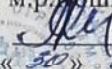


Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Губернский техникум м.р. Кошкинский»

СОГЛАСОВАНО
И УТВЕРЖДЕНО
Председатель ЦПК
ГБПОУ «ГТм.р.К»
 /Марыкова С.В./
« 30 » 08 20 16 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
«Губернский техникум
м.р. Кошкинский»
 /Чугунов А.В./
« 30 » 08 20 16 г.



**Методические рекомендации
по выполнению практических работ
ПМ.02 Приготовление теста
по профессии 35.01.23 Хозяйка усадьбы**

Разработал
мастер производственного обучения
Марыкова С.В.
на основе ФГОС,
утвержденного приказом МО и Н РФ
от 02.08.2013г. №717

с. Кошки, 2016

Содержание:

1. Введение.....	4
2. Практическая работа №1 Приготовление дрожжевого безопарного теста.....	5
3. Практическая работа № 2. Приготовление дрожжевого опарного теста.....	14
4. Практическая работа №3. Приготовление пресного сдобного теста.....	23
5. Практическая работа №4. Приготовление заварного теста.....	29
6. Практическая работа №5.Приготовление слоеного пресного теста...	36
7. Практическая работа №6. Приготовление дрожжевого слоеного теста	43
8. Практическая работа № 7 Приготовление миндального теста.....	53
9. Практическая работа № 8 Приготовление воздушного теста.....	60
10.Практическая работа № 9 Приготовление бисквитного теста.....	66
11.Практическая работа № 10 Приготовления песочного теста.....	74
12.Практическая работа № 11 Приготовление пряничного теста.....	81
13.Список рекомендуемой литературы.....	86
14.Приложение.....	87

Введение

В условиях модернизации профессионального образования конкурентоспособность выпускника учреждения среднего профессионального образования во многом зависит от степени сформированности профессиональных и общих компетенций, его готовности решать самостоятельно технологические задачи. С 1 сентября 2011 года образовательные учреждения (СПО) приступили к реализации Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) нового поколения.

Главная особенность ФГОС СПО заключается в том, что они:

- имеют модульную структуру;
- основаны на компетенциях;
- предусматривают активное участие работодателей, учет требований регионального рынка труда;
- представляют широкие академические свободы образовательному учреждению в отборе содержания, образовательных технологий, в установлении обязательного уровня сформированности профессиональных компетенций выпускника.

В настоящем учебно – методическом пособии представлены подробные рекомендации по проведению практических работ по ПМ.02 Приготовление теста.

Пособие предназначено как для педагогических работников образовательного учреждения, осуществляющего подготовку по профессии 260103.01. Пекарь, так и самим обучающимся.

Практическая работа № 1

Тема: Приготовление дрожжевого безопарного теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции:
ПК.2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и

технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении дрожжевого безопарного теста; по использованию различных технологий приготовления дрожжевого безопарного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению дрожжевого безопарного теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, мукопросеиватель, тестомес, расстоечный шкаф.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, ножи, кастрюли, мерные кружки

3. *Сырье*: мука пшеничная, дрожжи, сахар-песок, соль, яйцо, маргарин, масло растительное.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК.2.1 Подготавливать и дозировать сырье
ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления безопасного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
 - знания о возможных дефектах, причин их возникновения и методах устранения;
- **формирование элементов общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям.

Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

- Подогреть молоко или воду до 35-40°C;
- В оставшейся жидкости растворить соль, сахар и процедить;
- Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;
- Дрожжи прессованные за 30 мин до замеса теста развести в теплой жидкости, взятой из нормы, с добавлением 1 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей, процедить;
- Дрожжи сухие перед использованием смешать с мукой и развести теплой водой.

5. Приготовление дрожжевого безопарного теста.

- В миску или дежу влить подогретую жидкость по рецептуре (молоко или воду);
- Добавить процеженные теплые растворы дрожжей, сахара, соли;
- Внести подготовленные яйца;
- Всыпать небольшими порциями подготовленную муку (оставляя часть на подпыл);
- Замесить тесто в течение 10 мин.;
- За 2-3 мин до окончания замеса добавить подготовленный жир;
- Определить окончание замеса теста по его однородности, пластичности; тесто легко отстает от рук и стенок посуды;
- Замешанное тесто слегка посыпать мукой;
- Посуду накрыть чистой тканью или крышкой;
- Поставить тесто в теплое место (30 ° C) на 2,5- 3,5 ч для брожения.

Указание: начальная температура полуфабриката должна быть 28-30°C;

- Через 1,5 - 2 ч, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 -2 раза, произвести обминку в течение 1-2 мин;
- Через 1-1,5 произвести вторую обминку;

- Определить готовность теста по внешним признакам:
 - увеличение в объеме в 2,5 раза;
 - наличие выпуклой поверхности;
 - приятный спиртовой запах теста;
 - ямка после надавливания пальцем медленно восстанавливается.

Указание: при ускоренном способе приготовления теста дозу дрожжей увеличить до 5 % к массе муки, использовать интенсивный замес теста, добавлять молочную сыворотку в количестве 15-20 % к массе муки, повышать температуру теста до 33-35 ° С. Приготовление теста этим способом предусматривает его брожение в течение 20-50 мин (от замеса до разделки) без обминки.

Рецептура

Тесто дрожжевое.

Расчет продуктов на 1 полуфабрикат дан в граммах (брутто).

Мука пшеничная.....	193
Сахар- песок.....	9
Маргарин столовый.....	10
Меланж.....	20
Дрожжи.....	6
Соль.....	2,5
Вода.....	78
Выход.....	300

Дефекты дрожжевого теста

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит	Тесто охладилось ниже 10°C	Поставить тесто для подогрева в теплое место.

недостаточно интенсивно	Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 °С. Недоброкачественные дрожжи.	Охладить тесто до 30 °С и добавить свежих дрожжей. Добавить дрожжи хорошего качества.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску.
Пониженный объём теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста своевременно и в зависимости от «силы муки»
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой.

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочётов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

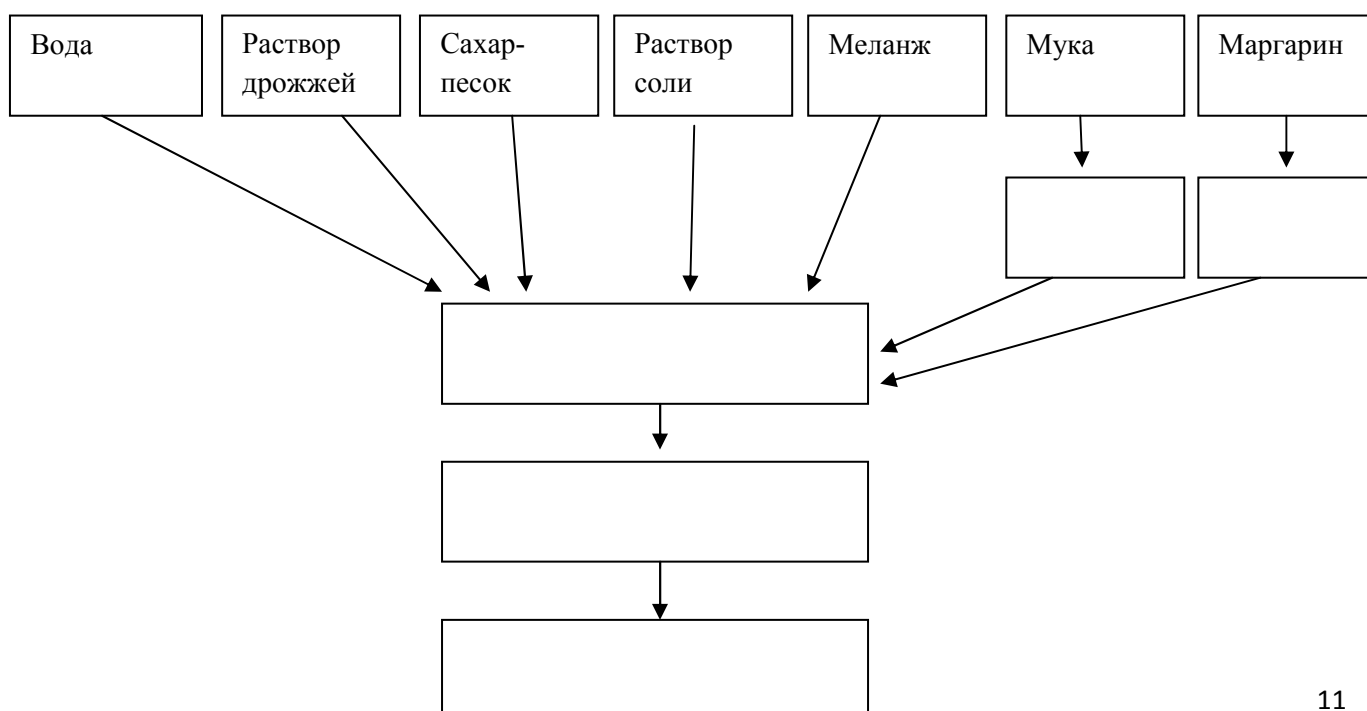
Отметка «3»:

- выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;
- недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;
- недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

- грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;
- брак в работе;
- существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Домашнее задание составить технологическую схему приготовления теста безопарным способом.



Практическая работа № 2

Тема: Приготовление дрожжевого опарного теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции
ПК.2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении дрожжевого опарного теста; по использованию

различных технологий приготовления дрожжевого опарного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению дрожжевого опарного теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, мукопросеиватель, тестомес, расстоечный шкаф.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, ножи, кастрюли, мерные кружки
3. **Сырье:** мука пшеничная, дрожжи, сахар-песок, соль, яйцо, маргарин, масло растительное.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно
производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления опарного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
 - знания о возможных дефектах, причин их возникновения и методах устранения;
- **формирование общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям.

Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
- Подогреть молоко или воду до 35-40°C;
- В оставшейся жидкости растворить соль, сахар и процедить;

- Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;
- Дрожжи прессованные за 30 мин до замеса теста развести в теплой жидкости, взятой из нормы, с добавлением 1 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей, процедить;
- Дрожжи сухие перед использованием смешать с мукой и развести теплой водой.

5. Приготовление дрожжевого опарного теста

5.1 Приготовление опары:

- Приготовить теплые (35-40 ° C) процеженные растворы дрожжей, сахара (4% от массы муки) на основе воды или молока (60-70 % от общего количества);
- Всыпать просеянную муку (35-60% от нормы);
- Перемешать до получения однородной массы (до консистенции густой сметаны);
- Поверхность посыпать тонким слоем муки;
- Накрыть крышкой или полотенцем;
- Поставить на 2-3 ч для брожения в теплое место (35-40°C)

Указание 1: температура опары должна быть на 1-2°C ниже, чем теста;

- Готовность опары определяют по следующим признакам:
 - увеличение в объеме в 2-2,5 раза;
 - уменьшение количества лопающихся пузырьков на поверхности;
 - отсутствие выпуклой поверхности (опара немного опадает).

Указание 2: для сокращения технологического цикла брожения опары можно ускорить следующими способами:

1. Уменьшить дозировку муки в опару до 35%. Повысить влажность опары до 53-55%, начальную температуру – до 32-33°C.
2. Замешивать опару более интенсивно (время брожения - 1,5ч.)
3. Добавить в опару часть сахара (10-20%), повысить начальную температуру до 32 °C (время брожения 1,5-2ч)

5.2 Замес опарного теста:

- В готовую опару ввести теплые (35-40 ° C) процеженные растворы соли и оставшегося сахара (приготовленные на основе оставшейся жидкости);
- Добавить подготовленные яйца;
- Перемешать;
- Всыпать небольшими порциями оставшуюся просеянную муку;
- Замесить тесто в течение 15 мин.;
- За 2-3 мин до окончания замеса добавить растительный жир;
- Определить окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков; тесто легко отстает от рук и стенок посуды;
- Замешанное тесто слегка посыпают мукой;
- Посуду накрыть чистой тканью или крышкой;
- Поставить тесто в теплое место (30 ° C) на 2-2,5 ч для брожения.

Указание: начальная температура полуфабриката должна быть 29-32°C;

- Через 50-60 мин, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 – 2 раза, провести первую обминку в течение 1-2 мин;
- Через 1-1,5ч. Провести вторую обминку;
- Определить готовность теста по внешним признакам:
 - увеличение в объеме в 2,5 раза;
 - наличие выпуклой поверхности;
 - приятный спиртовой запах теста;
- ямка после надавливания пальцам медленно восстанавливается.

Рецептура

Мука	675,4
Дрожжи пресс.....	17,0
Вода	230,0
Сахар – песок.....	122,0
Маргарин	148,6
Меланж	20,0
Соль	6,0
Выход	1200

Дефекты дрожжевого теста

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно	Тесто охладилось ниже 10°C Тесто перегрето и имеет температуру выше 55°C. Недоброкачественные дрожжи.	Поставить тесто для подогрева в теплое место. Охладить тесто до 30 °C и добавить свежих дрожжей. Добавить дрожжи хорошего качества.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекишее тесто как закваску.
Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста

		своевременно и в зависимости от «силы муки»
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой.

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочётов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приёмов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

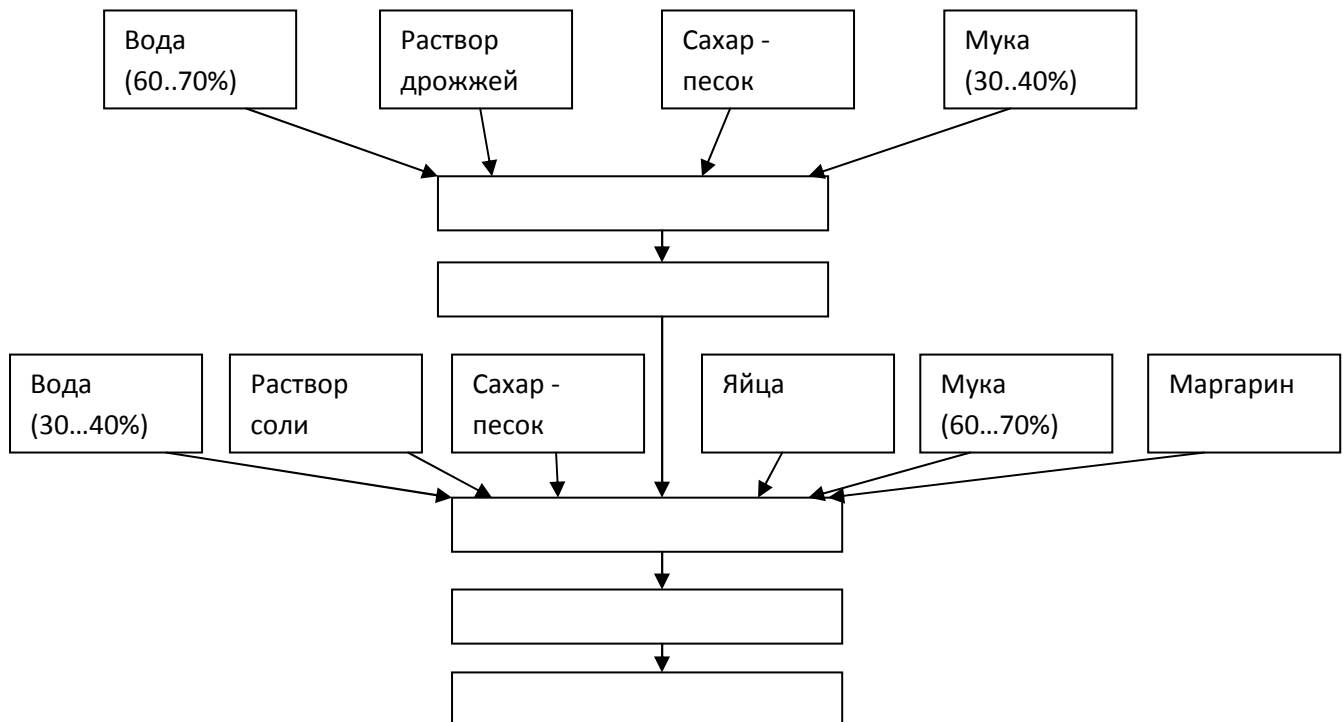
Отметка «2»:

-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Домашнее задание составить технологическую схему приготовления теста опарным способом.



Практическая работа № 3

Тема: Приготовление пресного сдобного теста

Цель работы: формирование общих и профессиональных компетенции:

ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении пресного сдобного теста; по использованию различных

технологий приготовления пресного сдобного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

- 1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
- 2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
- 3. Практические упражнения по приготовлению сдобного теста

Посуда, инвентарь и оборудование

Шкаф холодильный, машина тестомесильная, мукопросеиватель, весы электронные, шкаф расстоечный, электропечь, стол производственный, миски, кастрюли, сито, ножи, мерная кружка, веселки, ложки.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления сдобного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;

– умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;

– знания о возможных дефектах, причин их возникновения и методах устранения;

- **формирование общих компетенций:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Последовательность выполнения работы.

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
- Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;

Приготовление сдобного пресного теста.

- размягчить маргарин или сливочное масло по пластичности;
- приготовить раствор лимонной кислоты и сахара в воде с яйцами, процедить раствор через сито;
- раствор ввести в маргарин;
- добавить муку предварительно смешанную с содой или разрыхлителем;
- замесить тесто в течении 1 мин.
- положить в холодильник на 1 час.

Рецептура сдобного пресного теста

Наименование сырья	Сладкое тесто		Несладкое тесто	
Мука пшеничная	1000	1000	1000	1000
Сахар-песок или сахарная пудра	250	200	70	30
Масло или маргарин	250	100	250	100
Яйца или меланж	75	50	75	50
Вода или сметана	150	300	150	300
Сода пищевая	1	2	1	2
Кислота лимонная	1	2	1	2

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочетов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

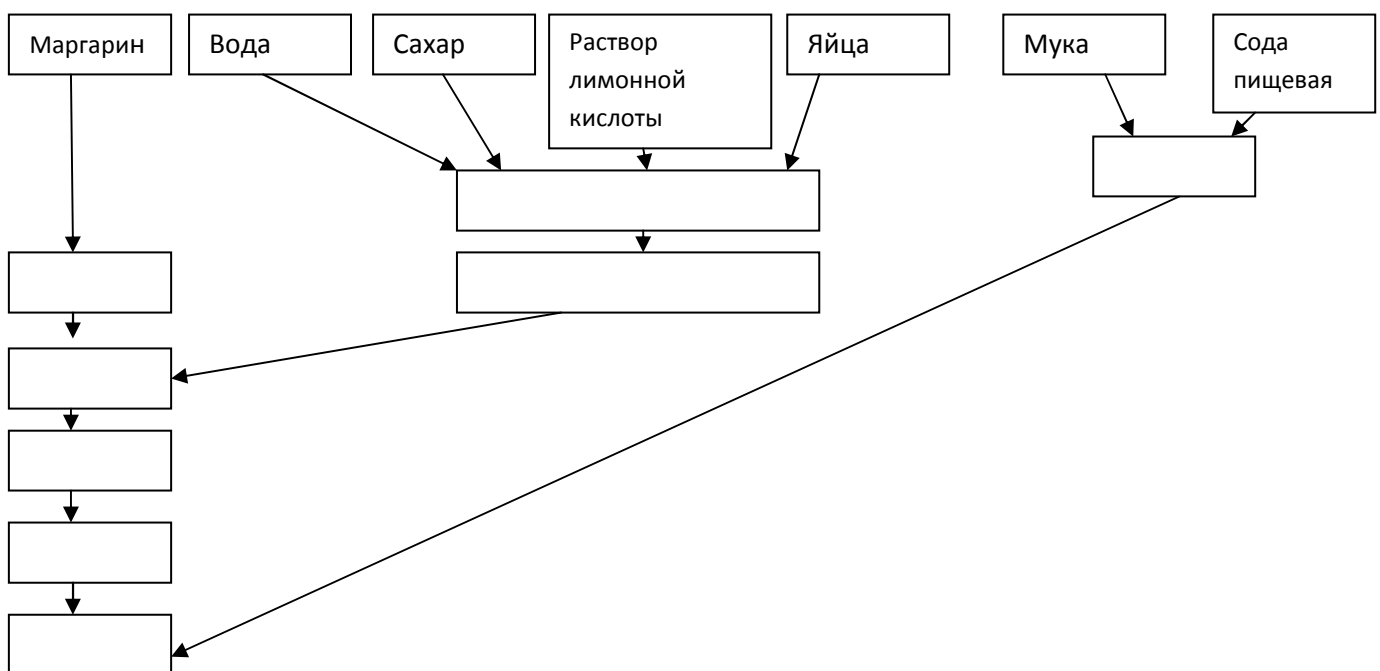
Отметка «2»:

-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Задание на дом Составить технологическую схему приготовления сдобного пресного теста. Составление и оформление отчета



Практическая работа № 4

Тема: Приготовление заварного теста

Цель работы: : формирование общих и профессиональных компетенции
ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при

приготовлении заварного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

- 1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
- 2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
- 3. Практические упражнения по приготовлению заварного теста

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления заварного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
 - знания о возможных дефектах, причин их возникновения и методах устранения;
- **формирование общих компетенций:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Посуда, инвентарь и оборудование

Шкаф холодильный, машина тестомесильная, мукопросеиватель, весы электронные, взбивальная машина, стол производственный, миски, кастрюли, сито, ножи, мерная кружка, веселки, ложки.

Последовательность выполнения работы.

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
- Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;

4. Приготовление заварного теста.

- В емкость влить воду;
- Добавить масло (маргарин), соль;
- Довести до кипения;
- Высыпать постепенно муку, помешивая лопаткой;
- Прогреть 5-10 мин, продолжая помешивать;
- Перемешать крючкообразным взбивателем для охлаждения массы до температуры 65-70°C;
- Взбить яйца, продолжая перемешивание;
- Поместить заварное тесто в кондитерский мешок.

Требования к качеству

Заварное тесто

Внешний вид – однородная вязкая масса.

Цвет – желтый.

Вкус – солоноватый.

Запах – свойственный заварному тесту.

Рецептура заварного теста

Мука490,0

Масло сливочное (маргарин).....245,0

Яйца	794,0
Соль	6,0
Вода	440,0
Выход.....	1000

Указание

1. Если тесто жидкое – необходимо приготовить новую заварку и добавить в тесто.
2. Если тесто густое – добавить яйца.

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочетов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

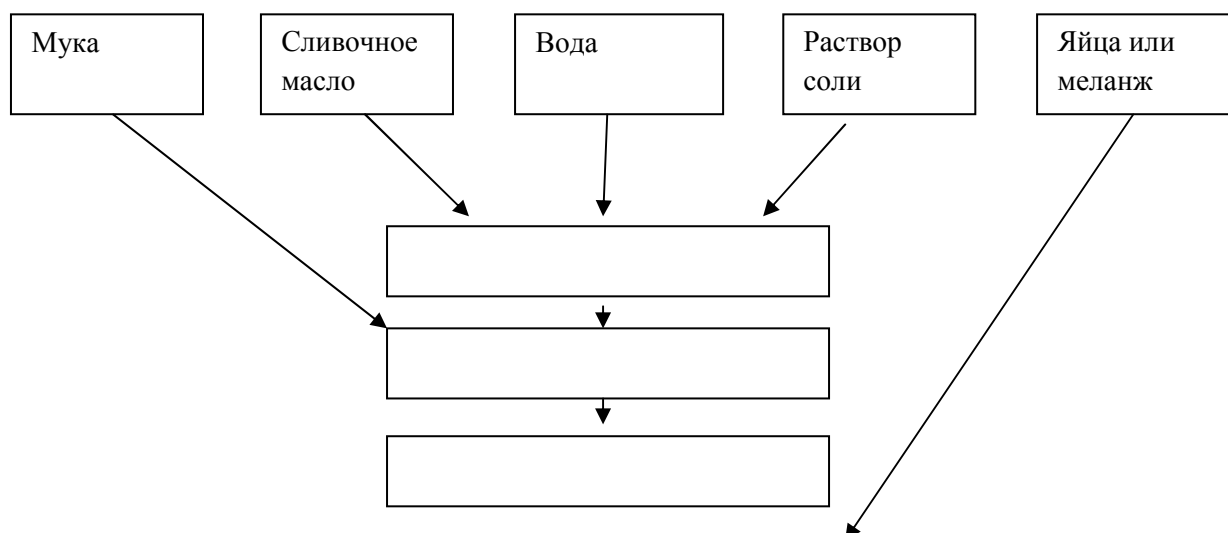
-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

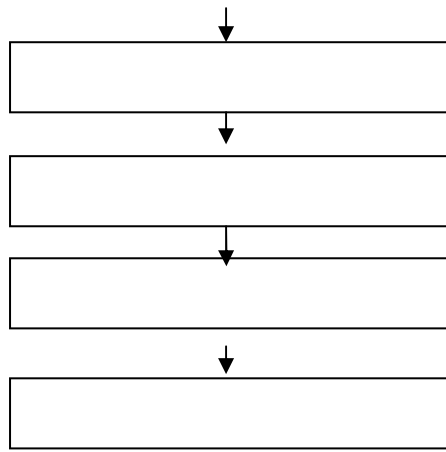
брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего месте.

Задание на дом

Составить технологическую схему приготовления сдобного пресного теста





Практическая работа № 5

Тема: Приготовление слоеного пресного теста

Цель работы: : формирование элементов профессиональной компетенции ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении слоеного пресного теста; по использованию различных

технологий приготовления слоеного пресного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

- Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

- 1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
- 2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
- 3. Практические упражнения по приготовлению пресного слоеного теста

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления слоеного пресного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;

– знания о возможных дефектах, причин их возникновения и методах устранения;

- ***формирование общих компетенций:***

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Посуда, инвентарь и оборудование

Шкаф холодильный, машина тестомесильная, мукопросеиватель, весы электронные, стол производственный, миски, кастрюли, сито, ножи, мерная кружка, веселки, ложки.

Последовательность выполнения работы.

4. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

5. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

6. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
- Жир зачистить (при необходимости), размягчить до густоты сметаны;

7. Приготовление сдобного пресного теста.

- размягчить маргарин или сливочное масло до пластичности;
- приготовить раствор лимонной кислоты и сахара в воде с яйцами, процедить раствор через сито;
- раствор ввести в маргарин;
- добавить муку предварительно смешанную с содой или разрыхлителем;
- замесить тесто в течение 1 мин.
- положить в холодильник на 1 час.

Произвести слоеобразование:

готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 20 мм, уложить охлажденное масло, завернуть тесто

конвертом, раскатать в пласт толщиной 10 мм, сложить в 4 слоя, вновь раскатать, поставить в холодильник на 35-40 мин. (повторить операцию 4 раза)

Рецептура слоеного пресного теста

Наименование сырья	Масса в гр
Мука пшеничная	670
Масло сливочное или маргарин	447
Яйца или меланж	34
Вода	237
Кислота лимонная	5
Выход	1000

Указание

1. Небольшие порции теста замешивать следует вручную.
2. Готовить слоеное пресное тесто нужно в помещении с температурой 20°C.
3. Мука – 7% идет на подпыление; 10% - для подготовки масла.

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочетов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Задание на дом

Составить технологическую схему приготовления слоеного пресного теста. Создать презентацию «Приготовление слоеного пресного теста».

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 6

Тема: Приготовление дрожжевого слоеного теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции:
ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении дрожжевого слоеного теста; по использованию

различных технологий приготовления дрожжевого слоеного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению дрожжевого слоеного теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, мукопросеиватель, тестомес, расстоечный шкаф.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, ножи, кастрюли, мерные кружки
3. **Сырье:** мука пшеничная, дрожжи, сахар-песок, соль, яйцо, маргарин, масло растительное.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно
производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления дрожжевого слоеного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
 - знания о возможных дефектах, причин их возникновения и методах устранения;
- **формирование общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1 Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям.

Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

- Подогреть молоко или воду до 35-40°С;
- В оставшейся жидкости растворить соль, сахар и процедить;
- Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;
- Дрожжи прессованные за 30 мин до замеса теста развести в теплой жидкости, взятой из нормы, с добавлением 1 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей, процедить;
- Дрожжи сухие перед использованием смешать с мукой и развести теплой водой.

5. Приготовление дрожжевого опарного теста

а. Приготовление опары:

- Приготовить теплые (35-40 ° С) процеженные растворы дрожжей, сахара (4% от массы муки) на основе воды или молока (60-70 % от общего количества);
- Всыпать просеянную муку (35-60% от нормы);
- Перемешать до получения однородной массы (до консистенции густой сметаны);
- Поверхность посыпать тонким слоем муки;
- Накрыть крышкой или полотенцем;
- Поставить на 2-3 ч для брожения в теплое место (35-40°С)

Указание 1: температура опары должна быть на 1-2°С ниже, чем теста;

- Готовность опары определяют по следующим признакам:
 - увеличение в объеме в 2-2,5 раза;
 - уменьшение количества лопающихся пузырьков на поверхности;
 - отсутствие выпуклой поверхности (опара немного опадает).

Указание 2: для сокращения технологического цикла брожения опары можно ускорить следующим способами:

1. Уменьшить дозировку муки в опару до 35%. Повысить влажность опары до 53-55%, начальную температуру – до 32-33°C.
2. Замешивать опару более интенсивно (время брожения - 1,5ч.)
3. Добавить в опару часть сахара (10-20%), повысить начальную температуру до 32°C (время брожения 1,5-2ч)

6. Замес опарного теста:

- В готовую опару ввести теплые (35-40 ° C) процеженные растворы соли и оставшегося сахара (приготовленные на основе оставшейся жидкости);
- Добавить подготовленные яйца;
- Перемешать;
- Всыпать небольшими порциями оставшуюся просеянную муку;
- Замесить тесто в течение 15 мин.;
- За 2-3 мин до окончания замеса добавить растительный жир;
- Определить окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков; тесто легко отстает от рук и стенок посуды;
- Замешанное тесто слегка посыпают мукой;
- Посуду накрыть чистой тканью или крышкой;
- Поставить тесто в теплое место (30 ° C) на 2-2,5 ч для брожения.

Указание: начальная температура полуфабриката должна быть 29-32°C;

- Через 50-60 мин, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 – 2 раза, провести первую обминку в течение 1-2 мин;
- Через 1-1,5ч. Провести вторую обминку;
- Определить готовность теста по внешним признакам:
 - увеличение в объеме в 2,5 раза;
 - наличие выпуклой поверхности;
 - приятный спиртовой запах теста;
- ямка после надавливания пальцем медленно восстанавливается.

Слоение дрожжевого теста:

- Масло или маргарин размягчить до пластичного состояния без комков, охладить до 20-22°С;
- Готовое дрожжевое тесто охладить до 20-22°С;
- Раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1-2 см;
- 2/3 пласта покрыть размягченным маслом или маргарином;
- Завернуть несмазанную часть пласта теста, накрыв ею половину смазанной поверхности;
- Оставшуюся смазанную часть пласта теста завернуть наверх (получилась два слоя масла и три слоя теста);
- Края пласта тщательно защипнуть;
- Повернуть пласт на 90°, посыпать мукой;
- Раскатать до толщины 1 см;
- Смести муку и сложить пласт вчетверо (получилось восемь слоев);
- Охладить до 20-22 °С (при температуре раскатки выше 22 °С);
- Снова раскатать и сложить вдвое, втрое или четверо (получится пласт с 16, 24 или 32 слоями масла);

- Охладить до 20-22 °С (при температуре раскатки выше 22 °С);

Указание: при закатке 200-300 г масла тесто, приготовленное из 320-550г муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет; при закатке 100-200 г масло следует делать 8-16 слоев, то есть складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Недостатки слоеного теста	Причины возникновения
Мало заметна слоистость теста	В тесте много слоев При раскатывании тесто было теплое Излишняя расстойка теста

Рецептура

Наименование сырья	Масса
Мука	3950
Сахар-песок	790
Меланж	344
Маргарин	980
Соль	50
Вода	1400
Дрожжи	120

Критерии оценок учебной практики.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочётов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочёты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочёты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Задание на дом

Составить технологическую схему приготовления слоеного дрожжевого теста. Создать презентацию «Приготовление слоеного дрожжевого теста»

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 7

Тема: Приготовление миндального теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции:
ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении миндального теста; по использованию различных

технологий приготовления миндального теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста.

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению миндального теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, мукопросеиватель, тестомес, взбивательная машина, мясорубка, грохот.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, ножи, кастрюли, мерные кружки, мишки кондитерские с насадками.
3. **Сырье:** мука пшеничная, сахар-песок, яйцо, ядра миндаля.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
 ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно
 производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления миндального теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
- **формирование общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям. Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

5. Приготовление миндального теста:

- Ядра миндаля просеять на грохоте;
- Соединить с сахаром и с $\frac{3}{4}$ яичного белка по рецептуре;
- Пропустить через мясорубку 2-3 раза;
- Добавить оставшиеся белки;
- Можно приготовить тесто двумя способами
1-й способ:

- массу перенести в котел взбивальной машины;
- слегка взбить;
- постепенно добавить муку.

2-й способ:

- массу подогреть, помешивая на водяной бане до температуры 35-40°C;
 - охладить до 20°C;
 - перемешать с мукой.
- Поместить готовое тесто в кондитерский мешок.

Рецептура миндального теста

Мука	78,7
Сахар –песок.....	590,2
Ядра миндаля.....	295,1
Яичные белки.....	236,0
Выход	1000

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

- безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;
- полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;
- правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;
- соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

- правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочетов;
- соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

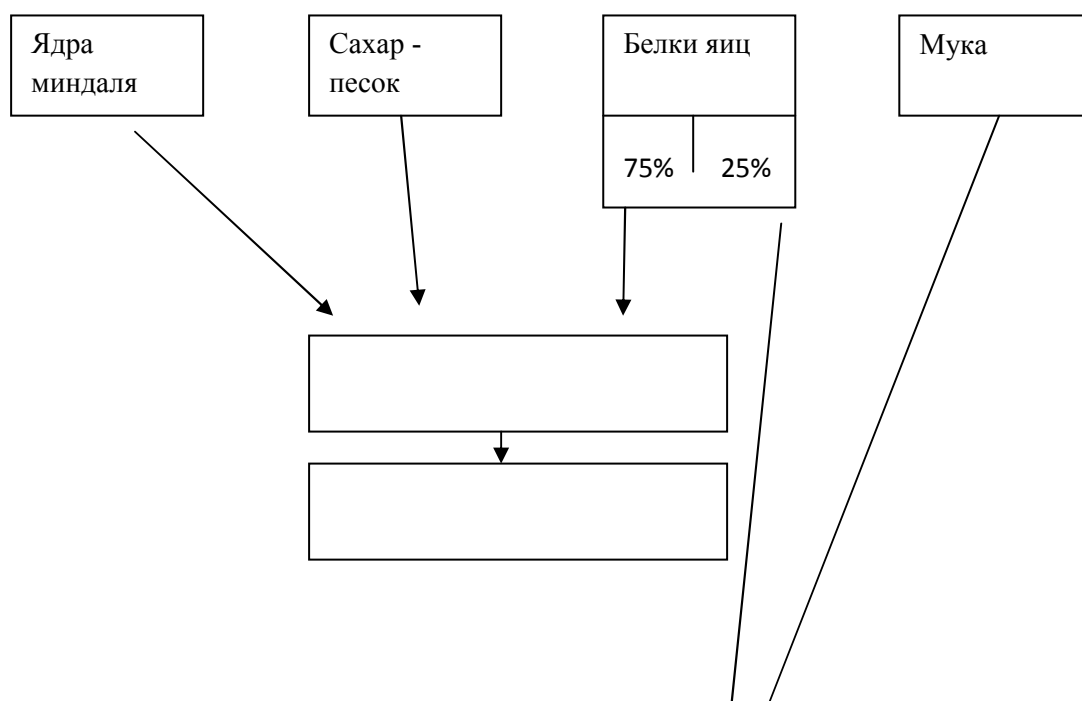
-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

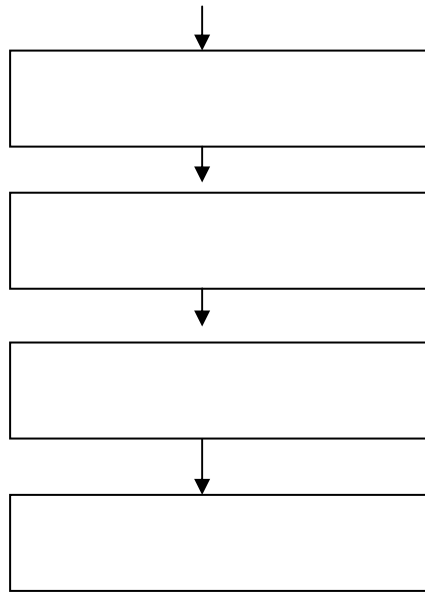
брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Задание на дом:

Составьте технологическую схему приготовления миндального теста





Практическая работа № 8

Тема: Приготовление воздушного теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции:
ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении воздушного теста; по использованию различных

технологий приготовления воздушного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста.

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению воздушного теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, взбивательная машина.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, кастрюли, мерные кружки, миски кондитерские с насадками.
3. **Сырье:** сахар-песок, яйцо, ванильная пудра.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

- знания технологии приготовления воздушного теста, способов его приготовления;
- умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
- умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
- **формирование общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям. Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4.Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
- Сахар просеять.

5.Приготовление воздушного теста

- Белки охладить;
- Яичные белки взбить до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены;
- Не прекращая взбивания, постепенно всыпать сахарный песок, ванильную пудру;
- Взбивать 1-2 мин.

Рецептура воздушного теста:

Сахар916,4

Яйца (белки).....360,5

Ванильная пудра...7,2
Выход1000

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

- безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;
- полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;
- правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;
- соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

- правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочетов;
- соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;
- соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

- выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;
- недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Задание на дом.

Составление и оформление отчета. Рассчитайте рецептуру воздушного теста на 700 г, 300г, 1500г.

Практическая работа № 9

Тема: Приготовление бисквитного теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции:
ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении бисквитного теста; по использованию различных

технологий приготовления бисквитного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста.

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению бисквитного теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, жарочный шкаф, мукопросеиватель, тестомес, взбивательная машина.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, ножи, кастрюли, мерные кружки, миски кондитерские .
3. **Сырье:** мука пшеничная, сахар-песок, яйцо, крахмал, ромовая эссенция.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
 ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно
 производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления миндального теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
- **формирование общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям. Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

5. Приготовление бисквитного полуфабриката основного:

- Соединить яйцо с сахаром;
- Помешивая, подогреть на водяной бане до температуры 45°С;
- Взбить до увеличения в объеме в 2,5-3 раза до появления устойчивого рисунка на поверхности;
- Муку соединить с крахмалом;

- Добавить во взбитую массу;
- Добавить ромовую эссенцию;
- Вылить тесто в капсулы.

6.Приготовление бисквита производного:

Бисквит с наполнителем (какао- порошком) готовят, как бисквит основной, но муку предварительно смешивают с какао – порошком.

Бисквит с орехами готовят, как бисквит основной, но муку предварительно смешивают с поджаренными, измельченными орехами.

Бисквит с маслом готовят, как бисквит основной, но масло, подогретое до 30°С, добавляют во взбитую массу до или после муки с крахмалом.

«Буше»

- Яичные желтки соединить с сахаром;
- Взбить до увеличения объема в 2,5-3 раза;
- Одновременно взбить яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз (до устойчивой пены);
- Добавить лимонную кислоту;
- К взбитым желткам добавить $\frac{1}{4}$ взбитых белков, ромовую эссенцию;
- Слегка перемешать;
- Добавить муку;
- Перемешать;
- Ввести остальные взбитые белки;
- Перемешать;
- Тесто выложить в кондитерский мешок.

Бисквит «Прага»:

- Желтки растереть с 75% сахара по рецептуре;
- Взбить до устойчивого рисунка;
- В это же время взбить белки до увеличения объема в 5-6 раз;
- В конце взбивания добавить остальной сахар;
- Соединить белки и желтки;
- Добавить сливочное масло, подогретое до 30°С;
- Смешать с мукой и какао – порошком;
- Выложить тесто в круглую форму.

Рецептура

Бисквит основной

Мука.....	281,0
Крахмал.....	69,4
Сахар	347,0
Меланж.....	578,5
Ромовая эссенция....	3,5
Выход	1000

Бисквит «Буше»

Мука.....	389,4
Сахар.....	341,9
Яичный желток.....	341,9
Яичный белок.....	512,8
Эссенция	2,3
Кислота лимонная....	1,5
Выход	1000

Бисквит со сливочным маслом

Мука	265,0
Крахмал.....	65,4
Сахар	327
Меланж	545,3
Масло сливочное.....	54,5
Эссенция	3,3
Выход	1000

Бисквит «Прага»

Мука.....	237,6
Сахар.....	309,8
Яйца.....	686,6
Масло сливочное.....	78,4
Какао – порошок.....	48,0
Выход	1000

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочетов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Задание на дом

Составление и оформление отчета.

Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста.

Практическая работа № 10

Тема: Приготовление песочного теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции:
ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении песочного теста; по использованию различных

технологий приготовления песочного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста.

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению песочного теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, мукопросеиватель, тестомес, взбивательная машина.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, ножи, кастрюли, мерные кружки, миски кондитерские .
3. **Сырье:** мука пшеничная, сахар-песок, яйцо, соль, сода, ромовая эссенция, масло, маргарин.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
 ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно
 производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления песочного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
- **формирование общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2.Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3.Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям. Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4.Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
- Сахар – просеять.

5.Приготовление песочного теста:

- Масло (маргарин) взбить с сахаром до пышной массы;
- Добавить яйца, в которых растворены аммоний, сода, соль, ромовая эссенция;
- Добавить 93% муки (7% на подпыл);

- Вымесить тесто в течении 1-2 мин до однородной консистенции.

Рецептура песочного теста:

Мука.....	557
Масло сливочное	309
Сахар.....	206
Яйца (белки).....	72
Аммоний углекислый.....	0,5
Сода пищевая	0,5
Соль	2
Эссенция	2
Выход	1000

Недостатки полуфабриката	Причины возникновения
Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий	Мука с большим содержанием клейковины; длительное замешивание; повышенное содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара – песка и мало жира.
Тесто непластичное	Температура теста выше 20°С; тесто замешено с растопленным маслом

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочетов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочеты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочеты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

-грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;

брак в работе;

-существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Практическая работа № 11

Тема: Приготовление пряничного теста.

Цель : формирование общих и профессиональных компетенции:
ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК.03 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК.2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Задачи:

- **обучающая:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда;
2. Выработать практические навыки: по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям; по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному использованию их при приготовлении пряничного теста; по использованию различных

технологий приготовления пряничного теста; по определению органолептическим способом качества приготовленного теста.

- **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать.
- **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,

Тип урока:

Урок формирования и совершенствования умений и навыков.

Методы обучения:

1. Словесные - рассказ, объяснение, беседа, инструктирование (устное, письменное)
2. Наглядные - демонстрация трудовых приемов, операций и наглядных пособий мастером п/о, преподавателем.
3. Практические упражнения по приготовлению пряничного теста

Материально-техническое оснащение:

1. **Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, производственные столы, весы электронные, мукопросеиватель, тестомес, взбивательная машина.
2. **Инструменты и инвентарь:** миски, лопатки, сито, ножи, кастрюли, мерные кружки, мишки кондитерские, скалки.
3. **Сырье:** мука пшеничная, сахар-песок, яйцо, сода пищевая, масло, маргарин, гвоздика, патока, мед, аммоний углекислый.

Прогнозируемый результат:

- **формирование** ПК2.1 Подготавливать и дозировать сырье
 ПК.2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно
 производственным рецептурам
 - знания технологии приготовления пряничного теста, способов его приготовления;
 - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
 - умения оценивать органолептическим методом качество сырья и полуфабрикатов;
- **формирование общих компетенций:**
 - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям. Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

- Просеять муку;
- Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
- Сахар – просеять.

5. Приготовление пряничного теста(сырцовый способ):

- Сахар, сахарный сироп, воду, мед, патоку или инвертный сироп, яйца перемешать в течение 6-10 мин;
- Добавить мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченный маргарин;

- Добавить муку и в течение 4-12 мин замесить тесто.

6.Приготовление пряничного теста (заварным способом):

- В котел налить воду, добавить сахар, патоку и нагревать до 70-75°С до полного растворения сахара;
- Перелить в тестомесильную машину, процедив через сито;
- Охладить до температуры 68°С;
- Добавить муку и быстро перемешать;
- Замешивать 10-12 мин;
- Полученное тесто выложить на противень, смазанный маслом и охладить до 25-27°С;
- Добавить все остальные продукты по рецептуре;
- Вымешивать 30-40 мин до однородной консистенции.

Рецептура пряничного теста (сырцовый способ)

Мука	563
Сахар – песок.....	262
Патока	57
Меланж (яйца).....	26
Аммоний углекислый.....	4
Сода пищевая.....	1,6
Гвоздика.....	7,3
Вода	150
Выход	1000

Рецептура пряничного теста (заварной способ)

Мука.....	500
Сахар –песок.....	140
Мед.....	233
Маргарин.....	56
Масло растительное.....	3
Меланж.....	14
Аммоний углекислый....	4
Сода пищевая.....	1,4
Корица.....	2,8
Вода	55
Выход	1000

Критерии оценок практической работы.

Отметка «5»:

-безошибочное, уверенное и вполне самостоятельное выполнение всех приёмов и методов операции;

-полное соответствие выполненного технологического процесса, приготовления теста требованиям;

-правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после её окончания;

-соблюдение правил по охране труда.

Отметка «4»:

-правильное и самостоятельное выполнение основных приёмов и методов операции при наличии несущественных недочётов;

-соответствие выполненного технологического процесса приготовления теста;

-соблюдение правил организации труда, рабочего места, безопасности при наличии единичных нарушений;

Отметка «3»:

-выполнение приемов операции с нарушениями, не приводящими к

браку, затруднения в пользовании инструментом или оборудованием;

-недочёты и отступления от технологического процесса приготовления теста в пределах нормы;

-недочёты в организации труда и рабочего места, затруднения в пользовании технологической картой, нарушения в организации труда, исправляемые по замечанию мастера,

Отметка «2»:

- грубые нарушения в приемах и способах выполнения операции;
- брак в работе;
- существенные недостатки в организации труда и рабочего места

Задание на дом

Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.

Составить и оформить отчет

Список рекомендуемых источников:

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования -10-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2010 – 304с., (8) с.цв. ил.
2. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова , М. Ю. Сиданова. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 480 с
3. Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учебное пособие/ М.: Издательский центр «Академия», 2008,- 64с.
4. Интернет - ресурсы каталог оборудования – Пекари.ру – все для пекарей, поваров, кондитеров. |Электронный ресурс| - Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

Форма отчета по практической работе.

Наименование	Рецептура	Последовательность выполнения технологических операций	Требования к качеству	Критерии оценок	Итоговая оценка	Рекомендации и по исправлению допущенных ошибок
				1. Внешний вид. 2. Организация рабочего места. 3. Соблюдение правил ТБ и ОТ. 4. Правильность ведения технологического процесса.		