

Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Алексеевский агротехнический техникум»

*Внутритехникумовский конкурс  
профессионального мастерства для  
преподавателей ПОО СПО  
Белгородской области*

**«Лучшая методическая разработка  
учебного занятия»**

**Номинация «Лучшая методическая разработка практического занятия»  
(УП)»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ  
ПО ПМ. 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**Тема: «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него »  
(профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»)**

**Иваниенко Вера  
Александровна, преподаватель  
ОГАПОУ «Алексеевский  
агротехнический техникум»**

Алексеевка - 2022

## Аннотация

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.

## Содержание

1. Введение
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список использованных источников.
5. Приложение.

### 1. Введение

Кондитерские и булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека. Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом. Изделия из теста высококалорийны благодаря содержанию углеводов (крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов группы В, РР, А. выпечка из теста на дрожжах получается пышной и вкусной. Дрожжевое тесто еще называют кислым т.к дрожжи положенные при замесе теста, сбраживают содержащиеся в муке сахаристые вещества, разлагая их на углекислый газ и спирт. Углекислый газ, образующийся в тесте в виде пузырьков, поднимает и разрыхляет его. Из дрожжевого теста выпекают самые разнообразные изделия: пироги, различные пирожки, расстегаи, пончики, булочки и многое другое. В качестве начинок используют мясо, рыбу, яйца, капусту, картофель, яблоки и многое другое.

Открытие способа приготовления дрожжевого теста человечество обязано счастливой случайности. Очевидно, попавшие в тесто дрожжевые клетки вызвали в нем спиртовое брожение. Мертвое тело вдруг ожило, начало дышать и подниматься. Можно себе представить, как были потрясены первые свидетели этого чуда.

Таинственными и непонятными казались им эти явления. Минули века, прежде чем человеческий разум приподнял завесу над тайной спиртового и молочного брожения, но и до сих пор в народе говорят не “делать” тесто, а “творить”, подчеркивая этим значительность и таинственность действия.

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 раз 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.

Хлеб - один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в Неолите. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Потомки такого раннего хлеба изготавливаются в настоящее время из различной крупы по всему миру, например, мексиканская тортилья, индийский чапати, китайский роупинг, шотландская овсяная лепёшка, североамериканская кукурузная лепёшка и эфиопская инжера.

Считается, что хлеб из дрожжевого теста впервые появился в Египте в связи с местными благоприятными условиями для роста пшеницы, а для приготовления такого хлеба потребовалось вывести сорт пшеницы, обладающий двумя новыми свойствами. Первое улучшение, сделанное к началу египетских династий, состояло в том, чтобы найти и выращивать пшеницу, которую можно было бы молотить без предварительной сушки на огне. Находка сорта пшеницы, содержащего достаточно много клейковины (протеина), стало вторым открытием, которое помогло появлению дрожжевого хлеба. Считается, что первоначально дрожжевое тесто стало использоваться в XVII веке до н. э., но пшеница, из которой можно было делать такое тесто, встречалась очень редко. Вывод о недостатке такой пшеницы был сделан на основе данных о том, что такая пшеница практически не привозилась в Древнюю Грецию до IV века д.н.э. Хлебобулочные изделия опарного дрожжевого теста – это процесс превращения расстойившихся тестяных заготовок в готовые изделия. Выпечка хлеба производится в хлебопекарных печах различных конструкций. В процессе выпечки внутри тестовой заготовки протекают одновременно микробиологические, биохимические, физические и коллоидные процессы. Все изменения и процессы, превращающие тесто в готовый хлеб, происходят в результате прогревания тестовой заготовки. Хлебные изделия выпекают в пекарной камере хлебопекарных печей при температуре паровоздушной среды 200—280 °С. Для выпечки 1 кг хлеба требуется около 293—544 кДж. Эта теплота расходуется в основном на испарение влаги из тестовой заготовки и на ее прогревание до температуры (96—97 °С в центре), при которой тесто превращается в хлеб. Большая доля теплоты (80—85%) передается тесту излучением от раскаленных стенок и сводов пекарной камеры.

## 2. Основная часть

### **Конспект учебного занятия по ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

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

**Профессия:** «Повар, КОНДИТЕР»

**Тип занятия:** комбинированный, практическое занятие.

**Цель:**

формирование знаний и отработка у обучающихся умений технологически правильно применять профессиональные трудовые действия и практические приемы в изготовлении дрожжевого теста и изделий из него, обучение операциям контроля, соблюдению техники безопасности, формирование скоростных навыков, навыков самоконтроля.

**Обучающие:** формирование у обучающихся знаний по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, умения работать со сборником рецептов.

**Развивающие:** Развитие профессиональной самостоятельности; технологического мышления, умений рационально организовывать свой труд; уметь 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.  
**Воспитательные:** 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;

**Оборудование:** 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.

**Методическое обеспечение:** сборник рецептов, учебник Н.А. Анфимова «Кулинария»

**Прогнозирующий результат:** приготовление и оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.

### Ход учебного занятия

Этапы занятия	Содержание	Методы, приемы обучения	Формы работы	Контроль, оценка
<b>1.Организационный момент</b>	1.Проверка явки обучающихся на занятие. 2.Проверка готовности к уроку, проверка рабочего места. 3.Сообщить обучающимся: -тему урока; -цели урока; -актуальность выбранной темы; -объяснить план проведения урока – соревнования; 4.Распределить студентов на 2 группы 5.Назначение экспертной комиссии 6.Определение функций экспертной комиссии 7.Ознокомление групп с условиями соревнования	Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков.	Фронтальная	
<b>2.Актуализация опорных знаний умений, навыков и мотивационных состояний</b>	1.Повторить ранее изученный материал методом: - показа видеороликов приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом; -показ фрагментов с предыдущего урока производственного обучения; -повторение оборудования, применяемого для замеса теста и схемы приготовления дрожжевого теста; -тестирование с помощью использования программы системы голосования 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 сырьё, 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	Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков.	Фронтальная	

	<p>3. Показ приемов выполнения работы по замешиванию теста:</p> <p>а) показать приём подготовки компонентов к замешиванию;</p> <p>б) указать различия в приготовлении теста ;</p> <p>в) показать приемы замешивания теста безопасным способом ;</p> <p>г) выдать обучающимся задание</p>			
<p><b>3. Изложение нового материала</b></p>	<p>1. Опираясь на знание обучающихся по учебным дисциплинам поставить перед ними следующие проблемы:</p> <p>а) определить показатели качества теста;</p> <p>б) найти причину – следственную связь между нарушением норм вложения основных компонентов при приготовлении дрожжевого теста и качеством готовых изделий;</p> <p>в) определить признаки выбродившего теста;</p> <p>г) назвать способы регулирования продолжительности брожения теста;</p> <p>д) какие меры следует предпринять, если тесто не бродит</p> <p>2. Продолжить показ приёмов выполнения работы:</p> <p>а) 1 обминка теста</p> <p>б) 2 обминка теста</p> <p>в) показ приёмов разделки теста;</p> <p>г) показ приёмов формирования изделий из теста в форме плюшек, в форме лодочек, в форме расстегаев, в форме кулебяки</p> <p>3. Обучающимся по приготовлению изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пирожки печёные с картофелем;</li> <li>- пирожки печёные с повидлом;</li> <li>-булочка домашняя;</li> <li>-расстегаи с мясом;</li> <li>- кулебяки с капустой</li> </ul> <p>4. Методом беседы рассказать о процессах,</p>	<p>Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков.</p>	<p>Фронтальная</p>	

	<p>происходящих в тесте во время расстойки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение момента окончания расстойки;</li> <li>- назвать связь между временем расстойки и качеством готовых изделий;</li> <li>- заострить особое внимание на приеме смазывания поверхности изделий яйцом;</li> <li>- назвать зависимость продолжительности выпечки изделий от их размеров;</li> <li>- рассказать о рациональной организации рабочего места;</li> <li>- напомнить правила ТБ, особое внимание уделить эксплуатации пекарского шкафа;</li> <li>- объяснить, как определяется готовность изделий: по цвету на излом; при помощи деревянной палочки</li> </ul> <p>5. Распределение знаний по группам, инструктаж по технике безопасности, сообщение норм выработки</p>			
<p><b>4.Формирование новых приёмов и способов профессиональной деятельности</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Текущий инструктаж</li> <li>2. Отработка обучающимся приемов приготовления изделий: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пирожки печёные с картофелем;</li> <li>- пирожки печёные с повидлом;</li> <li>-булочка домашняя;</li> <li>- расстегаи с мясом;</li> <li>- кулебяки с капустой;</li> </ul> </li> <li>3. Целевые обходы мастера <ol style="list-style-type: none"> <li>1 обход – проверка подготовки рабочего места, дополнительное инструктирование</li> <li>2 обход – проверка правильности ведение технологического процесса</li> <li>3 обход – соблюдение правил санитарии и гигиены, техники безопасности на рабочих местах</li> <li>4 обход – проверить использование инструкционных карточек в работе</li> <li>5 обход – проверка правильности оформления нормы выхода, уборки рабочих мест</li> </ol> </li> </ol>	<p>Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков.</p>	<p>Практическая с технологическими карточками.</p>	

<b>5. Закрепление изученного материала</b>	Проведение анализа выпеченных изделий согласно требований к качеству --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, подсчёт баллов; --объявление результатов, выставление оценок; --выявление победителей; --уборка рабочих мест.	Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков.	Фронтальная	
<b>6.Заключительный инструктаж</b>	- анализ учебно – производственной работы группы в целом и отдельных обучающихся; - анализ техники безопасности, ошибок и лучших работ; - сообщение о достижении цели; - выставление оценок		Фронтальная	
<b>7. Домашнее задание</b>	Повторить технологию приготовления дрожжевого теста.		Фронтальная	



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1.

Рецептура №687

Наименование изделий

**Пирожки печёные с картофелем**

Вес 100г

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 200—220 °С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2.

Рецептура №687

Наименование изделий **Пирожки печёные с повидлом.**

Вес     100г

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	0,6 4	64
Дрожжи	1,2	12
Вода	19, 2	192
Фарш:		
Повидло	45	450

### Технология приготовления.

Печенье 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°C.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3.

Рецептура №699

Наименование изделий **Кулебяки**

Вес **500гр.**

Наименование продуктов	нормана 1 порцию(г)	нормана 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	530 0

**Технология приготовления.**

Кулебяку можно приготовить с крупяным, овощным, рыбным или мясным фаршем. Для кулебяки используют простое или удобное тесто. Форма полоски продолговатая, длина-18-20см, толщина-1-

1,5см. 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°С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4.

Рецептура №696

Наименование изделий **Расстегаи с мясом**

Вес 143г

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, зашивают края веревочкой, середина должна быть открытой. После второй расстойки выпекают.

Фарши используют мясной, рыбный, сливером, с рисом с яйцом, с рисом с грибами и др.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

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	0,5 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% формируют 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°C.

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

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

### **3. Заключение.**

Основной задачей изучения темы « Приготовление дрожжевого теста изделия из него» 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 изучения темы 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 их активности и самостоятельности.

#### **4.Список использованных источников.**

1. Н.А. Анфимова « Кулинария». МоскваВысшаяшкола2018г.
- 2.Л.Л.ТатарскаяСборникдидактическихматериаловпокурсу  
«Кулинария»,МоскваВысшаяшкола2015г.

