

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Методическая разработка

урока по теме:

"Приготовление дрожжевого теста и изделий из него"



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока

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

с. Курсавка
2015 г.

Автор: Назарова Л. П.- преподаватель, Поделякина Г.А.- преподаватель

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании
методического Совета ГБОУ СПО КРК «Интеграл»
Протокол №____ от «____» _____ 2015 г.

Председатель

М.А.УМАНСКАЯ

357070, Россия, Ставропольский край
Андроповский район,
с.Курсавка, ул.Титова, 15
ГБОУ СПО «Курсавский региональный
колледж «Интеграл»
телефон: (86556) 6-39-83

Пояснительная записка

Основной задачей учебной практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении учебных дисциплин, приобретение и совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, приобретение практического опыта развития профессионального мышления.

В процессе подготовки к изучению темы «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» преподавателю необходимо определить, какие операции, приемы работ, упражнения должны выполнять обучающиеся, заранее наметить перечень работ, материально-техническое оснащение урока, технологическую документацию. При работе с наглядными пособиями необходимо руководствоваться процессом восприятия их обучающимися и создавать условия для проявления у них активности и самостоятельности.

Занятие по изучаемой теме состоит из трех этапов:

1. приготовление дрожжевого теста, формование изделий, выпекание изделий, потому на занятии обучающимся предстоит выполнять сложную работу. Для ее выполнения вводный инструктаж разбивается на три части, которые чередуются на протяжении урока с выполнением обучающимися самостоятельной работы.

Чтобы придать занятию самостоятельный характер, подгруппа делится на две бригады, назначается экспертная комиссия (жюри), в которую входят по одному человеку из бригады.

В функции экспертной комиссии входит осуществление контроля за соблюдением:

- технологического режима приготовления дрожжевого теста и изделий из него правил безопасной эксплуатации оборудования в лаборатории оценка за решение проблемных ситуаций органолептическая оценка готовых изделий оценивание санитарного состояния рабочего места.

Преподаватель знакомит студентов с условиями соревнования (Приложение 1)

После ознакомления обучающихся с темой и целью урока преподаватель восстанавливает в памяти обучающихся изученный материал по учебным дисциплинам, путем постановки проблем, применяя современные средства технического оснащения. Этот элемент вводного инструктажа служит связующим звеном между предстоящей самостоятельной работой обучающихся и их знаниями по учебным дисциплинам.

Поставленные перед обучающимися проблемы имеют практическое направление и содержат элементы деловой игры. В случае если обучающиеся недостаточно четко усвоили материал на теоретических занятиях, преподаватель помогает им при ответе.

Главной составной частью вводного инструктажа является методически правильный и квалифицированный показ преподавателем трудовых приемов, которые усваивают обучающиеся.

При этом преподаватель проводит показ обучающимся выполнения отдельных приемов, операций, технологических процессов, способов применения весоизмерительным приборам при порционировании изделий из теста, а также правил безопасной эксплуатации теплового оборудования в лаборатории.

Изучаемая тема имеет много новых, неизвестных обучающимся приемов, поэтому преподаватель требует от них несколько раз произвести эти операции пока не будет достигнут желаемый результат. Только убедившись в правильности воспроизведения приемов, преподаватель допускает обучающиеся к самостоятельной работе.

Во вводных инструктажах на протяжении всего занятия используются технологические карты (Приложение 8). Это помогает обучающимся в процессе выполнения самостоятельной работы разобраться в недостаточно усвоенном материале.

На данном занятии применяется фронтально-групповая форма организации учебной практики, где все обучающиеся группы изучают

одновременно один и тот же учебный материал, выполняя однотипные производственные работы.

Эта форма создает более благоприятные условия для обучения и поэтому ее следует использовать при изучении данной темы.

В процессе текущего инструктажа при выполнении обучающимися упражнений преподаватель делает целевые обходы рабочих мест (проверка организации рабочего места, выполнения приемов использования весоизмерительным оборудованием, состояния технологического режима, правильного применения технической документации и др.), одновременно контролируя допускаемые обучающиеся в процессе выполнения упражнений ошибки или нарушения, но главное внимание обращает на основные моменты работы. При обнаружении ошибки преподаватель рекомендуется сразу же объяснять и показывать правильные приемы работы. Лучше путем наводящих вопросов добиться того, чтобы студент сам обнаружил ошибку и нашел пути ее исправления. Такой подход содействует воспитанию инициативности и самостоятельности в работе. Экспертная комиссия принимает участие в оценивании работ обучающихся, фиксируя все замечания.

Заключительный инструктаж проводится преподавателем с анализом проведенной учебной работы за день. Подводя итоги, он анализирует, как прошло занятие, каких успехов достигла группа и отдельные бригады. Оценивая работу студентов, преподаватель учитывает мнение экспертной комиссии, которая проверяет качество изделий в соответствии с критериями оценок (Приложение 4) и фиксирует их в итоговых ведомостях (Приложение 5).

После выставления оценок за теоретическую работу, подводится подсчет баллов (Приложение 6) и объявляются результаты соревнования (Приложение 7).

Урок заканчивается сообщением обучающихся о предстоящей учебной работе на следующем занятии.

План урока

Тема урока: Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Цели урока:

Образовательная цель: формирование знаний и отработка у обучающихся умений технологически правильно с применением профессиональных трудовых действий и практических приемов готовить дрожжевое теста и изделий из него, обучение операциям контроля, соблюдению техники безопасности, формирование скоростных навыков, навыков самоконтроля.

Воспитательная цель: воспитание чувства долга, ответственности за отработанные операции при коллективном труде; формирование способности адекватно оценивать производственные ситуации, творческому подходу в их решении; воспитание стремления к познанию профессии и получения высоких показателей;

Развивающая цель: Развитие профессиональной самостоятельности; технологического мышления, умений рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы; находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности; оперативно мыслить и анализировать выполненные работы; совершенствование культуры труда, памяти, речи, логического мышления.

Тип урока: урок изучения трудовых процессов и комплексов операций.

Методы урока: проблемно-поисковый, практический.

Вид урока: урок-соревнование с использованием проблемных ситуаций.

Материально – техническое оснащение урока:

- плита ПЭ-2М, шкаф ЭШ-3М, машина для просеивания муки «МПВ-150», сковороды, кастрюли различной емкости, посуда, противни, сито, доски разделочные, весы ВНЦ-10, веселка, венчик, кастрюли, сито, скалки, мерная посуда, ножи, кондитерские листы.

- интерактивная доска, кодоскоп, фолии, компьютерное сопровождение, DVD - диски, натуральные образцы, технологические карты, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

- сырье: мука, маргарин, яйца, дрожжи, сахар, соль, овощи, рис, мясо и т.д.

Ход урока:

1 этап урока. Организационная часть

1. Проверка явки обучающихся на занятие
2. Проверка готовности к уроку (внешний вид, наличие головного убора, гигиена рук), проверка рабочего места

3. Сообщить обучающимся:

- тему урока;
- цели урока;
- актуальность выбранной темы;
- объяснить план проведения урока – соревнования.

4. Распределение студентов на 2 бригады

5. Назначение экспертной комиссии

6. Определение функций экспертной комиссии.

7. Ознакомление бригад с условиями соревнования. (Приложение 1)

2 этап урока. Актуализация опорных знаний, умений, навыков и мотивационных состояний.

1. Повторить изученный ранее материал методом:

- показа видеороликов приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом;
- показа фрагментов с предыдущего урока производственного обучения;
- повторение оборудования, применяемого для замеса теста и схемы приготовления дрожжевого теста, используя кодоскоп с фолиями;
- тестирование с помощью использования программы системы голосования. (Приложение 3).

2. Обобщение знаний, полученных на уроках теоретического обучения по данной теме с помощью интерактивной доски:

- а) назвать ассортимент изделий из дрожжевого теста;
- б) предложить выбрать сырье, необходимое для приготовления дрожжевого теста, выбор муки, выбор разрыхлителя;
- в) определить бродильную способность дрожжей;
- г) перечислить последовательность операций по приготовлению изделий из дрожжевого теста;
- д) подготовка компонентов к замешиванию теста.

3. Показ приемов выполнения работы по замешиванию теста:

- а) показать прием подготовки компонентов к замешиванию;
- б) указать различия в приготовлении теста опарным и безопарным способом;
- в) показать приемы замешивания теста безопарным способом;
- г) выдать обучающимся задание.

Самостоятельная работа. Текущий инструктаж.

Работа обучающихся	Работа мастера
Подготовка компонентов к замешиванию теста: 1. просеивание муки 2. замешивание дрожжей в теплой воде 3. разведение в воде сахара, соли 4. процеживание раствора через сито 5. подготовка яиц в соответствии с санитарными правилами	Целевые обходы бригад с целью проверки содержания рабочих мест и правильности выполнения трудовых приемов
Соединение компонентов, замешивание теста	Обход рабочих мест, инструктирование о соблюдении последовательности соединения компонентов при замесе теста

3 этап урока. Изложение нового материала

1.Опираясь на знание обучающихся по учебным дисциплинам поставить перед ними следующие проблемы:

- а) определить показатели качества теста;
- б) найти причинно-следственную связь между нарушением норм вложения основных компонентов при приготовлении дрожжевого теста и качеством готовых изделий;

- в) определить признаки выбродившего теста;
- г) назвать способы регулирования продолжительности брожения теста;
- д) какие меры следует предпринять, если тесто не бродит.

2. Продолжить показ приемов выполнения работы:

- а) 1 обминка теста;
- б) 2 обминка теста;
- в) показ приемов разделки теста;
- г) показ приемов формирования изделий из теста в форме плюшек, в форме лодочек, в форме расстегаев, в форме кулебяки.

3. Обучающимся по приготовлению изделий:

- пирожки печёные с картофелем;
- пирожки печёные с повидлом;
- булочка домашняя;
- расстегаи с мясом;
- кулебяки с капустой.

Во время показа технологии приготовления вышеперечисленных изделий на экране демонстрируется показ слайдов.

4. Методом беседы рассказать о процессах, происходящих в тесте во время расстойки:

- определение момента окончания расстойки;
- назвать связь между временем расстойки и качеством готовых изделий;
- заострить особое внимание на приеме смазывания поверхности изделий яйцом;
- назвать зависимость продолжительности выпечки изделий от их размеров;
- рассказать о рациональной организации рабочего места;
- напомнить правила ТБ, особое внимание уделить эксплуатации пекарского шкафа;
- объяснить, как определяется готовность изделий: по цвету на излом;

при помощи деревянной палочки.

5. Распределение заданий по бригадам, инструктаж по технике безопасности, сообщение норм выработки.

4 этап урока. Формирование новых приемов и способов профессиональной деятельности.

1. Текущий инструктаж.

2. Отработка обучающимися приемов приготовления изделий:

- пирожки печёные с картофелем;
- пирожки печёные с повидлом;
- булочка домашняя;
- расстегаи с мясом;
- кулебяки с капустой.

3. Целевые обходы мастера.

1 обход – проверка подготовки рабочего места, дополнительное инструктирование.

2 обход – проверка правильности ведения технологического процесса.

3 обход – соблюдения правил санитарии и гигиены, техники безопасности на рабочих местах.

4 обход – проверить использование инструкционных карточек в работе.

5 обход – проверка правильности оформления нормы выхода, уборки рабочих мест.

Самостоятельная работа. Текущий инструктаж

Работа обучающихся.	Работа мастера
Разделка теста, взвешивание и порционирование	Обход рабочих мест с целью проверки правильности выполнения трудовых приемов и соблюдения ТБ
Формование изделий, укладка на кондитерские листы. Расстойка	Обход рабочих мест с целью проверки правильности соблюдения приемов формования изделий, инструктирования о соблюдении времени расстойки
Смазывание поверхности изделий яйцом	Обход рабочих мест, инструктирование о соблюдении приемов смазывания поверхности изделий яйцом
Выпекание изделий	Обход рабочих мест с целью соблюдения ТБ и правил эксплуатации пекарского шкафа.

Охлаждение изделий	Производит приемку и оценку качества готовых изделий
--------------------	--

5 этап урока. Закрепление изученного материала.

Проведение анализа выпеченных изделий согласно требований к качеству (Приложение 2,4).

- органолептические показатели изделий;
- дефекты изделий;
- разбор типичных ошибок и способов их устранения;
- сроки хранения;
- дегустация изделий;
- выставление оценок в итоговую ведомость практического задания;
- подведение итогов экспертной комиссией, подсчет баллов

(Приложение 7);

- объявление результатов, выставление оценок;
- выявление победителей;
- уборка рабочих мест.

6 этап урока. Заключительный инструктаж

- анализ учебно-производственной работы группы в целом и отдельных обучающихся;
- анализ техники безопасности, ошибок и лучших работ;
- сообщение о достижении цели урока;
- выставление оценок.

7 этап урока. Домашнее задание.

Повторить технологию приготовления дрожжевого слоеного теста.

План-конспект урока-соревнования

1 Организационная часть

Преподаватель принимает рапорт старосты, проверяет наличие обучающихся, отмечает отсутствующих в журнале, проверяет готовность студентов к уроку, назначает два человека в экспертную комиссию.

Преподаватель знакомит обучающихся с условиями соревнования.

(Приложение 1)

Вводный инструктаж:

- сообщение темы и целей урока
- постановка проблем для обучающихся.

Проблема 1.

Назвать ассортимент изделий из дрожжевого теста.

После обсуждения данной проблемы обучающиеся перечисляют ассортимент изделий: сдоба обыкновенная, пирожки печеные, расстегаи, кулебяки и пр.

Проблема 2.

Выбрать из предложенного набора навесок муки ту, которая пригодна для приготовления дрожжевого теста, обосновать свой выбор.

При этом мастер объясняет, что мука - основной продукт для приготовления дрожжевого теста.

В зависимости от качественных показателей пшеничная мука делится на несколько сортов. Без анализа сортность муки можно определить по цвету и по величине размолотых частиц зерна. После размола зерна в муке остается некоторая часть оболочек, придающих ей темный цвет. Чем выше сортность муки, тем меньше таких оболочек и тем она светлее и равномернее по цвету.

Для определения влажности муки, ее насыпают на ладонь и слегка сжимают в комок. Если после расжатия пальцев комок рассыпается, значит, мука очень сухая, если она рассыпается от толчка по ребру ладони - муки нормальной влажности, если же мука остается в виде комка и после толчка - влажность ее повышена.

В результате органолептической оценки учащимися выбрана мука белого цвета со слабым кремовым оттенком, на ощупь - мягкая, при сжатии в кулаке - рассыпается после встряхивания ладони. Мастер отличает, что сделан правильный выбор. Это мука высшего сорта, нормальной влажности.

Проблема 3.

Выбрать из трех предложенных разрыхлителей нужный

разрыхлитель для приготовления дрожжевого теста, а также обосновать свой выбор.

После обсуждения данной проблемы студенты выбирают дрожжи, при этом поясняют, что дрожжи являются одним из основных компонентов для приготовления дрожжевого теста. В результате жизнедеятельности дрожжей в тесте образуются спирт и углекислый газ. Стремясь выйти из теста газ разрыхляет его, создавая поры и увеличивая объем теста.

Прессованные дрожжи должны иметь приятный не плесневый запах, сероватый с желтоватым оттенком цвет, должны быть плотными и рассыпчатыми.

Проблема 4.

Преподаватель предлагает студентам определить бродильную способность дрожжей.

Для этого надо приготовить небольшую порцию опары и посыпать ее тонким слоем муки. Если через 30-40 мин. в слое муки не появляются трещины, то качество дрожжей плохое, их надо заменить.

Проблема 5.

Перечислить последовательность операций по приготовлению дрожжевого безопасного теста и изделий из него.

При обсуждении правильного ответа выделяются следующие операции:

1. Подготовка компонентов:
 - просеивание муки;
 - замачивание дрожжей в теплой воде;
 - разведение в воде сахара и соли;
 - процеживание раствора через сито;
 - подготовка яиц в соответствии с санитарными правилами;
 - размягчение маргарина.
2. Соединение компонентов
3. Замешивание теста
4. 1-обминка теста

5. 2-обминка теста
6. Разделка теста
7. Порционирование
8. Формование
9. Расстойка, отделка поверхности яйцом
10. Выпекание
11. Охлаждение

Показ преподавателем приемов выполнения работы по замешиванию теста.

Перед замесом теста мастер показывает обучающимся приемы подготовки компонентов к приготовлению дрожжевого теста, при этом поясняя, что для улучшения качества теста муку необходимо просеять, чтобы удалить посторонние примеси и обогатить ее кислородом воздуха; дрожжи - развести в теплой воде и процедить через сито; соль, сахар растворить в воде, а раствор процедить через сито; яйца перед использованием обработать 2 % раствором соды и 0,5 % раствором хлорамина и ополоснуть чистой водой; молоко необходимо подогреть до температуры 30 градусов и процедить через сито; маргарин, после предварительной зачистки поверхности, разрезать на куски и размять, затем мастер разъясняет и проводит показ приготовления дрожжевого теста безопасным способом, указывая на различия в приготовлении теста опарным и безопасным способом. В этом случае используется прием практического показа с устным рассказом, вовлекая студентов в этот процесс.

Преподаватель соединяет в подготовленной для замеса теста кастрюле компоненты, кроме маргарина, и замешивает в течение 5-8 мин., чтобы получилось однородное, без комков, не очень крутое тесто. За 2-3 мин. до окончания замеса добавляет размягченный маргарин.

По окончании замешивания кастрюлю накрывает салфеткой и ставит в теплое место для брожения.

Преподаватель выдает задания студентам для самостоятельной работы,

проводя при этом текущий инструктаж.

Опираясь на знания обучающихся по учебным дисциплинам, после замеса теста, мастер ставит перед ними очередные проблемы.

Проблема 6.

Определить показатели качества теста.

(Эталон ответа: тесто должно быть однородным (без комков), эластичным, легко отделяющимся от стенок посуды, умеренно плотным).

Проблема 7.

Найти причинно-следственную связь между нарушением норм вложения основных компонентов при приготовлении дрожжевого теста и качеством готовых изделий.

При обсуждении правильных ответов выделяется следующая зависимость:

1. Излишек воды	Тесто плохо формуется, изделия получаются плоскими, расплывчатыми
2. Недостаток воды	Тесто плохо бродит, готовые изделия получаются жесткими
3. Избыток соли	Тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус, цвет корки бледный
4. Недостаточное количество соли	Изделия получаются расплывчатыми, невкусными
5. Большое количество сахара	Поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно, кроме того, тесто плохо бродит, а при добавлении сахара более 35 % брожение теста совсем прекращается.
6. Недостаточное количество сахара	Получаются бледные и мало сладкие изделия
7. Недостаток дрожжей	Тесто плохо бродит, расплывается
8. Слишком большое количество дрожжей	Изделия имеют неприятный кислый дрожжевой запах и вкус
9. Большое количество жиров	Тесто плохо бродит, быстро садится, при выпечке изделия внутри плохо пропекаются

Проблема 8.

Назвать признаки выбродившего теста.

(Эталон ответа: объем теста увеличен в 1,5-2 раза, хорошая пористость, на поверхности образуются небольшие пузырьки газа, при надавливании пальцем - мягко образуется углубления).

Проблема 9.

Назвать способы регулирования продолжительности брожения теста.

(Эталон ответа: продолжительность брожения теста можно регулировать, изменяя дозировку дрожжей и температурные условия, в которых выбраживается тесто. Нормальной для брожения считается температура 28-30 градусов при понижении температуры брожения замедляется, при повышении - ускоряется. Однако следует иметь ввиду, что при температуре ниже 10 и выше 45 градусов брожение прекращается).

Проблема 10.

Что следует предпринять, если тесто не бродит?

(Эталон ответа: тесто может не бродить из-за плохого качества дрожжей и несоблюдения температуры брожения. Охлажденное не ниже 10 градусов тесто надо подогреть до 30 градусов, но так, чтобы оно во время подогревания не соприкасалось с предметами, имеющими температуру выше 50 градусов. Слишком теплое тесто необходимо охладить до 30 градусов и добавить свежие дрожжи).

Закончив обсуждение проблем, мастер продолжает показ приемов выполнения работы, при этом поясняя, что в процессе брожения теста необходимо сделать две или три обминки теста. Для чего это делается. Преподаватель объясняет студентам, что при избыточном накоплении газа в тесте дрожжи прекращают работу и тесто опадает. Для того чтобы возобновить брожение делают обминку теста. При этом из теста удаляется накопившейся углекислый газ и брожение возобновляется с новой силой, оно продолжается еще 40-50 мин. и считается законченным, когда после максимального подъема теста начинается его опускание. Тогда надо сделать вторую обминку теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Преподаватель продолжает показ выполнения приемов разделки теста. Для этого кусок теста, выложенного на сухую, посыпанную мукой крышку

стола, прижимает сверху рукой так, чтобы оно стало плоским, затем соединяют края теста в центре и переворачивают, чтобы место соединения теста, которое называется швом, находилось снизу, а гладкая сторона сверху.

Затем преподаватель проводит показ порционирования и формовки изделия, применяя при этом весоизмерительное оборудование.

Преподаватель объясняет обучающимся, что качество изделий будет лучше, если предварительно подкатать кусочки теста в шарики кругообразными движениями ладоней на столе. Для изделий круглой формы подкатанные шарики надо уложить на противень, смазанный маслом на таком расстоянии один от другого, чтобы при расстойке и выпечке они не прикасались. Противень необходимо смазать равномерно, иначе в очень жирных местах изделия будут расплываться, а в сухих - пригорать. Для изделий не шарообразной формы подкатанные шарики теста необходимо уложить на стол и через 5-8 мин. приступить к их разделке.

Проблема 11.

Назвать фарши и начинки, которые используют для дрожжевых изделий. (Эталон ответа: мясной, картофельный, капустный, из свежих яблок и др.)

Преподаватель показывает приемы формовки пирожков, придавая им форму лодочек, калачиков, расстегаев, при этом используя прием практического показа с устным рассказом.

Для приготовления пирожка в форме лодочки, необходимо булочку раскатать, придавая ей форму лепешки. На середину лепешки положить начинку, края соединить, сжать и перевернуть швом вниз, концы пирожка приподнять.

Для приготовления пирожка в форме расстега булочку также раскатать в лепешку, положить начинку и защипать с двух противоположных сторон и веревочка, оставив не защипанной середину шва.

Для приготовления кулебяки тесто раскатывают в виде пласта длиной - 18-20 см., толщиной – 1-1,5 см, на середину пласта по всей его длине кладут

фарш, края теста соединяют над фаршем и защипывают. Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный маслом противень, украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем и оставляют для расстойки. Преподаватель напоминает студентам, чтобы изделия не получились плотными, противни необходимо поставить в теплое место (без сквозняков), при этом объясняя, что в этих условиях в тесте будет происходить дополнительное брожение, которое называется расстойкой.

Обучающиеся продолжают самостоятельно разделять тесто и формировать изделия.

Преподаватель рассказывает о процессах, происходящих в тесте во время расстойки, напоминая обучающимся, что во время расстойки изделия увеличиваются в объеме и становятся пышными вследствие образования внутри углекислого газа. Мастер разъясняет обучающимся, как можно на ощупь правильно определить момент окончания расстойки: мало расстойное тесто - плотное, хорошо расстойное - воздушное. При этом мастер обращает внимание обучающихся на то, что если расстойка недостаточна - изделия получаются малого объема, непышные, плохо пропеченные, тяжелые, с трещинами. При излишней расстойке - изделия расплывчатые, а мякиш имеет неравномерные крупные поры.

Преподаватель продолжает показ приемов выполнения работы, заостряя внимание на том, что смазывать поверхность изделий кисточкой надо осторожно, следя за тем, чтобы не помять тесто. При этом преподаватель называет зависимость продолжительности выпечки изделий от их размеров, напоминая, что мелкие изделия выпекаются быстрее, чем крупные. Изделия массой 50-100 г. выпекаются при температуре 240-260 градусов в течение 8-15 мин., изделия массой 500-1000 г. - при температуре 200-240 градусов в течение 20-50 мин.

Выпекая изделия в духовом шкафу, преподаватель рассказывает студентам о рациональной организации рабочего места, уделяя особое внимание правилам ТБ при эксплуатации пекарского шкафа.

Преподаватель объясняет обучающимся, что готовность изделия, в зависимости от их размеров, можно определить по цвету корки, на излом или при помощи деревянной полочки. Цвет готового изделия должен быть от золотистого до светло-коричневого, на изломе мякиш хорошо пропечен. Если палочка, воткнутая в изделие и сейчас же вынутая, осталась сухой и к ней не прилипло сырое тесто, то выпечку следует прекратить.

Проводя органолептическую оценку готовых изделий, мастер сообщает обучающимся критерии оценок. (Приложение 2)

Обучающиеся продолжают выполнять задание - самостоятельно выпекают изделия из теста.

В заключительном инструктаже преподаватель производит приемку и оценку качества готовых изделий, привлекая к этой работе экспертную комиссию. Подводя итоги, преподаватель анализирует, как прошло занятие, каких успехов достигли бригады, какие неполадки, нарушения трудовой и технологической дисциплины имели место в ходе занятий, чем они были вызваны и какие меры надо принять, чтобы избежать недостатков в дальнейшем.

Преподаватель объясняет обучающимся, за что и почему выставляется данная оценка, при этом учитывая, прежде всего качество выполненной работы обучающихся.

При подведении итогов и подсчете баллов экспертная комиссия выявляет победителей.

После уборки рабочих мест мастер дает домашнее задание, при этом кратко сообщает студентам о предстоящей учебной работе на следующем занятии.

Приложение 1. Условия соревнования

Соревнование проходит между бригадами и включает в себя следующие условия:

1. Выполнение теоретического задания путем ответов на поставленные проблемы.
2. Выполнение практического задания.
3. Соблюдение в процессе работы технологической, трудовой, санитарной дисциплин и соблюдение правил ТБ.

Все этапы соревнований оцениваются по пятибалльной системе.

Приложение 2. Органолептическая оценка изделий из дрожжевого теста

В основу органолептической оценки положена 5-балльная система. Каждый показатель имеет пять степеней качества:

- 5-баллам отвечает изделие, приготовленное полностью в соответствии с требованиями, установленными рецептурой и технологией производства и по всем органолептическим показателям соответствующей продукции высокого качества;
- 4-баллам отвечает изделие, в котором допущены незначительные или легко устранимые дефекты внешнего вида и вкуса (некоторые изменения формы, цвета);
- 3-баллам отвечает изделие, имеющее более значительные нарушения технологии приготовления (незначительный недодовес, частичное и слабое подгорание, неглубокие трещины на поверхности);
- 2-баллам отвечает изделие, имеющее значительные дефекты (несоответствие соотношения основы и фарша, имеющее вмятины, разрывы, вытекания или оголения фарша);
- Оценка в 1 балл указывает на дефекты изделия, не допускающие его реализацию (посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, явные признаки порчи (сильное пригорание и значительные нарушения формы)).

Приложение 3. Тесты.

1. Назовите изделия, которые относятся к мучным дрожжевым изделиям?
 - а) вареники, пельмени,
 - б) пирожки, расстегаи,
 - в) блины, оладьи,
 - г) клёцки.
2. Что добавляют в муку для уменьшения количества клейковины?
 - а) крахмал,
 - в) желатин,
 - г) питьевую соду.
3. С какой влажностью используют муку на предприятиях общественного питания?
 - а) 14.5 – 15%,
 - б) 15 – 17%,
 - в) 18%.
4. Какие способы разрыхления используются при приготовлении дрожжевого теста?
 - а) химический,
 - б) биологический,
 - в) механический.
5. Какие существуют способы приготовления дрожжевого теста?
 - а) опарный,
 - б) безопарный,
 - в) заварной.
6. Опара это...?
 - а) сахар с водой,
 - б) жидкое тесто,
 - в) льезон.
7. Назовите последовательность закладки сырья для приготовления

дрожжевого безопарного теста?

- а) сырьё закладывают последовательно,
- б) одновременно закладывают все сырьё.

8. Когда добавляют жиры в тесто?

- а) в начале замеса теста,
- б) в конце замеса теста,
- в) в опару.

9. Для чего проводят обминку теста?

- а) для насыщения теста кислородом,
- б) для равномерного распределения сырья,
- в) для увеличения кислотности теста.

10. Что происходит с формованными изделиями во время расстойки?

- а) из теста выходит углекислый газ,
- б) увеличивается объём,
- в) они расплываются.

11. Для чего смазывают изделия яичным желтком или меланжем?

- а) для придания выпечённым изделиям красивого внешнего вида,
- б) чтобы изделия не подгорели,
- в) чтобы тесто не расплылось.

12. От чего зависит образование румяной корочки на выпечённых изделиях?

- а) от температуры,
- б) от количества сахара,
- в) от размера изделия.

13. Упёк изделий это...?

- а) подгорание корочки,
- б) уменьшение массы теста,
- в) клейстеризация крахмала.

14. Какие процессы происходят при брожении теста дрожжевого?

- а) спиртовое брожение,

б) молочнокислое брожение,

в) кислосладкое брожение.

15. При избытке сахара в тесте?

а) изделия приобретает тёмный цвет,

б) замедляется брожение теста,

в) приобретает красивый внешний вид.

16. При какой температуре выпекают изделия из теста?

а) 120-150,

б) 200-260,

в) 260-280.

17. Что происходит с белками муки при выпечке теста?

а) клейстеризуются,

б) денатурируют,

в) гидролизуются.

Ответы к тестам:

№ теста	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Правильные ответы	б, в	а	а	б	а, б	б	б	б	а	б	а	б	б	а, б	б	б	б

Приложение 4. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста

Наименование изделий	Внешний вид	Цвет	Состояние основы	Консистенция (на разрезе)	Вкус и запах
Булочка домашняя	Форма круглая, смазана яйцом, посыпана сахаром.	От золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый	Эластичная, упругая, пышная, с равномерной пористостью	Мягкая, Мякиш Хорошо пропечен, пористая	Свежевыпеченного изделия, приятный сладкий
Пирожки печеные с повидлом, картофелем	Изделия в виде лодочки правильной формы, без слипов, поверхность гладкая, глянцевая	От золотистого до светло-коричневого	Хорошо пропеченная, с развитой пористостью	В разрезе фарш распределен равномерно	Свежевыпеченного пирожка, с соответствующим свежим фаршем

Кулебяка с капустой	Форма изделия продолговатая с закругленными концами, поверхность гладкая с несколькими проколами или украшена лепкой	От темно-золотистого до светло-коричневого	Эластичная, упругая, пышная, с равномерной пористостью	Консистенция Фарша упругая, сочная	Свежевыпеченного изделия с ароматом специй
Расстегаи с мясом	Изделие продолговатой формы с заостренными концами, поверхность с противоположных сторон защипана, середина шва раскрыта	От золотистого до светло-коричневого, цвет фарша - коричневый	Эластичная, упругая, пышная, с равномерной пористостью	Мягкая, сочная	Свежевыпеченного изделия с фарша с ароматом специй

Приложение 5

Итоговая ведомость практического задания бригады №1

Наименование изделий	Органолептические показатели					Соблюдение санитарных правил и ТБ	Организация Технологического процесса и рабочего места	Сумма баллов
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция			
Сдоба обыкновенная								
Пирожки печеные с повидлом								
Пирожки печеные с картофелем								
Кулебяка с капустой								
Расстегаи с мясом								
Итого								

Член комиссии _____

Итоговая ведомость практического задания бригады № 2

Наименование изделий	Органолептические показатели					Соблюдение санитарных правил и ТБ	Организация технологического процесса и рабочего места	Сумма баллов
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция			
Сдоба обыкновенная								
Пирожки печеные с повидлом								
Пирожки печеные с картофелем								
Кулебяка с капустой								
Расстегаи с мясом								
Итого								

Член комиссии _____

Приложение 6

Итоговая ведомость теоретического задания бригады №1

Наименование задания	Баллы					Сумма баллов
	1	2	3	4	5	
Работа по фольгам						
Повторение изученного материала						
Тестирование						
Решение проблемных ситуаций						
Поощрительные баллы						
Итого						

Член комиссии _____

Итоговая ведомость теоретического задания бригады №2

Наименование задания	Баллы					Сумма баллов
	1	2	3	4	5	
Работа по фольгам						
Повторение изученного материала						
Тестирование						
Решение проблемных ситуаций						
Поощрительные баллы						
Итого						

Член комиссии _____

Сводная итоговая ведомость

№ бригады	Оценка теор. задание (в бал.)	Оценка практ. задан. (в бал.).	Средняя сумма баллов	Итоговое количество баллов	Занятое место
1					
1					
2					

Члены комиссии _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура №687

Наименование изделий **Пирожки печёные с картофелем**

Вес 100 г

Наименование продуктов	норма на 1 порцию (г)	норма на 10 порций (г)
Мука	40,5	405
Сахар	2,8	28
Маргарин	1,2	12
Соль	0,64	64
Дрожжи	1,2	12
Вода	19,2	192
Фарш №723:		
Картофель	54,4	544
Лук	13,9	139
Масло раст.	1,8	18
Соль	0,4	4
Масса фарша	45	450

Технология приготовления.

Печеные пирожки готовят из опарного теста. Формуют изделия на подпыленном мукой столе в виде шариков массой 65 г. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут 25 г фарша, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром лист на расстоянии 3—4 см друг от друга и

ставят в теплое место для расстойки на 20—30 мин. За 5—8 мин до выпечки их смазывают яйцами и выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при 240°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура №687

Наименование изделий **Пирожки печёные с повидлом.**

Вес 100 г

Наименование продуктов	норма на 1 порцию (г)	норма на 10 порций (г)
Мука	40,5	405
Сахар	2,8	28
Маргарин	1,2	12
Соль	0,64	64
Дрожжи	1,2	12
Вода	19,2	192
Фарш:		
Повидло	45	450

Технология приготовления.

Печеные пирожки готовят из опарного теста. Формуют изделия на подпыленном мукой столе в виде шариков массой 65 г. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут 25 г фарша, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром лист на расстоянии 3—4 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20—30 мин. За 5—8 мин до выпечки их смазывают яйцами и выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при 240°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура №699

Наименование изделий **Кулебяки**

Вес **500** г

Наименование продуктов	норма на 1 порцию (г)	норма на 10 порций (г)
Мука	38,4	405
Сахар	2,0	28
Маргарин	1,7	12
Яйцо	0,05 шт.	
Соль	0,6	64
Дрожжи	1,14	12
Вода	15,48	192
Мука на подпыл	1,8	
Фарш №724:		
Капуста	79,5	544
Маргарин	1,6	
Лук	12,6	139
Соль	0,4	4
Петрушка	0,7	
Масса фарша	530	5300

Технология приготовления.

Кулебяку можно приготовить с крупяным, овощным, рыбным или мясным фаршем. Для кулебяки используют простое или сдобное тесто. Форма полосок продолговатая, длина -18-20 см, толщина -1-1,5 см. Форма изделия продолговатая. Украшают изделия полосками теста. После расстойки через 40 мин изделие смазывают льезоном или желтками яиц и выпекают 40 мин при температуре 200—230°C.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Рецептура №696

Наименование изделий **Расстегаи с мясом**

Вес **143 г**

Наименование продуктов	норма на 1 порцию (г)	норма на 10 порций (г)
Мука	78	780
Мука на подпыл	3	30
Сахар	3	30
Маргарин	4	40
Яйцо	0,17 шт.	1,7
Соль	0,8	8
Дрожжи	1,4	14

Вода	28	280
Масса теста	120	
Фарш №710:		
Мясо	6,8	680
Маргарин	1,6	16
Лук	4,76	47,6
Соль	0,4	4
Мука	0,4	4
Петрушка	0,36	3,6
Масса фарша	40	400

Технология приготовления

Расстегаи готовят из дрожжевого теста опарным способом. Формуют шарики массой 45, 120, 150 г. После первой расстойки кладут фарш, защипывают края веревочкой, середина должна быть открытой. После второй расстойки выпекают.

Фарш используют мясной, рыбный, с ливером, с рисом с яйцом, рисом с грибами и др.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рецептура №168

Наименование изделий **Булочка домашняя**

Вес **143 г**

Наименование продуктов	норма на 1 порцию (г)	норма на 10 порций (г)
Мука	64	640
Мука на подпыл	3,3	33
Сахар	11	110
Сахар для отделки	3	30
Маргарин	14,8	148
Яйцо	0,05 шт.	0,5
Соль	0,6	6
Дрожжи	1,7	17
Вода	28,5	285
Масса теста		

Технология приготовления

Из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и посыпают сахаром-песком, выпекают 12-15 мин при температуре 230-240° С.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность посыпана сахаром-песком. Окраска от золотистой до светло-коричневой.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Список используемой литературы

1. Л.Л. Татарская Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария», Москва Высшая школа 2010г.
2. Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская Кулинария. Москва. Экономика 2010г.
3. Преподавание курса «Кулинария» Москва, Высшая школа. 2011г.
4. Н.И. Ковалев «Рассказы о русской кухне», Москва издательство Экономика 2010г.