

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования Свердловской области  
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ  
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО-  
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**Профессиональный модуль ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных,  
мучных и кондитерских изделий»  
основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования - программы подготовки квалифициро-  
ванных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

Автор: Фоминых Ольга Юрьевна,  
преподаватель

## АННОТАЦИЯ

Учебно-методическое пособие для выполнения лабораторно-практических работ адресовано, прежде всего, педагогам, реализующим данную образовательную программу, и может использоваться ими в процессе организации и проведения лабораторно-практических занятий в профессиональной организации среднего профессионального образования.

Данное средство обучения является оптимальным для реализации управления процессом обучения, организации самостоятельной работы студентов с одновременной фиксацией контроля, самоконтроля и самокоррекции учебно-практической деятельности студентов.

При анализе научно-методической литературы выяснилось, что в данный момент такого средства не существует, поэтому возникла необходимость в разработке данного пособия.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Состояние современного производства требует от будущего квалифицированного рабочего применения самого широкого спектра его способностей, развитых неповторимых индивидуальных физических и интеллектуальных качеств.

Эффективность профессиональной подготовки зависит от взаимодействия многих компонентов: от структуры учебного материала в программах; методики преподавания; средств обучения.

Средства обучения выполняют следующие функции:

- служить самостоятельным источником учебной информации;
- гарантировать своеобразную наглядность обучения;
- дополнять текст учебника или объяснение преподавателя;
- вызвать интерес студентов;
- направлять самостоятельную работу студентов, учитывая их индивидуальный стиль работы;
- служить средством управления процессом обучения;
- повышать интенсивность предъявления учебной информации;
- облегчить труд преподавателя и студента;

Основой успешной учебной работы служит положительная мотивация студентов к учению. Если учебный материал имеет описательный характер, то наглядность применяется для побуждения интереса студентов.

Анализ средств обучения осуществляется параллельно с разработкой методики познавательной деятельности студентов. При этом надо руководствоваться тем, что применение средств обучения должно вызывать у студентов сознательную, целенаправленную учебную деятельность.

Средства обучения должны давать точное представление об изучаемых явлениях и объектах, передавать существенные признаки объекта, открывать сущность изучаемого явления; позволять в логическом порядке показывать отдельные элементы объекта и их взаимосвязь, помогать алгоритмизировать умственную деятельность студентов, позволять по надобности показывать отдельные фазы развития явлений, способность активизации их познавательной деятельности.

Структура учебного пособия, как средства обучения, состоит из следующих компонентов:

1) *историческая справка* – важна для студентов, как для расширения кругозора, так и для формирования профессионально-важных качеств, таких, как, например, уважение традиций;

2) *инструкционный материал*, который руководит учебно-познавательной деятельностью студентов в четко логической последовательности операций мышления и практических действий студентов, что способствует приобретению ими навыков самостоятельной работы с учебным материалом;

3) *творческое задание*. Выполнение этого задания способствует развитию творческого мышления и воображения студентов во время технологического процесса;

4) *тестовые задания*. Целью этих заданий является проверка уровня сформированности знаний и умений;

5) *контроль*, т.е. проводится бракераж (органолептическая оценка) готовых изделий, при помощи этого они проводят самооценку.

Особого внимания заслуживает словарь базовых понятий (глоссарий), где приводятся основные термины и понятия. Лаконичная по содержанию и четкая по форме информация способствует интенсивному восстановлению в памяти основного содержания учебного курса в нужное время (зачеты, экзамены).

Кроме того, структурными компонентами являются иллюстрации, схемы, графики, которые способствуют активизации познавательной деятельности студентов.

Данное средство обучения прошло апробацию с положительными результатами.

Ввиду большого объема данного пособия, на конкурс представлено описание одной работы.

Программой профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» для подготовки кондитеров в рамках междисциплинарного курса МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» предусмотрено 8 лабораторно-практических работ.

Цель этих работ – освоение студентами практических умений по приготовлению мучных кондитерских изделий; закрепление теоретических знаний на практике, а также ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых изделий для дальнейшего успешного освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и формирования профессиональных компетенций (ПК 8.1 – 8.6) в период учебной и производственной практики.

***Умения, рекомендуемые к освоению в процессе выполнения лабораторно-практических работ:***

У1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

У2. Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.

У3. Правильный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

У4. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

У5. Оценка качества готовых изделий.

**При оценке сформированности элементов общих компетенций  
используются следующие показатели:**

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	– Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в процессе приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности</li> <li>– Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях</li> <li>– Ответственность за свой труд</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные
	– Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– Взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами п/о

## **ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

Подготовка к проведению лабораторно-практических работ включает подготовку преподавателя, студентов и помещения технологической лаборатории.

Преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета. Студенты предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют представленный по вариантам отчет, который сдают в конце работы преподавателю.

В подготовку лаборатории входит проверка исправности теплового и механического оборудования, подготовка необходимого инвентаря, инструментов, посуды, развешивание и комплектование наборов продуктов.

До начала работы студенты надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования (удаление посторонних предметов – часов, украшений, булавок), моют руки.

Каждую работу проводят с половиной группы студентов (12-13 человек), которую делят на три бригады и закрепляют за отдельными рабочими местами.

Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о цели, содержании работы, порядке ее проведения, о правилах безопасности труда с оборудованием, инвентарем и инструментами, о санитарно-гигиенических правилах и личной гигиене при работе в технологической лаборатории.

Студенты, получив письменную инструкцию и форму для отчета, приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель.

Но в основном студенты работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы (инструкционно-технологическая карта), требования к качествуготавливаемых изделий и их рецептуре.

Готовые изделия студенты оформляют, сдают побригадно, дегустируют. Преподаватель совместно с бригадой отмечает качество изделий и правильность их оформления.

Студенты при помощи карты брака выявляют недостатки готовых изделий и причины их возникновения.

Каждая бригада студентов оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления изделия, получают оценки за проделанную работу. В конце работ студенты убирают рабочие места, посуду, инвентарь, инструменты, сдают дежурным, которые заканчивают уборку помещения лаборатории.

В заключении преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные студентами в процессе проведения лабораторно-практической работы.

# ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

## Работа 1

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА
2. ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ
3. ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ С РАЗЛИЧНЫМИ ФАРШАМИ
4. ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ
5. ПОНЧИКИ «МОСКОВСКИЕ»
6. ЗАКРЫТЫЕ, ОТКРЫТЫЕ, ПОЛУОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

## Работа 2

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ОПАРНОГО ТЕСТА
2. БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ
3. БУЛОЧКА «ВЕСНУШКА»
4. БУЛОЧКА «ДОРОЖНАЯ»
5. ПИРОГ «НЕВСКИЙ»
6. ПИРОГ «ЛАКОМКА»
7. ПИРОГ ДОМАШНИЙ С МАКОМ

## Работа 3

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА
2. СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ
3. СЛОЙКА С МАРЦИПАНОМ
4. БУЛОЧКА «КНИЖКА»
5. БУЛОЧКА «КОНВЕРТ»
6. ВАТРУШКА ВЕНГЕРСКАЯ
7. БУЛОЧКА СЛОЕНАЯ

## Работа 4

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО И СДОБНОГО ТЕСТА
2. ПЕЧЕНЬЕ НАРЕЗНОЕ
3. ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ
4. КЕКС «СТОЛИЧНЫЙ» ШТУЧНЫЙ
5. ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ
6. СОЧНИ С ТВОРОГОМ
7. ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПРЕСНЫЕ

### **Работа 5**

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРНОГО И СЛОЕНОГО ТЕСТА
2. ПРОФИТРОЛИ
3. КОЛЬЦА ВОЗДУШНЫЕ
4. ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ БУЛОЧКИ
5. ЯЗЫКИ СЛОЕННЫЕ
6. БАТОНЧИКИ СЛОЕННЫЕ С ОРЕХАМИ
7. УШКИ СЛОЕННЫЕ

### **Работа 6**

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА
2. ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕНИНГРАДСКОЕ»
3. РУЛЕТ ФРУКТОВЫЙ
4. БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ПОВИДЛОМ

### **Работа 7**

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ
2. ПИРОЖНЫЕ «ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ»
3. ПИРОЖНЫЕ «КОРЗИНОЧКА» С ЖЕЛЕ И ФРУКТАМИ
4. ПИРОЖНЫЕ «БИСКВИТНЫЕ»

### **Работа 8**

*время – 6 часов*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ
2. ТОРТ «БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЙ»
3. ТОРТ «ЛИСТОПАД»
4. ТОРТ «СЛОЕННЫЙ С КРЕМОМ»

## ПАМЯТКА

### *Санитарно-гигиенические правила при работе в учебной лаборатории*

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний кондитер обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой;

Работник обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду:

- волосы убраны под головной убор,
- рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук;
- не рекомендуется закалывать иголками санодержатель,
- держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

### *Требования безопасности при работе в учебной лаборатории*

При обнаружении неисправности при работе с немеханическим, электрическим оборудованием нужно немедленно отключить оборудование, сообщить администрации. До устранения замеченных неполадок к работе приступать категорически запрещается.

## ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Богиню Кулину, покровительницу кулинарии, очень почитали и в Древнем Риме, и в Древней Греции, считая ее не то десятой музой, не то небесной кормилицей-поилицей густонаселенного Олимпа. А римлянин Марк Гавий Аниций в своей книге «De arte Coquinaria» («О кулинарном искусстве») посвятил немало страниц греческой кухне, считая ее более изысканной, чем римская.

Еще за 300 лет до нашей эры в Пенджабе возделывали бананы. Александр Македонский, придя туда, попробовал эти фрукты. Но они ему не понравились, поэтому он издал приказ, которым запретил и своим солдатам есть их.

Неаполитанцы до сих пор готовят блюда, которые когда-то считались украшением торжественного стола. Одним из таких блюд была пицца а-ля неаполитана. Она представляла собой золотисто-желтый пирог из кислого теста, испеченный на древесном угле. По сей день у каждого неаполитанца есть собственный рецепт приготовления начинки для пиццы: одни едят пиццу с грибами, другие – с яблоками, третьи – с яйцами, а четвертые – просто с сыром.

В средние века повара совершенствовали искусство кондитерского дела, используя гвоздику, мускатный орех, имбирь, грецкий орех и миндаль.

Кондитерское искусство расцветало. В XVIII веке повара изобрели новые сладости. Кондитеры недолго доверялись только одним дрожжам в приготовлении пирожных. Они поняли, что применение яиц дает прекрасный результат при создании воздушных бисквитов. Но кондитерское дело не остановилось на приготовлении сладостей. В 1720 году шведский кондитер впервые взбил яичные белки с сахаром и сотворил меренгу.

## Работа 1

**Тема:** *«Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него»*

**Цель работы:** *освоить технологию приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него*

**Время:** *6 часов*

### **Содержание работы:**

1. Организовать рабочее место
2. Изучить рецептуру
3. Выполнить творческое задание
4. Приготовить дрожжевое безопасное тесто – *рецептура № 1089;*
5. Приготовить следующие изделия из дрожжевого безопасного теста:
  - ✓ ватрушка с повидлом – *рецептура № 1098;*
  - ✓ пирожки печеные с повидлом – *рецептура № 1091;*
  - ✓ пирожки жаренные – *рецептура № 1092;*
  - ✓ пончики московские – *рецептура № 1095;*
  - ✓ пирог московский открытый – *рецептура № 1103;*
  - ✓ пирог московский полуоткрытый – *рецептура № 1103*
6. Выполнить задание теста
7. Дать оценку качества приготовленных изделий.

**Посуда, инвентарь, инструменты:** *кастрюли, миски, скалки, веселка, кисточки для смазки, сито, кондитерские листы, нож, формы, тарелки, бумажные салфетки.*

### **Указания к проведению работы**

Обратить внимание на момент готовности дрожжевого теста при его брожении. Жидкость для замеса нельзя нагревать свыше  $40^{\circ}\text{C}$ , чтобы не замедлить процесс брожения.

Муку просеивают через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом.

Брожение теста происходит в закрытой посуде при температуре  $30^{\circ}\text{C}$  в течение 2,5-3,5 часов.

Обминку теста производят 1-2 минуты через 1,5-2 часа.

### *Сырьевая ведомость*

*Расчет продуктов дан в граммах (брутто): штучных – на 1 изделие, весовых – на 1 кг, тесто – на 1 кг.*

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование сырья</b>	<b>№ 1089</b>	<b>№ 1091</b>	<b>№ 1092</b>	<b>№ 1095</b>	<b>№ 1098</b>	<b>№ 1103</b>	<b>№ 1103</b>
1.	Мука	0,641	0,038	0,033	0,026	0,038	0,384	0,384
2.	Сахар	0,034	0,002	0,017	0,003	0,002	0,020	0,020
3.	Маргарин	0,029	0,002	0,015	0,015	0,002	0,017	0,017
4.	Меланж	0,034	0,002	0,017	0,010	0,004	0,020	0,020
5.	Соль	0,010	0,001	0,005	0,003	0,001	0,006	0,006
6.	Дрожжи	0,019	0,001	0,009	0,008	0,001	0,012	0,012
7.	Вода	0,258	0,015	0,129	0,155	0,015	0,154	0,154
8.	Повидло	-	-	0,025	-	0,030	0,583	0,583
9.	Жир	-	-	0,060	0,053	0,003	0,007	0,007
10.	Рафинадная пудра	-	-	-	0,003	-	-	-

***Выполнить творческое задание***

Зарисовать виды орнаментов для полуоткрытых пирогов и  
выполнить практически

1	2
---	---

3	4
---	---

5	6
---	---

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Тема:** *«Приготовление дрожжевого безопасного теста»*

**Цель работы:** *обучение замесу дрожжевого теста безопасным способом*

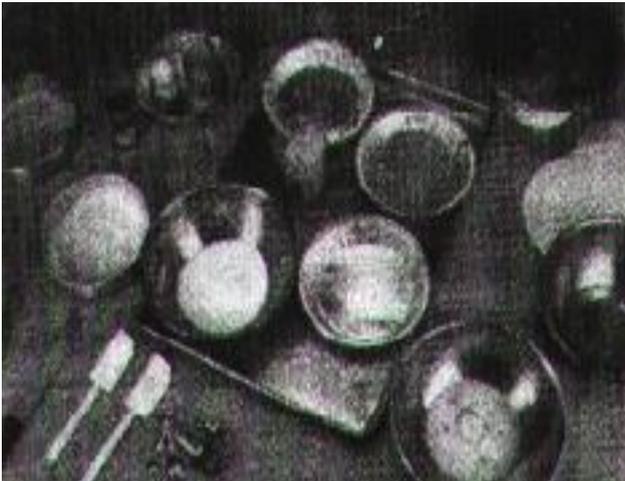
**Объект работы:** *дрожжевое тесто безопасным способом*

**Материалы:** *набор сырья по рецептуре № 1089 (сырьевая ведомость)*

№ п/п	Название операции	Приемы и действия	Контроль выполнения
1.	Подготовка сырья	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Муку просеять.</li> <li>2. Воду подогреть до t 30-40<sup>0</sup> С.</li> <li>3. Дрожжи развести в теплой воде, процедить.</li> <li>4. Яйца промыть.</li> <li>5. Сахар и соль растворить в воде, процедить.</li> <li>6. Маргарин растопить.</li> </ol>	Визуальный осмотр
2.	Замес теста	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В подогретую воду ввести подготовленные дрожжи, соль, сахар, яйца.</li> <li>2. Перемешать, всыпать муку, замесить в течение 10-12 мин.</li> <li>3. В конце замеса ввести маргарин.</li> </ol>	Визуальный осмотр. Признаком качественного замеса является однородная консистенция
3.	Брожение теста	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Емкость с тестом закрывают крышкой и ставят в теплое (30-40<sup>0</sup> С) место на 3-4 часа.</li> <li>2. Периодически производят 2-3 обминки.</li> </ol>	Признаком брожения является увеличение в объеме
4.	Окончание брожения	<p>Определение готовности теста</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) увеличение объема в 2,5 раза;</li> <li>б) приятный спиртовой запах.</li> </ol>	Визуальный осмотр (при надавливании пальцем структура медленно выравнивается)

## ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

### а) подготовка продуктов



- Молоко или воду нагревают до 35 – 40° С
- Дрожжи разводят с небольшим количеством жидкости
- Сахар и соль растворяют в молоке или воде
- Меланж процеживают через сито
- Муку просеивают

### б) замес теста



- Компоненты соединяют по рецептуре
- Вымешивают до однородной массы
- В конце замеса добавляют растопленный жир

### в) брожение

- Ёмкость с тестом ставят в тёплое место на 2,3 – 3,5 часа
- В течение этого времени производят обминку
- Раскатывают тесто в пласт

### г) формирование изделий из дрожжевого теста

*Формование булочек из дрожжевого теста*



**ТЕСТО РАСКАТЫВАЮТ, ПРИДАВАЯ ЗАГОТОВКЕ ФОРМУ КОНУСА**



**ПРОКАТЫВАЮТ ШАРИКИ**



**ШАРИКИ РАСКАТЫВАЮТ НА ЛЕПЕСТКИ**



**СВОРАЧИВАЮТ ЛЕПЕСТКИ, НАЧИНАЯ С МАЛОГО ЛЕПЕСТКА**



**ОБЖАТИЕМ ПАЛЬЦЕВ ДЕЛЯТ ПОЛУФАБРИКАТ НА 2 ЧАСТИ**



**ГОТОВЫЕ РОЗОЧКИ ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ**

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Тема:** *«Приготовление штучных изделий из дрожжевого безопарного теста»*

**Цель работы:** *обучение приготовлению штучных изделий из дрожжевого безопарного теста*

**Объект работы:** *штучные изделия из дрожжевого безопарного теста*

**Материалы:** *набор сырья по рецептурам №№ ..... (сырцевая ведомость)*

№ п/п	Название операции	Приемы и действия	Контроль выполнения
1.	Подготовка оборудования к эксплуатации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка исправности заземления.</li> <li>2. Установление температурного режима.</li> <li>3. Включение в электросеть.</li> <li>4. Установка нагрева.</li> </ol>	Признаком исправности и эксплуатации является загорание сигнальных ламп
2.	Разделка теста	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскатка:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– в виде жгута диаметром 3 см.</li> </ul> </li> <li>2. Дозировка:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– куски по массе.</li> </ul> </li> <li>3. Подкатка в форму шариков.</li> </ol>	Визуальный осмотр
3.	Формовка изделий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовленные куски раскатывают.</li> <li>2. На середину укладывают фарш (форма в виде лодочки).</li> <li>3. Поверхность смазывают меланжем.</li> </ol>	Признаком качественной формовки является равномерная поверхность и правильность формы изделий
4.	Расстойка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. На смазанный лист укладывают изделия.</li> <li>2. Лист ставят в теплое место на 20-30 мин.</li> </ol>	Визуальный осмотр
5.	Выпечка или жарка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. При <math>t\ 230-240^{\circ}\text{C}</math> ставят лист с изделиями для выпечки.</li> <li>2. Жарка при <math>t\ 180-190^{\circ}\text{C}</math>.</li> </ol>	Визуальный осмотр для определения готовности изделия
6.	Охлаждение	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выдержка при <math>t\ 14-18^{\circ}\text{C}</math>.</li> </ol>	Мягкая структура

7.	Отделка поверхности	1. Поверхность посыпают сахарной пудрой	Равномерное покрытие поверхности
----	---------------------	---	----------------------------------

### ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Тема:** *«Приготовление весовых изделий из дрожжевого безопарного теста»*

**Цель работы:** *обучение приготовлению весовых изделий из дрожжевого безопарного теста*

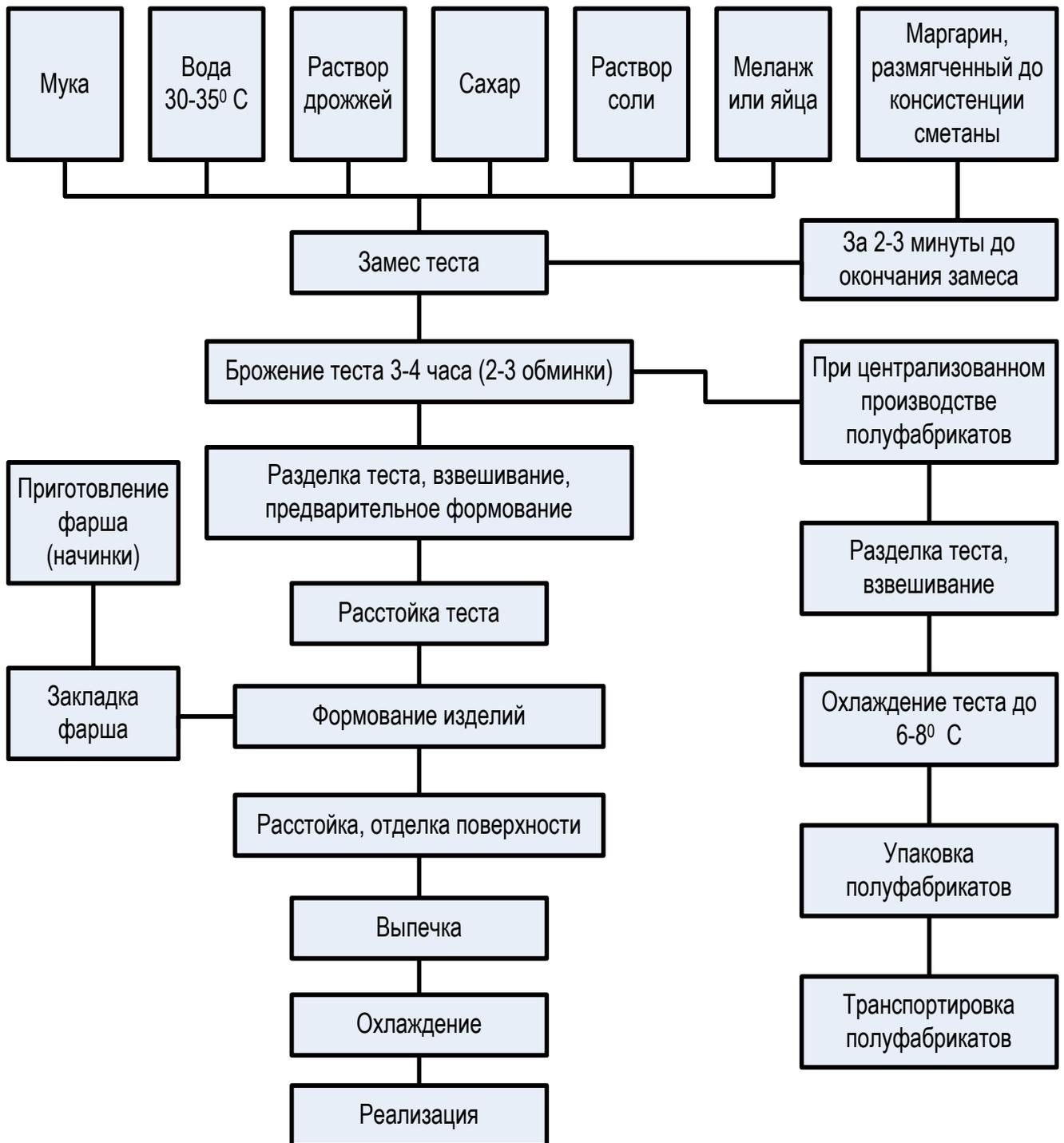
**Объект работы:** *отделочные полуфабрикаты*

**Материалы:** *набор сырья по рецептурам №№ .... (сырьевая ведомость)*

№ п/п	Название операции	Приемы и действия	Контроль выполнения
1.	Подготовка оборудования к эксплуатации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка исправности заземления.</li> <li>2. Установление температурного режима.</li> <li>3. Включение в электросеть.</li> <li>4. Установка нагрева.</li> </ol>	Признаком исправности и эксплуатации является загорание сигнальных ламп.
2.	Разделка теста	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кусок теста подкатывают в виде шара.</li> <li>2. Раскатывают в пласты толщиной 1 см по размерам формы.</li> </ol>	Равномерная толщина пласта
3.	Формовка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пласт укладывают в смазанную форму.</li> <li>2. На поверхность укладывают фарш (повидло).</li> <li>3. Края пласта подтягивают до середины формы.</li> <li>4. На края и начинку фарша укладывают решетку или орнамент (цветы, узоры и т.д.)</li> </ol>	Визуальный осмотр. Равномерное покрытие фаршем. Должно образоваться украшение поверхности
4.	Расстойка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изделия растаивают 20-25 мин. в теплом месте</li> </ol>	Визуальный осмотр
5.	Выпечка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Форму ставят в жарочный шкаф на 30 минут при t 220-230<sup>0</sup> С.</li> </ol>	Визуальный осмотр по

			цвету поверхности
6.	Охлаждение	2. Выдержка при t 14-18 <sup>0</sup> С.	Мягкая структура
7.	Реализация		

### Технология приготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом



**Требования к качеству изделий из дрожжевого теста безопасным способом**

<b>№ п/п</b>	<b>Название изделия</b>	<b>Внешний вид (форма)</b>	<b>Цвет</b>	<b>Консистенция</b>	<b>Отделочный полуфабрикат</b>	<b>Вес</b>
1.	Ватрушка с повидлом	круглая, глянцевые края	золотистый	хорошо пропеченная	повидло по центру	75 г
2.	Пирожки печеные с повидлом	в виде лодочки, не расплывчатая	от золотисто-желтого до коричневого	хорошо пропеченная, соответствует качеству повидла	перед выпечкой меланж	75 г
3.	Пирожки жаренные	овально-приплюснутая	коричневый	пористая	начинка не должна выступать	75 г
4.	Пончики московские	круглая или кольцеобразная	от светлого до темно-коричневого	мягкая, пышная	сахарная пудра с корицей	40 г
5.	Пирог «Московский» открытый	круглая или квадратная	светло-коричневый	мягкий и пористый	-	1,0 кг
6.	Пирог «Московский» полуоткрытый	круглая или квадратная	светло-коричневый	мягкий и пористый	-	1,0 кг

## Виды брака

Виды	Причины брака
Тесто не подходит или процесс проходит недостаточно интенсивно	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>тесто охладилось ниже 10<sup>0</sup> С</i></li> <li>✓ <i>тесто перегрето и имеет температуру выше 55<sup>0</sup> С</i></li> <li>✓ <i>недоброкачественные дрожжи</i></li> </ul>
Тесто слишком сладкое или соленое	✓ <i>сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей</i>
Тесто кислое	✓ <i>тесто перебродило</i>
Пониженный объем теста	✓ <i>недостаточная обминка</i>
Образование высохшего слоя	✓ <i>тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью</i>
Поверхность изделия покрыта трещинами	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>недостаточная расстойка</i></li> <li>✓ <i>низкая температура печи</i></li> <li>✓ <i>изделия выпечены из перекисшего теста</i></li> </ul>
Изделия расплывчатые, без рисунка	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>мало соли или много масла</i></li> <li>✓ <i>длительная расстойка</i></li> </ul>
Изделия упругие, с трещинами, корка бледная, на вкус соленые	✓ <i>много соли</i>
Изделия бледные, без колера	✓ <i>мало соли</i>
Изделия темно-бурые, мякиш липнет	✓ <i>много сахара</i>
Изделия бледные, с трещинами, запах кислый	✓ <i>тесто перекисшее</i>
Мякиш изделия с неравномерной пористостью	✓ <i>недостаточная обминка теста</i>
Изделия с «закалом»	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>тесто замешено слишком жидко</i></li> <li>✓ <i>печь недостаточно нагрета</i></li> </ul>
Изделия с боков имеют участки без корочки – «притиски»	✓ <i>слишком близкая рассадка изделий</i>
Крем слабой консистенции	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>нарушение рецептуры</i></li> <li>✓ <i>использование масла с плохой кремообразующей способностью</i></li> </ul>
Крем с отделяющейся от основной массы влагой	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>излишнее количество молочного сиропа (шарлотт)</i></li> <li>✓ <i>использование масла с плохой кремообразующей способностью</i></li> </ul>
Желе незастывающее	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>излишнее количество кислоты</i></li> <li>✓ <i>недостаточное количество или плохое качество агара, желатина</i></li> </ul>
Желе матовое без глянца	✓ <i>недостаточное количество патоки</i>

Помада, засахаренная с выступившими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>значительный перегрев помады (свыше 60° С) при разогревании ее перед глазировкой и плохое перемешивание</i></li> <li>✓ <i>недостаточное количество патоки или инверта в помаде</i></li> <li>✓ <i>варка помады в котле с открытой крышкой</i></li> </ul>
Помада грубая, не глянцевиная	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>недостаточное количество патоки или инверта</i></li> <li>✓ <i>взбивание недостаточно охлажденного помадного сиропа</i></li> <li>✓ <i>небольшой подогрев помады перед глазировкой</i></li> </ul>
Помада быстроотмокающая	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>излишнее количество патоки или инверта в помаде</i></li> <li>✓ <i>добавление патоки в сироп в начале варки</i></li> <li>✓ <i>недостаточное уваривание помадного сиропа</i></li> </ul>
Суфле плохо сохраняет форму	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>в массе недостаточно взбиты яичные белки</i></li> <li>✓ <i>нарушен процесс закладки ингредиентов</i></li> <li>✓ <i>недостаточное количество или плохое качество агара</i></li> </ul>
Суфле матовое, не глянцевиное	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>недостаточное количество патоки</i></li> </ul>

### БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ

Органолептическая оценка подготовленного продукта/осуществленного процесса (готового изделия) проводится в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

№ п\п	Оцениваемые показатели изделия	Максимальный балл
1	<b>Внешний вид:</b>	<b>10</b>
	– состояние поверхности	0-2
	– отделка поверхности	0-2
	– цвет и состояние корочки	0-2
	– отсутствие отслоений корочки от мякиша	0-2
	– толщина и форма изделия	0-2

2	<b>Состояние мякиша</b>	<b>12</b>
	– пропеченность	0-2
	– отсутствие признаков непромеса	0-2
	– характер пористости	0-2
	– эластичность	0-2
	– свежесть	0-2
	– отсутствие закала	0-2
3	<b>Качество отделочных материалов</b>	<b>2</b>
	– состояние, пышность, пластичность	0-2
4	<b>Вкус</b>	<b>2</b>
5	<b>Запах</b>	<b>2</b>
6	<b>Вес</b>	<b>2</b>

*Используя таблицу «Требования к качеству изделий из дрожжевого теста безопасным способом» и карту бракеража, дать оценку качества приготовленных изделий и указать недостатки и причины возникновения*

<b>№ п/п</b>	<b>Название изделия</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Состояние мякиша</b>	<b>Вес</b>	<b>Качество отделочных материалов</b>	<b>Вкус</b>	<b>Запах</b>
1.							
2.							

## Инструкция по выполнению дидактического листа для проведения контрольного опроса студентов

### *Уважаемые студенты!*

Вашему вниманию представляется дидактический тест для проведения контрольного опроса по теме: «Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него». Вы должны выполнить предложенные вам тестовые задания по окончании лабораторно - практической работы и внести ответы в бланк ответа.

Предварительно Вам необходимо заполнить справочные позиции бланка: Ф.И.О, номер группы (бригады). При внесении в бланк ответов на тестовые задания Вы должны соблюдать правила заполнения бланков.

При выполнении заданий с формулировкой «Выберите правильный вариант ответа», вы должны выбрать один правильный ответ из предложенных и поставить его номер в соответствующую позицию в бланке ответа. За каждый правильный ответ на предложенный вопрос теста начисляется 1 балл.

### *Желаем удачи!*

*Выберите правильный вариант ответа*

1. Для дрожжевого теста используют разрыхлитель:  
а) пищевая сода    б) лимонная кислота  
в) крахмал    г) дрожжи
2. В течение брожения дрожжевого теста производят обминку::  
а) не более 1 раза    б) 1 раз  
в) 2 – 3 раза    г) 4 – 5 раз
3. При замесе теста используют жидкость при температуре:  
а) 12° - 14°С    б) 20° - 28°С  
в) 30° - 35°С    г) 60° - 75°С
4. Время брожения теста безопарным способом:  
а) 30 - 40 мин    б) 1- 1, 5 часа  
в) 2,5 – 3,5 часа    г) 5 – 6 часов
5. Температура выпечки мелкоштучных изделий из дрожжевого теста:  
а) 100° - 120°С    б) 140° - 160°С  
в) 180° - 220°С    г) 260° - 280°С
6. Температура выпечки крупных изделий из дрожжевого теста:  
а) 160° - 180°С    б) 200° - 220°С  
в) 240° - 260°С    г) 280° - 300°С
7. Высота кулебяки не менее:  
а) 5 см    б) 2 см    в) 3 см
8. Расстегаи «Московские» выпекают массой:  
а) 210 гр    б) 75 гр    в) 50 гр
9. Расстегаи «Закусочные» выпекают массой:  
а) 210 гр    б) 75 гр    в) 50 гр

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ РАБОТЫ № 1

№ п/п	Ф.И.О. студента	Органолептические показатели	Умение проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование	Умение использовать различные технологии приготовления и оформления	Умение оценивать качество готовых изделий	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Теоретическое задание	Сумма баллов	Оценка
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													

Органолептические показатели оцениваются до 26 баллов

За теоретическое задание начисляется до 9 баллов (по количеству правильных ответов теста)

Остальные результаты обучения оцениваются по схеме:

0 – не сформирован

1 – сформирован частично

2 – сформирован полностью

Перевод баллов в оценку:

46-51 балл – оценка «5»

41-45 баллов – оценка «4»

35-40 баллов – оценка «3»

менее 35 баллов – оценка «2»

## Глоссарий

**АССОРТИМЕНТ** – наличие, подбор каких-нибудь товаров, предметов или их сортов.

**БАНАН** – высокое тропическое растение с большими листьями, а также его удлинённый и слегка изогнутый сладкий плод, растущий в соплодии.

**БАРФИ** – шарики из теста с кокосом.

**БАШТЕР НАН** – маслянистая лепешка.

**БИСКВИТ** – сорт легкого сдобного печенья на взбитых яйцах.

**БОРДЮР** – боковая сторона торта при фигурном оформлении кремом.

**БРОЖЕНИЕ** – процесс расщепления органических веществ под действием микроорганизмов или выделенных из них ферментов.

**БРУТТО** – вес товара с тарой.

**ВАНИЛИН** – ароматическое вещество, содержащееся в ванили.

**ВАНИЛЬ** – родственное орхидее тропическое растение, а так же его плоды.

**ВЗБИТЬ** – легкими ударами сделать рыхлым, пышным, пенистым.

**ВКУС** – ощущение на языке, во рту или свойство пищи, являющееся источником этого ощущения.

**ВЫРОВНЯТЬ** – сделать ровным.

**ГВОЗДИКА** – нераспустившаяся высушенная почка цветка гвоздичного дерева с сильным остропряным запахом.

**ГЛЮКОЗА** – виноградный сахар, содержащийся в плодах, меде и животных организмах.

**ГУЛАБ ДЖАМУН** – рыхлые миндальные шарики в меду.

**ГРАНИТА** – замороженный сок.

**ГРИССИНИ** – тонкие хлебные палочки.

**ДЖАТЕБИ** – фигурки из марципана с сиропом.

**ДОЗА** – точное отмеренное количество, мера чего-нибудь.

**ДОЗАТОР** – устройство для автоматического отмеривания жидких и сыпучих материалов, для деления на дозы.

**ДОСА** – пирожки из рисовой муки с начинкой из картофеля со специями и кокосовой пастой.

**ДРОЖЖИ** – вещество из микроскопических грибков, вызывающее брожение.

**ЖЕЛАТИН** – прозрачное вещество, образующее студенистую массу.

**ЖЖЕНКА** – напиток, приготавливаемый из рома или коньяка, пережигаемого с сахаром.

**ЖИДКОСТЬ** – вещество, обладающее свойством течь и принимать форму сосуда, в который оно выливается.

**ИМБИРЬ** – это высушенное корневище тропического растения с приятным специфическим запахом и вкусом, содержащее большое количество эфирных масел. Применяется в свежем сушеном виде и в порошке.

**ИНСТРУМЕНТ** – орудие для производства каких-нибудь работ.

**КОНДИТЕР** – работник, изготавливающий кондитерские изделия, а также торговец такими изделиями.

**КУВЕРТЮР** – шоколадная глазурь.

**КУЛЬЧА БХАТУРА** – мягкий пышный хлеб, который едят с острым и душистым горошком.

**ЛИКЕР** – сладкий пряный спиртовой напиток из фруктовых и ягодных соков, настоев трав.

**МАСТИКА** – род густой массы различного состава, применяемой в кондитерском производстве.

**МАРЦИПАН** – вязкая пластичная масса, изготовленная из миндаля (арахиса, орехов кешью), сахара и патоки, кроме этого добавляют коньяк, эссенции и пищевые красители, а также кондитерское изделие из миндального теста.

**МАЦОЙ** – совершенно пресные и сухие пластинки выпеченного теста, которое состоит из воды и муки.

**МЕД** – продукт переработки пчелами цветочного нектара.

**МУКА** – порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна.

**МУЛЯЖ** – слепок или модель предмета в натуральную величину.

**МУСКАТ** – дерево (вечнозеленое тропическое) из которого получают пряности.

**НАН** – лепешка на кислом молоке, почти сдоба.

**НАСАДКА** – часть прибора или инструмента, надетая на кондитерский мешок.

**НОРМА** – мера, предел.

**НЕТТО** – вес товара без тары (чистый).

**НУГА** – ее делают из тертых жареных орехов – миндаля или фундука и сахара, шоколадной глазури и масла какао. В зависимости от того, насколько сильно были прожарены орехи, нуга бывает светлой или темной. Это неотъемлемая составляющая для производства пралиновой массы, но ее используют и для придания особого вкуса кремам и начинкам.

**ОПАРА** – жидкая закваска для теста из дрожжей и небольшого количества муки.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ** – относящийся к выявлению свойств предметов с помощью органов чувств.

**ПАПАЙЯ** – то же, что дынное дерево.

**ПАРАТХА** – лепешки, посыпанные кунжутом и тмином.

**ПАТОКА** – густое сладкое вещество, получаемое из крахмала.

**ПЕРСОНАЛ** – личный состав или работники предприятия, составляющие группу по профессиональным признакам.

**ПЕЧЕНЬЕ** – кондитерское изделие из кусков сладкого теста.

**ПЕЧЬ** – приготавливать пищу сухим нагревом в жару; приготавливать для еды, сильно нагревая, прокаливая.

**ПИАЛА** – сосуд для питья в форме небольшой чаши без ручки.

**ПРИВКУС** – посторонний вкус, характерная вкусовая особенность.

**ПРОБА** – часть вещества, материала, кушанья, взятая для анализа, проверки.

**ПРОСЛОИТЬ** – положить слоями через крем.

**ПРОТИВЕНЬ** – металлический стул с загнутыми краями для жарения, печения.

**ПРЯНИК** – сладкое мягкое печенье в виде лепешки или плоской фигурки.

**ПРЯНИЧНЫЙ** – разукрашенный, расписной.

**ПРЯНОСТЬ** – приправы с кушаньем.

**РАССТЕГАЙ** – большой круглый открытый сверху пирог с начинкой (обычно из рыбного фарша); вообще пирожок с открытой начинкой.

**РАСХОД** – потребление, затрата для чего-либо для определенной цели.

**РАФИНАД** – очищенный сахар в кусках.

**РЕЗЕЦ** – инструмент для резания.

**РЕЛЬЕФНЫЙ** – выпуклый, выступающий над поверхностью, с рельефами, отчетливый, выразительный.

**РОМ** – получаемый из тростника напиток лучше всего подходит для выпечки и используется в блюдах с самым разным вкусом.

**РОМАЛИ РОТИ** – очень тонкий хлеб.

**РУМАЛИ** – слоеные пирожки с мясом или сыром.

**САХАР** – белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы.

**СИРЕН** – соленый козий сыр.

**СИТО** – род решета с мелкой сеткой; устройство с сеткой для просеивания сыпучих материалов.

**СКАЛКА** – деревянный валик для раскатывания теста.

**СЛЕПИТЬ** – соединить, скрепить, намазав липким, клейким.

**СЛИВКИ** – густой жирный верхний слой молока.

**СЛОЕНЫЙ** – который расслаивается после выпечки.

**СМАЗАТЬ** – покрыть слоем (поверхность) каким-нибудь раствором.

**СМЕСЬ** – совокупность чего-нибудь разного, однородного, собранного вместе.

**СТАНДАРТ** – образец, которому должно соответствовать, удовлетворять что-нибудь по своим признакам, свойствам, качествам, а также документ, содержащий в себе соответствующие сведения (официальные).

**СТРУЖКА** – тонкий, узкий, обычно свернувшийся в завиток слой шоколада, кокоса.

**СУФЛЕ** – кушанье из пюре с взбитыми белками.

**СУХОФРУКТЫ** – сушеные фрукты.

**СЫРЬЕ** – сырые материалы, предназначенные для дальнейшей обработки.

**ТАРЕЛКА** – столовая посуда круглой формы с приподнятыми краями и широким плоским дном.

**ТАРТИНКА** – ломтик хлеба, намазанный маслом, а также маленький бутерброд.

**ТВОРОГ** – пищевой продукт из сквашенного молока, освобожденного от сыворотки.

**ТЕМПЕРАТУРА** – величина, характерное тепловое состояние.

**ТЕХНОЛОГИЯ** – совокупность производственных методов и процессов в определенной отрасли производства.

**ТЕРКА** – предмет домашней утвари для растирания, измельчения чего-либо.

**ТЕСТО** – густая масса из муки, замешанной на жидкости (воде, молоке).

**ТЕСТОВОД** – специалист по приготовлению теста (на хлебозаводе, в пекарне).

**ТМИН** – семена двухлетнего растения семейства зонтичных; они бурого цвета длиной 3-5 мм.

**ТОРТ** – кондитерское изделие из сладкого сдобного теста с кремом, фруктами.

**ТРАФАРЕТ** – тонкая пластинка, в которой прорезаны знаки, рисунок, подлежащие воспроизведению.

**УГЛЕВОДЫ** – органические соединения, содержащие углерод, кислород и водород.

**УЗОР** – рисунок, являющийся сочетанием линий, красок, теней.

**УРЮК** – мелкие сушеные абрикосы.

**ФИНИК** – съедобный плод финиковой пальмы.

**ФИРМЕННЫЙ** – непосредственно относящийся к той или иной промышленной отрасли или предприятию.

**ФОЛЬГА** – тончайший металлический лист.

**ФОРМА** – способ существования содержания, внешнее очертание, наружный вид предмета.

**ФРУКТ** – сочный съедобный плод каких-нибудь деревьев.

**ФРУКТОЗА** – плодовый сахар, содержащийся в растениях, меде.

**ФУНДУК** – орешник, растущий преимущественно в южных районах, а также его плоды.

**ХЛЕБ** – пищевой продукт, выпекаемый из муки.

**ЦУКАТ** – сваренный в сахарном сиропе и подсушенный плод или его часть.

**ЧАЙОТ** – фрукт весом от 180 до 360 гр. внешне похожий на ребристую грушу со светло-зеленой, довольно толстой кожурой и хрустящей белой мякотью, имеющей нежный вкус.

**ШАРЛОТА (-ТКА)** – круглый сладкий пирог с вареньем.

**ШОКОЛАД** – кондитерское изделие – застывшая масса какао с сахаром.

**ШОКОЛАДНОЕ ДЕРЕВО** – тропическое дерево, из семян которых получают какао-порошок.

**ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК** – пылевидный порошок, который получают пульверизацией яичной массы в потоке нагретого воздуха. Во время этого процесса мельчайшие капельки массы высыхают на лету, превращаясь в порошок.