

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО
ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)**

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

практического занятия по теме:

«Дрожжевое тесто и изделия из него»
по профессии 16675 «Повар»

Москва, Зеленоград

2018г.

Одобрена

Предметной (цикловой) комиссией
«Сервис и туризм; промышленная
экология и биотехнологии»

Разработана на основе

профессионального стандарта
по профессии 16675 «Повар»

Протокол № 7

от «09» 02 201 г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

Пушкина Т.В.

Специалист по методической работе

Шувалова О.А.

Преподаватель с возложением
обязанностей по методической

работе Емельянова И.А.

Составила :

Костылева Ирина Александровна, преподаватель 1 квалификационной
категории ГБПОУ ПК № 50 имени дважды Героя Социалистического Труда
Н.А. Злобина.

Рецензент:

Пушкина Т.В. , преподаватель высшей категории ГБПОУ ПК № 50 имени
дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина.

Пояснительная записка

Выполнение обучающимися практических занятий направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Ведущей целью практических занятий является формирование практических умений. Содержанием практических занятий являются решения разного рода задач: работа с оборудованием, работа с нормативными документами.

Состав и содержание практических занятий должны быть направлены на формирование общих компетенций (далее ОК).

Выполнению практических занятий предшествует проверка знаний обучающихся – их теоретической готовности к выполнению заданий.

Для повышения эффективности проведения практических занятий рекомендуется:

- разработка этапов технологических процессов, заданий , сопровождающихся методическими указаниями к профессии;
- проведение практических занятий , связанных с выбором обучающимися условий выполнения работы, самостоятельным отбором необходимого оборудования;
- подбор дополнительных задач и заданий для обучающихся, работающих в более быстром темпе.

Оценки за выполнение практических занятий выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

При проведении практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не более 3 человек.

Результатом практического занятия является формирование
общих и профессиональных компетенций:

- | | |
|------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск информации, необходимой для профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. |
| ОК 4 | Заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 5 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ПК 8 | Готовить тесто для простых мучных блюд
Готовить простые мучные блюда из теста с фаршем |

Практическое занятие № 34
(согласно КТП на 2017-2018 учебный год)

Тема занятия : Дрожжевое безопарное тесто.
Приготовление пирога с маком (полузакрытого).

6ч

Цели занятия:

1. Освоение практических навыков обучающимися по приготовлению дрожжевого теста (безопарным способом) и изделий из него, рациональных приемов и методов работы.
2. Умение организовать рабочее место с учетом последовательности отдельных операций, знания санитарных требований при приготовлении теста и изделий из него.
3. Развитие профессиональных и творческих способностей обучающихся.

Тип занятия:

Комбинированный: применение на практике ранее полученных знаний, умений, навыков.

Метод проведения: рассказ, практический показ, закрепление материала.
(устный опрос по вопросам темы).

Материально- техническое оснащение занятия:

1. *Оборудование:* плита электрическая, тестомесильная машина, электромясорубка, шкаф пекарский, производственный стол.
2. *Инвентарь, инструменты:* кондитерские листы, скалка, кастрюли различной вместимостью, весы настольные электронные, формы силиконовые, сита с ячейками разного диаметра, кисточка для смазывания изделий.
3. *Сырьё:* мука, сахар, дрожжи, яйца, мак пищевой, соль, масло сливочное, маргарин, вода.

Используемая литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария Повар, кондитер: Издательский центр «Академия», 2015 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование П.О.П. Издательский центр «Академия», 2013г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2017г.
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских изделий, 2015г.

ЭТАПЫ ЗАНЯТИЯ:

1.Организационная часть:

3-5 мин.

- Проверка наличия обучающихся и их внешнего вида.
- Проверка готовности обучающихся к занятию.

2. Вводный инструктаж:

10-15мин.

- Сообщение темы занятия.
- Инструктаж по технике безопасности, санитарии, гигиене.
- В соответствии с санитарными требованиями, материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь, посуда, тара, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества.
- Температура помещения должна быть не выше 26 градусов по Цельсию.
- Помещение должно быть без сквозняков.
- Категорически запрещается допускать к работе лиц, не знающих правил эксплуатации оборудования.
- Рубильники и выключатели должны быть исправны, все движущиеся части машин должны быть ограждены. Электрооборудование должно быть исправно и заземлено. Около него должен быть резиновый коврик.
- Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.
- Работают на выпечке только в рукавицах, рукав халата должен плотно облегать запястье. По окончании работы оборудование тщательно промывают горячей водой и протирают сухой тряпкой.
- Инвентарь моют горячей водой с моющими средствами и хранят в специально выделенном месте.
- Инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде. Хранят в специальных шкафах. Тара изготавливается из алюминия, дерева, полипропилена.
- Во время работы обучающийся должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

3.Организация рабочего места:

10-15мин.

- Рабочее место повара при приготовлении изделий из дрожжевого теста должно быть специализированным, с постоянным набором инвентаря, инструментов, оборудования в соответствии с действующими нормами.
- Оборудование размещают с учетом последовательности технологических операций и обеспечивают свободный доступ к оборудованию.
- Над тепловым оборудованием устраивают вентиляцию.
- Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева.
- Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.
- С левой стороны стола должно располагаться тесто, прямо перед собой – весы, с правой стороны располагаются кондитерские листы. Между весами и листами кладутся скалки, выемки, ножи. Рядом с разделочным столом ставятся стеллажи.

- Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров.

4. Объяснение нового материала:

30-45мин.

История дрожжевого теста.

Сколько вкусной еды можно приготовить из дрожжевого теста! Можно перечислять до бесконечности: булочки с начинкой, разнообразную пиццу, пончики, пироги, хлеб и много чего еще. Откуда же появилось дрожжевое тесто и когда это было? Первыми людьми, активно использовавшими дрожжевое тесто, были египтяне. Жители Древнего Египта постоянно пекли вкусный хлеб, который нравился и богатым, и бедным. Однажды, когда египтяне готовили обычное тесто, туда попали дрожжевые клетки от пива, которое готовилось рядом. Тесто начало распухать на глазах у изумленных домохозяек – они сочли такое явление мистикой и чудом.

Долго не знали люди причину брожения теста, не имели понятия о дрожжах, но это не мешало им с успехом пользоваться плодами жизнедеятельности микроскопических грибков - наших верных помощников. Просто остаток приготовленного теста -закваску берегли как зеницу ока, как некогда берегли огонь пещерные люди. На этой закваске делали новое тесто, передавали ее из дома в дом, и так продолжалось веками, прежде чем мы научились выделять и разводить дрожжи, которые теперь стали обыденной вещью. Как и всем живым существам, им нужно питание и определенные условия для жизни. Питания им в тесте хватает: тут есть и сахара, и минеральные соли, и белки и витамины. А о необходимой температуре позаботятся люди - поставят тесто в теплое место. В XIX веке ученый Луис Пастер смог доказать, что брожение – это результат деятельности живых организмов, и что процесс брожения совсем несложно контролировать. После этого появились другие разновидности дрожжей: на основе зерновых культур или сахарного тростника. Важно знать, что дрожжевое тесто очень калорийно – на 100 грамм приходится около 250 калорий.



Рис. 1. Дрожжевое тесто.

Из истории пирогов.

Испокон веков домашний уют и изобилие символизировали пироги. Их начинкой может служить все что угодно, но главное, чтобы в них была вложена душа.

Пироги — интернациональное блюдо, которое у каждого народа имеет определенные особенности. Несмотря на их многовековую историю, первые упоминания о пирогах в кулинарных книгах появились только в 16 столетии.

Пироги изначально считались у русских людей праздничным блюдом. Слово «пирог» имеет корень, происходящий от пиршества, пира. Это свидетельствует о значимости блюда, ведь ни одно торжественное событие не проходило без них. Определенный вид пирогов соответствовал каждому конкретному случаю, что объясняет разнообразие выпечки и множество видов начинок.

Именины праздновали обязательно с подачей на стол пирога, начиненного капустой. На Крещение готовили выпечку в виде креста, для которой использовали кислое тесто. В них было принято класть монету или пуговицу, которая приносила счастье.

Для русских христиан именины — особый праздник, поэтому и традиции в этот день были особые. Готовились специально для этого события разнообразные пироги, которые могли быть и сладкими, и солеными. Они предназначались для рассылки родне и близким людям в качестве приглашения на это торжество. Как правило, для крестных пекли сладкую выпечку, что было знаком особого отношения к этим людям. На столе у именинника находился каравай. Традиционно кульминацией празднества был ритуал разламывания его над головой у виновника торжества, в процессе которого начинка просыпалась на него. Это символизировало общее пожелание гостей изобилия и благополучия человеку.

Примером пирога может служить **кулебяка**. Отличительная особенность кулебяки заключается в том, что количество начинки в ней больше, чем теста. В обычных пирогах соблюдается обратная пропорция. Технология приготовления теста должна обеспечить достаточную прочность, но при этом иметь небольшую толщину. В старые времена традиционная кулебяка имела форму вытянутого овала, сейчас можно встретить изделие квадратной формы с нанесением сверху рисунка.



Рис. 2. Кулебяка

Оригинальный пирог русской кухни - **курник**, начинка которого обязательно состоит из куриного мяса. Форма его представляет собой конус, на вершине которого проделано отверстие. Когда блюдо доставали из печи, сверху оно парило, что делало его подобным ожившему вулкану. Долгое время ни один свадебный стол на Руси был немыслим без курника. Такая выпечка имела много слоев, большую высоту и украшения в виде различных фигурок, вылепленных из теста. Тонкие блины служили разделителями каждого из слоев. Построение такой кулинарной пирамиды — довольно трудоемкий процесс, но результат просто поражает.



Рис. 3. Курник.

Традиционно русский обед представляет собой постоянную смену разнообразных яств. В этой череде блюд отводилось определенное место и пирогам. Их подавали следом за рыбными блюдами или до мясных горячих блюд и каш. Позднее подача происходила после того, как едоки отведали суп или закончили кушать второе блюдо. К середине 19 столетия появился обычай подавать слоеные пироги к супам. Участие пирогов в меню завтрака или ужина стало нормальной практикой в начале 20 века. Сладкие пироги — традиционное сопровождение любого чаепития.

Замес дрожжевого теста.

Дрожжевое тесто готовят: опарным и безопарным способом. Опарный способ используют для приготовления изделий с большим содержанием сдобы. Безопарный способ используют, когда в тесто кладут мало сдобы – яиц, масла, сахара. Тесто замешивают в один прием. Молоко или воду подогревают до 35 – 40*С (при более высокой температуре погибнут разведенные в ней дрожжи и завариться клейковина муки), добавляют сахар, разводят дрожжи и ставят в теплое место, чтобы поднялась пена шапкой. В дежу добавляют теплое молоко или воду, кладут соль, сахар, процеженные яйца, разведенные дрожжи, перемешивают и добавляют просеянную муку(просеять которую необходимо для обогащения кислорода и удаления инородных примесей), замешивают тесто, в конце замеса добавляют растопленное сливочное масло или маргарин. Тесто вымешивают так, чтобы оно отлипало от стенок тестомесильной машины, сверху накрывают пленкой, чтобы тесто не покрывалось корочкой ,и ставят в теплое место для брожения на 3 – 4ч. Когда тесто увеличится в 1,5 – 2раза, делают обминку (тесто освобождается от углекислого газа, обогащается кислородом, становится более пористым и эластичным). Обминку делают 1 – 2мин. И ставят еще раз для брожения. Когда тесто еще раз увеличится в 2,5раза, поверхность будет выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах, тесто готово.



Рис.4. Ингредиенты для дрожжевого теста.



Рис.5. Подошедшие дрожжевое тесто.

Приготовление начинки: кондитерский мак промывают несколько раз в теплой воде. Заливают водой так, чтобы она полностью покрыла его. И проваривают при медленном нагреве плиты до полного испарения воды, за это время мак увеличится в объеме в два раза. Дважды пропускают через мелкую решётку электромясорубки. Смешивают с сахарным песком.



Рис. 6. Маковая начинка.

Тесто закатывают в длинный жгут толщиной 3 – 4см, берут в левую руку, а правой рукой отрезают порции теста, взвешивают нужной массы, формируют в шарики, т.е. подкатывают их на столе кругообразными движениями и оставляют на столе на 15 – 20мин для расстойки. В процессе разделки тесто становится более плотным, поэтому выложенные полуфабрикаты ставят в теплое место и дают ему подняться. Этот процесс называют расстойка.



Рис.7. Предварительная расстойка теста.

Пироги бывают: *открытыми, полуоткрытыми, закрытыми*. По форме: круглыми, квадратными, прямоугольными.

Открытый пирог: кусок теста подкатывают в виде шара, оставляют на 5 мин для расстойки, затем раскатывают в пласт толщиной 1см. Раскатанное тесто переносят при помощи скалки на смазанную жиром форму и укладывают, разравнивая края. На поверхность пласта наносят слой повидла или варенья. Края лепешки делают немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка. *Полуоткрытый пирог* формируют так же, как открытый, только для нижней лепешки берут не все тесто, а $\frac{3}{4}$ нормы. Из оставшегося теста раскатывают пласт толщиной 3 – 5мм и нарезают тонкие полосы, которые кладут поверх начинки в виде решетки или другого орнамента. После укладки полос края пирога загибают на 15 – 20мм. *Закрытый пирог* – тесто делят пополам и раскатывают две лепешки. Одну укладывают на смазанный жиром лист, наносят слой повидла и накрывают другой лепешкой.

Изделия из дрожжевого теста могут иметь недостатки. Давайте разберем причины возникновения и способы их устранения (Таблица 1).

Таблица 1. Дефекты дрожжевого теста, причины их возникновения и способы устранения.

Дефекты	Причины возникновения	Способы устранения
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно	Недоброкачественные дрожжи; Тесто имеет слишком низкую или высокую температуру	Добавить дрожжи хорошего качества; Поставить тесто в теплое место; Охладить тесто до 30 градусов и добавить свежих дрожжей
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей с использованием перекишшего теста как закваски
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой, пленкой или влажной салфеткой
	Недостаточная обминка	В процессе брожения теста производить необходимое количество обминок в зависимости от качества клейковины и консистенции теста

Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.

Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу.

Цвет корок золотисто-желтый или светло-коричневый. Мякиш изделий должен, быть хорошо пропеченным, эластичным, при легком надавливании пальцем принимать первоначальную форму, не крошливым, равномерно пористым, без пустот.

Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солености. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Хранят готовые изделия в чистых, сухих, светлых помещениях с температурой 6–20 °С, в лотках, уложенными рядами так, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 24 ч. При более длительном хранении изделия из теста черствеют, т. е. мякиш становится сухим, твердым, крошливым. Корка теряет упругость, становится морщинистой. Объем изделия уменьшается. Происходит это за счет изменения состояния крахмала и белков.

Приготовление полуоткрытого пирога с маком.

Замешиваем безопарное тесто. Пока происходит брожение теста , готовим начинку, ранее разобранным способом. Подошедшие тесто делим на четыре части, подкатываем(придаем форму шара) и даем расстояться.



Рис.8. Порционирование теста для пирога с маком.

Раскатываем подошедшие шарика, в круги большего диаметра.



Рис.9. Раскатка теста на круги для круглого пирога.

Выкладываем на кондитерский лист, предварительно застеленный пекарской бумагой. Смазываем растопленным маслом, выкладываем часть начинки.



Рис. 10. Смазывание заготовки растопленным сливочным маслом.



Рис. 11. Выкладывание начинки из мака.

Сверху кладем еще один круг из теста. И повторяем предыдущие операции. Закрываем последним кругом из теста. Делим на 16 сегментов не прорезая середину.



Рис.12. Нарезка на сегменты пирога с маком.

Соединяем по два сегмента, предварительно вывернув их от себя.



Рис.13. Формование пирога с маком.

Сформованный полуоткрытый пирог оставляем в теплом месте, для расстойки на 15-20 мин.



Рис.14. Пирог с маком после расстойки.

После расстойки смазываем яйцом и выпекаем при температуре 180 градусов 10-15 мин.



Рис.15. Пирог после выпечки.

5. Задания по бригадам:**245 мин.**

- Приготовить и оформить для подачи полузакрытый пирог с маком из дрожжевого теста;
- Выполнить расчёт расхода сырья на 2 шт.

Шаг №1

- Организация рабочего места;
- Составление технологической карты .

Технологическая карта**Наименование: Пирог с маком.**

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 штуку по 300г.		Технология приготовления и оформление
	Тесто	Фарш	
Мука пшеничная в/с	144		В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40 градусов воду, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, засыпают просеянную муку и замешивают тесто 7-8 мин. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 3-4 часа для брожения. Когда тесто увеличится в 2 раза его обминают и вновь оставляют для брожения, в процессе которого делают еще 1-2. Подошедшие тесто делят на порционные шарики , хорошо подкатывают и оставляют для дальнейшей расстойки на 5-8 минут. Каждый подошедший шарик раскатываем в тонкий круг. Смазываем растопленным маслом , выкладываем начинку и так делаем дважды ..Разрезаем на сегменты не прорезая середину. Соединяем по два сегмента , предварительно вывернув от себя. Даем расстояться , смазываем яйцом и выпекаем при температуре 180 градусов 10-15 мин.
Сахарный песок	25	20	
Маргарин сливочный	25		
Яйцо столовое	30		
Соль	6		
Дрожжи прессованные	6		
Вода	15		
Яйцо для смазки	10		
Мак		15	
Масло сливочное		25	
Выход готовой продук.	1 шт. по 300г.		

Шаг № 2**Приготовление изделия:**

- Определение качества сырья: произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.
- Подготовка сырья: произвести взвешивание сырья.
- Технология приготовления: дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Фарш используют сладкий. Выпекают пирог на кондитерских листах, предварительно застеленных кондитерской бумагой. Далее следуем согласно технологии в технологической карте.

Оформление и подача:

При отпуске нарезают на порции.

Шаг №3

Требования к качеству: форма круглая или прямоугольная, мякиш пористый, мягкий, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета.

6.Закрепление нового материала.

10-15 мин.

Ответить на вопросы:

1. Назовите виды дрожжевого теста.
2. До какой температуры подогревают молоко для разведения дрожжей?
3. Для чего делают обминку?
4. Что происходит во время расстойки?
5. Какие бывают пироги.
6. Как можно определить доброкачественность яиц?

7.Заключительный инструктаж:

15-20 мин.

- Анализ работы.
- Отметить лучшие работы согласно требованиям к качеству.
- Разобрать недостатки в процессе работы при приготовлении теста и методы их устранения.
- Объявить оценки обучающимся.
- Уборка рабочего места.

Критерии оценки работы обучающегося за практическое занятие.

Критерии оценки	Баллы	Номера бригад											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Подбор оборудования	1-3 балла												
Подбор инвентаря и посуды	1-3 балла												
Соблюдение правил охраны труда и санитарии	1-3 балла												
Соблюдение технологии приготовления согласно т/к	1-3 балла												
Индивидуальная подача	1-4 балла												
Итоговая оценка													

16-19 баллов – оценка 5

12-15 баллов – оценка 4

8-11 баллов – оценка 3

8.Домашнее задание: оформление отчета по практическому занятию согласно алгоритму.