | 0.015 |
| Citronskābe | kg | 0.004 |   |   |   |   | 0.004 |
| Ūdens | kg | 0.24 |   |   |   |   | 0.24 |
| Margarīns | kg |   | 0.3 |   |   |   | 0.3 |
| **Kopā p/f** |   | 0.899 | 0.3 | 0.35 |   |   | 1.549 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo kārtaino bezrauga mīklu, mīklu atpūtina 30 min. ledusskapī. |  |
| 2.Ieveltnē margarīnu, lo ca 1x3 un 1x4 atpūtina 30 min. ledusskapī. |  |
| 3.Izveltnē un loca 1x3 un 1x4 atpūtina 1h. |  |  |  |  |
| 4.Mīklu izveltnē taisnstūra formā 5 mm biezumā ,uz mīklas un  |  |  |
| zem mīklas paber cukuru ,viegli paveltnē. |  |  |  |  |
| 5.Mīklu sagriež 20 cm platās slejās, no abām malām tin rullīti uz vidu. |  |
| 6.Iegūto veltnīti apgriež otrādi un ar lāpstiņas palīdzību sagriež 1 cm lielos  |
| gabaliņos. katru gabaliņu liek uz pannas ar 1cm atstarpi. |  |  |  |
| 7.Izstrādājumus cep 230 grādos līdz tie brūni ,tad apgriež ar lāpstiņu otrādi , |
| un turpina cept līdz austiņas zeltaini brūnas no abām pusēm. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | n6 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Buljona pīrādziņi. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars , 10gb 70g |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Kārtainai mīklai** | **Ieveltnēš.** | **Pildījumam** | **Apdarei** | **Kopā** |
| Milti | kg | 0.3 |   | 0.01 |   | 0.31 |
| Cūkgaļa | kg |   |   | 0.4 |   | 0.4 |
| Olas | kg | 0.02 |   |   | 0.02 | 0.04 |
| Sāls | kg | 0.007 |   | 0.002 |   | 0.009 |
| Citronskābe | kg | 0.002 |   |   |   | 0.002 |
| Ūdens | kg | 0.12 |   |   |   | 0.12 |
| Margarīns | kg |   | 0.15 |   |   | 0.15 |
| Vegetta | **kg** |  |  | **0.004** |  | 0.004 |
| Pipari | kg |   |   | 0.002 |   | 0.002 |
| Sīpoli | kg |   |   | 0.03 |   | 0.03 |
| **kopā p/f** |   | 0.449 | 0.15 | 0.448 | 0.02 | 1.067 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo kārtaino bezrauga mīklu, mīklu atpūtina 30 min. ledusskapī. |  |
| 2.Ieveltnē margarīnu, loca 1x3 un 1x4 atpūtina 30 min. ledusskapī. |  |
| 3.Izveltnē un loca 1x3 un 1x4 atpūtina 1h. |  |  |  |  |
| 4.Mīklu izveltnē taisnstūra formā 5 mm biezumā un sagriež 10x10 cm kvadrātos.  |
| 5.Kvadrāta malas pārsmērē ar sakultu olu. |  |  |  |  |
| 6.Pagatavo maltās gaļas pilījumu ,apcepot kopā ar garšvielām. Atdzesē. |  |
| 7.Kvadrātiem vidū liek gaļas pildījumu un pārloka pa diognāli pretējos stūrus |
| cieši saspiež gar pildījumu. |  |  |  |  |  |
| 8. Izstrādājumu pārsmērē ar olu un cep 230 grādos līdz gatavībai. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n7 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Siera standziņas. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars , 0.5 kg |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Kārtainai mīklai** | **Ieveltnēš.** | **Apdarei** |   |  | **Kopā** |
| Milti | kg | 0.3 |   |   |   |   | 0.3 |
| Siers | kg |   |   | 0.15 |   |   | 0.15 |
| Olas | kg | 0.02 |   | 0.02 |   |   | 0.04 |
| Sāls | kg | 0.007 |   |   |   |   | 0.007 |
| Citronskābe | kg | 0.002 |   |   |   |   | 0.002 |
| Ūdens | kg | 0.12 |   |   |   |   | 0.12 |
| Margarīns | kg |   | 0.15 |   |   |   | 0.15 |
| Vegetta | **kg** |  |  | **0.003** |   |   | 0.003 |
|   |   |   |   |   |   |   | 0 |
|  |   |   |   |   |   |   | 0 |
| **kopā p/f** |   | 0.449 | 0.15 | 0.173 |   |   | 0.772 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
| 1.Gatavo kārtaino bezrauga mīklu, mīklu atpūtina 30 min. ledusskapī. |  |
| 2.Ieveltnē margarīnu, loca 1x3 un 1x4 atpūtina 30 min. ledusskapī. |  |
| 3.Izveltnē un loca 1x3 un 1x4 atpūtina 1h. |  |  |  |  |
| 4.Mīklu izveltnē 3 mm biezumā pārsmērē ar olu ,pārkaisa ar vegetu un rīvētu sieru. |
| 5.Ar mīklas griezēja palīdzību sagriež 1cm platās un 9 cm garās standziņās.  |
| 6.Cep 230 grādos līdz gatavībai. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

**Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā**

**Tēma** : Kēksu gatavošanas tehnoloģija un izstrādājumi. Kēkss ar rozīnēm.

 **Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* kēksa gatavošana,
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 4**

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskās kartes,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* kēksa mīklas gatavošana,
* izstrādājumu veidošana ,cepšana
* izstrādājumu izvērtēšana

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n8 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Kēkss ar rozīnēm |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars ,10gb 75g |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Mīklai** | **Apdarei** |   |   |  | **Kopā** |
| Milti | kg | 0.18 |   |   |   |   | 0.18 |
| olas | kg | 0.14 |   |   |   |   | 0.14 |
| margarīns | kg | 0.17 |   |   |   |   | 0.17 |
| cukurs | kg | 0.18 |   |   |   |   | 0.18 |
| vanilas.cuk. | kg | 0.005 |   |   |   |   | 0.005 |
| soda | kg | 0.002 |   |   |   |   | 0.002 |
| rozīnes | kg | 0.15 |   |   |   |   | 0.15 |
| sāls | kg | **0.001** |  |  |   |   | 0.001 |
| pūdercukurs |   |   | 0.02 |   |   |   | 0.02 |
|  |   |   |   |   |   |   |   |
| **kopā p/f** |   | 0.828 | 0.02 | 0 |   |   | 0.848 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Puto mīkstas konsistences taukvielas, pakāpeniski pievieno olu cukura maisījumu |
| vanilīnu, sāli puto līdz masa viendabīga un cukurs izkusis. |  |  |
| 2.Rozīnes nomazgā un apvārta miltos. |  |  |  |  |
| 3.Saputotajā masā iemaisa rozīnes un iesijā miltus kopā ar sodu. |  |  |
| 4.Mīklu liek kēksa formās 2/3 no tilpuma un cep 200 grādos. |  |  |
| 5. Atdzesētu izstrādājumu pārkaisa ar pūdercukuru. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

**Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā**

**Tēma** : Uzlabotā bezrauga mīkla un izstrādājumi .Cepumi puķītes.

 **Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* uzlabotās bezrauga mīklas gatavošana,
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 2**

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskās kartes,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* uzlabotās bezrauga mīklas gatavošana,
* mīklas atdzesēšana,
* izstrādājumu veidošana ,cepšana
* izstrādājumu izvērtēšana

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n9 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Cepumi puķītes |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars ,700g |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Mīklai** | **Apdarei** |   |   |  | **Kopā** |
| Milti | kg | 0.5 |   |   |   |   | 0.5 |
| olas | kg | 0.035 |   |   |   |   | 0.035 |
| margarīns | kg | 0.125 |   |   |   |   | 0.125 |
| cukurs | kg | 0.125 |   |   |   |   | 0.125 |
| citronskābe | kg | 0.001 |   |   |   |   | 0.001 |
| skābais krējums | kg | 0.075 |   |   |   |   | 0.075 |
| soda | kg | 0.001 |   |   |   |   | 0.001 |
| sāls | kg |  |  |  |   |   |   |
| pūdercukurs |   |   | 0.08 |   |   |   | 0.08 |
|  |   |   |   |   |   |   |   |
| **kopā p/f** |   | 0.862 | 0.08 |   |   |   | 0.942 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Uz galda izsijā miltus vidū izveido bedrīti , pievieno pārējās izejvielas un samīca  |
| ātri viendabīgā masā. |  |  |  |  |  |  |
| 2.Mīklu atdzesē ledusskapī ne mazāk kā 1 h |  |  |  |  |
| 3.Mīklu izveltnē 4 mm biezumā, ar formiņām izspiež puķītes. |  |  |
| 4. Izstrādājumu cep 210 grādos. |  |  |  |  |  |
| 5.Kad cepumi vēl nedaudz silti apviļā pūdercukurā. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā

Tēma : Olbaltuma masas un mandeļu masas izstrādājumi. Cepumi bezē klasiskie, Mandeļu cepumi ar šokolādi.

**Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* olbaltuma un mandeļu masas gatavošana,
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 4**

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskās kartes,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* olbaltuma un mandeļu masas gatavošana,
* izstrādājumu veidošana ,cepšana
* izstrādājumu izvērtēšana

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Cepumi bezē |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars ,500g |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Mīklai** | **Apdarei** |   |  | **Kopā** |  |
| olas baltums | kg | 0.2 |   |   |   | 0.2 |  |
| cukurs | kg | 0.6 |   |   |   | 0.6 |  |
| vanilīna cuk. | kg | 0.002 |   |   |   | 0.002 |  |
|   |   | 0.802 |   |   |   | 0.802 |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |  |  |  |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |   |   |   |   |   |   |  |
|  |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Puto olas baltumu pakāpeniski pievieno cukuru, vanilīnu. |  |  |
| 2.Puto līdz masa palielinājusies tilpumā 4x gluda viendabīga. |  |  |
| 3.Masu caur konditorejas maisiņu spiež uz plāts ,kura izklāta ar cepamo papīru. |
| 4.Cepumus kaltē 95 grādos apmēram 1h līdz tie sausi. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | n11 |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Cepumi mandeļu šokolādes |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars ,600g |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Mīklai** | **Apdarei** |   |  | **Kopā** |  |
| olas baltums | kg | 0.2 |   |   |   | 0.2 |  |
| cukurs | kg | 0.6 |   |   |   | 0.6 |  |
| vanilīna cuk. | kg | 0.002 |   |   |   | 0.002 |  |
| šokolāde | kg | 0.04 |   |   |   | 0.04 |  |
| mandeles | kg | 0.08 |   |   |   | 0.08 |  |
|   |   | 0.922 |   |   |   | 0.922 |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |  |  |  |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |   |   |   |   |   |   |  |
|  |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Puto olas baltumu pakāpeniski pievieno cukuru, vanilīnu. |  |  |
| 2.Puto līdz masa palielinājusies tilpumā 4x gluda viendabīga. |  |  |
| 3.Saputotajā masā iecilā sarīvētu šokolādi un sasmalcinātas apceptas mandeles.  |
| 3.Masu caur konditorejas maisiņu spiež uz plāts , kura izklāta ar cepamo papīru. |
| 4. Cepumus kaltē 120 grādos apmēram 1h līdz tie sausi. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā

Tēma : Biskvīta mīklas izstrādājumi. Rulete ar krēma sieru.

**Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* biskvīta mīklas gatavošana,
* pildījuma pagatavošana
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 4**

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskā karte,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* biskvīta pagatavošana
* cepšana
* pildījuma sagatavošana
* izstrādājumu veidošana
* izstrādājumu izvērtēšana

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | n12 |  |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Rulete ar krēma sieru. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars ,1500g |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Biskvītam** | **Krēmam** | **Mitrin.sīr.** | **Apdarei** | **Kopā** |  |
| Milti | kg | 0.18 |   |  |  | 0.18 |  |
| Cukurs | kg | 0.2 | 0.13 | 0.03 |   | 0.36 |  |
| Olas | kg | 0.4 |   |   |   | 0.4 |  |
| Saldais krējums | kg |   | 0.4 |   |   | 0.4 |  |
| Krējumsiers | kg |   | 0.2 |   |   | 0.2 |  |
| Citrona sula/miziņa | kg |   | 0.005 |   |   | 0.005 |  |
| Vanilīna cukurs | kg |   | 0.005 |   |   | 0.005 |  |
| Ievārījums | **kg** |  | **0.2** |  |   | 0.2 |  |
| ūdens | kg |   |   | 0.03 |   | 0.03 |  |
| pūdercukurs | kg |   |   |   | 0.02 | 0.02 |  |
|  |   |   |   |   |   |   |  |
| Kopā p/f |   | 0.78 | 0.94 | 0.06 | 0.02 | 1.8 |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Puto biskvītu pēc siltā paņēmiena. |  |  |  |  |
| 2.Kad masa palielinājusies 3-4x tajā sijājot iecilā miltus. |  |  |  |
| 3.Saputoto masu izlīdzina uz pannas 40x60cm. |  |  |  |
| 4.Cep 210 -220 grādos līdz gatavībai. |  |  |  |  |
| 5.Puto saldo krējumu ar cukuru un vanilīnu līdz tas sāk biezēt, tad pievieno  |
| sieru, citrona miziņu ,citrona sulu un pabeidz putot. |  |  |  |
| 6.Uzvāra cukura sīrupu. |  |  |  |  |  |
| 7.Biskvītam noņem papīru ,samitrina, pārklāj ar krēmu un ievārījumu . |  |
| 8.Satin biskvītu ruletē un pārkaisa ar pūdercukuru. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā

**Tēma** : izstrādājumi no vairāku veidu mīklām. Tējas kliņģerīši.

**Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* kārtainās bezrauga mīklas pagatavošana,
* smilšu mīklas pagatavošana,
* abu mīklu savienošana veltnējot,
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 4**

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskā karte,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* kārtainās bezrauga mīklas pagatavošana
* smilšu mīklas pagatavošana,
* mīklu atpūtināšana,
* izstrādājumu veidošana,
* izstrādājumu cepšana,
* izstrādājumu izvērtēšana

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | n13 |  |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Tējas klinģerīši |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars 10 gb 60g |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **Kārt.mīkla** | **Ieveltn.** | **Smilšu m.** | **Virsmas apd.** | **Kopā** |  |
| Milti | kg | 0.16 |   | **0.14** |  | 0.3 |  |
| Cukurs | kg |   |   | 0.05 | 0.05 | 0.1 |  |
| Olas | kg |   |   | 0.02 | 0.02 | 0.04 |  |
| margarīns | kg |   |   | 0.09 |   | 0.09 |  |
| sāls | kg | 0.002 |   | 0.001 |   | 0.003 |  |
| soda | kg |   |   | 0.0001 |   | 0.0001 |  |
| Marg.kārt.mīklai | kg |   | 0.11 |   |   | 0.11 |  |
| ūdens | **kg** | **0.06** |  |  |   | 0.06 |  |
| kanēlis | kg |   |   | 0.003 |   | 0.003 |  |
| skābe | kg | 0.001 |   |   |   | 0.001 |  |
|  |   |   |   |   |   |   |  |
| Kopā p/f |   | 0.223 | 0.11 | 0.3041 | 0.07 | 0.7071 |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo kārtaino bezrauga mīklu to atdzesē. |  |  |  |  |
| 2.Gatavo smilšu mīklu un to atdzesē. |  |  |  |  |  |
| 3.Kārtaino mīklu izveltnē 2x24 cm lielā plāksnē ,ko pārsmērē ar olu. |  |  |  |
| 4.Smilšu mīklu izveltnē 12x24 cm lielā plāksnē un uzliek uz pusi no kārtainās mīklas, |  |
| otru pusi neapklāto pārsmērēto ar olu pārloka pāri. |  |  |  |  |
| 5.Mīklu viegli paveltnē un sagriež 1cm platās un 25 cm garās strēmelēs. |  |  |
| 6.strēmeles savij grīstē, un piedod kliņģerīša formu. |  |  |  |  |
| 7.Klinģerus pārsmērē ar olu, iemērc cukurā un liek uz plāts. |  |  |  |
| 8.Cep 220 grādos līdz gatavībai. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Praktisko darbu plāns**

Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijā

**Tēma** : Tortes.sviesta biskvīta p/f torte putukrējumu un riekstiem.

**Mērķis** :

* nostiprināt teorētiskās zināšanas praktiski,
* iemācīties gatavot paredzētos izstrādājumus.

**Mācību uzdevumi:**

* tehnoloģiskā procesa ievērošana izstrādājumu gatavošanas laikā,
* sviesta biskvīta gatavošana,
* mitrināšanas sīrupa gatavošana
* putukrējuma krēma gatavošana
* tortes savienošana
* sanitārhigiēnisko normu ievērošana visā darba procesā.

**Stundu skaits : 4**

**Nepieciešamie materiāli:**

* tehnoloģiskā karte,
* paredzētās izejvielas.

**Darba gaita:**

* sviesta biskvīta gatavošana,
* izstrādājumu cepšana,
* mitrināšanas sīrupa gatavošana
* putukrējuma krēma gatavošana
* izstrādājumu veidošana,
* izstrādājumu izvērtēšana

**Sasniedzamais rezultāts:**

* kvalitatīvs izstrādājums, kurš pagatavots ievērojot pareizu tehnoloģisko procesu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | n14 |  |
|  | IZSTRĀDĀJUMA TEHNOLOĢISKĀ KARTE |  |  |
|  | Sviesta biskvīta torte ar putukrējumu un riekstiem |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Izstrādājuma svars 1 gb 1kg |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkti** | **Mērv.** | **sviesta biskv.** | **mitrin.sīr.** | **putkrēj.kr.** | **pildīju-mam** | **kopā** |  |
| milti | kg | 0.12 |   |  |  | 0.12 |  |
| kartup.ciete | kg | 0.03 |   |   |   | 0.03 |  |
| cukurs | kg | 0.15 | 0.03 |   |   | 0.18 |  |
| olas | kg | 0.24 |   |   |   | 0.24 |  |
| marg. vai sviests | kg | 0.03 |   |   |   | 0.03 |  |
| konjaks | kg |   | 0.05 |   |   | 0.05 |  |
| ūdens | kg |   | 0.03 |   |   | 0.03 |  |
| pūdercukurs | **kg** |  |  | **0.08** |   | 0.08 |  |
| saldais krējums | kg |   |   | 0.5 |   | 0.5 |  |
| citrons | kg |   |   | 0.01 |   | 0.01 |  |
| **rieksti** |   |   |   | 0.03 |   | 0.03 |  |
| ķiršu ievārījums |   |   |   |   | 0.2 | 0.2 |  |
| Kopā p/f |   | 0.57 | 0.11 | 0.62 | 0.2 | 1.5 |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.Gatavo sviesta biskvītu cep formā 22 cm diametrā. |  |  |  |  |
| 2.Gatavo mitrināšanas sīrupu. |  |  |  |  |  |
| 3.Gatavo putukrējuma krēmu ar citrona miziņu. |  |  |  |  |
| 4. Riestus apgrauzdē un sasmalcina. |  |  |  |  |  |
| 5.Biskvīta plāksnes samitrina uz pirmās kārtas smērē krēmu uz kura uzkaisa riekstus uzliek otru |
| biskvītu tad ievārījumu, tad atlikušo biskvīta kārtu pārsmērē un dekorē ar krēmu. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |