

Технологическая карта с использованием средств ИКТ

Предмет, группа	МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, ПК-22	
Тема урока	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	
Ф.И.О. преподавателя	Рузанова Анастасия Сергеевна	
Оборудование урока	Емкость для замеса теста, мерный стакан, чайная ложка, столовая ложка. сито	
Основные понятия	Приготовления теста	
Тип урока	Комбинированный, с использованием мультимедийных технологий	
Методы	Репродуктивный, наглядный, частично-поисковый.	
Формы	Индивидуальная, групповая, фронтальная.	
Технология	Развития критического мышления	
Цели	Сформировать умения по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него	
Планируемые результаты:	Предметные	Метапредметные
		<i>Познавательные УУД</i> <i>Личностные УУД</i> <i>Регулятивные:</i> <i>Коммуникативные:</i>
Вид используемых на уроке средств ИКТ	Универсальные средства (мультимедийный компьютер, проектор, интерактивная доска), ресурсы Интернет; печатные текстовые материалы для работы.	
Необходимое аппаратное и программное обеспечение	Обучающие программы Учебный фильм: Способы приготовления теста Презентация	
Дидактический, раздаточный материал	Тест, схема технологии формования	

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УРОКА

Этап урока	Время, мин	Содержание учебного материала	Форма организации учебной деятельности	Образовательные результаты
Организационный этап	3 минуты	Приветствие студентов, вводный инструктаж, постановка цели урока	Групповая	
Повторение пройденного материала / Проверка, контроль знаний	10 минут	Повторение операций разделки, тестовое задание	Групповая, индивидуальная	ПК 2.1Подготавливать и дозировать сырьё ПК 2.2Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении ПК 2.4Обслуживать оборудование для

				приготовления теста
Изложение нового материала	10 минут	Доклад студента, видео ролик	Групповая	3.1 ассортимент хлеба, хлебобулочных, 3.2 масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; 3.3 способы приготовления различных видов теста 3.4 порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; 3.5 рецептуры приготовления смазки; 3.6 приемы отделки поверхности теста: 3.7 режим расстойки полуфабрикатов для различных видов теста и способы регулирования режима температуры и влажности; 3.8 причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; 3.9 устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
Закрепление темы / самостоятельная работа на уроке	20 минут	Практическая работа	Индивидуальная	У. 1 делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; У.2-проводить предварительную расстойку; У.3 придавать окончательную форму тестовым заготовкам; У.4 укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы; У.5-смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; У.6 -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.
Домашнее задание	2 минуты		Групповая	
Поведение итогов и рефлексия занятия	2 минуты		Индивидуальная	У. 1 делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; У.2-проводить предварительную

				расстойку; У.3 придавать окончательную форму тестовым заготовкам; У.4 укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы; У.5-смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; У.6 -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов
--	--	--	--	---

План-конспект учебного занятия

Ход занятия

Организационный этап: Приветствие обучающихся.

Преподаватель: Добрый день, уважаемые студенты, я рада приветствовать вас. Здравствуйте ребята! Староста, доложите, пожалуйста о явке обучающихся и готовности их к занятиям. (Староста дает информацию).

Сегодня у нас необычный урок. Проведем его в форме соревнования. Разделимся на две бригады и определим бригадира. Благодаря такому разделению, мы с вами будем совершенствовать умение работать в коллективе. Потому что в жизни каждого из нас присутствует какой-то коллектив. Выходя на практику, вы будете работать в бригадах, от вашей работы будет зависеть не только личный план, но и цеха. Поэтому мы сегодня постараемся оценить работу бригад.

Тема нашего занятия: «Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него».

Вы сегодня должны научиться правильному дозированию сырья, для приготовления дрожжевого теста. Для того что бы добиться этой цели мы должны повторить ранее изученный материал, произвести расчеты сырья для приготовления теста, узнать способы формования изделий из теста и научиться им, приготовить пирожки с картофелем печенные. И, конечно, повторить правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.

Итак, в бригаде №1 будут работать...(назвать имена обучающихся).

В бригаде № 2 ... (назвать имена обучающихся).

А бригадиром назначим Асю, которая распределит обязанности между членами бригады, будет регулировать производственный процесс и контролировать задания.

Послушайте внимательно условия соревнования. В процессе занятия вы будете выполнять разные задания и получать за них «премии»: за правильно сделанные задания получите

- зеленую карточку, она означает оценку «5» и премию в размере 500 руб.,
- желтую карточку, она означает оценку «4» и премию в размере 400 руб.,
- синюю карточку, она означает оценку «3» и премию 300 руб.

Внимание! Красная карточка – это «штраф» в размере 200 руб. – за неправильные ответы и 2000 руб. за нарушение технологии, санитарных правил, техники безопасности). (**Приложение № 1**).

У вас на столах лежат сводные ведомости (**приложение №2**), в которых указаны все виды работ, которые мы с вами будем выполнять. В этих ведомостях вы самостоятельно должны будете записывать количество полученных премий и штрафов. В конце рабочего дня мы подведем итоги вашей работы и выставим оценки.

Итак мы приступаем с вами к повторению учебного материала по теме: «Приготовление дрожжевого теста».

Задание первое.

- назовите способы приготовления дрожжевого теста? (опарное и безопарное).

- охарактеризуйте каждый способ. (Опарное тесто готовится в две стадии: первая стадия – это приготовление опары (вода, дрожжи, 50% мука), во вторую стадию добавляются все остальные продукты по рецептуре. Безопарное тесто готовится в одну стадию, т.е. все компоненты рецептуры закладываются сразу.)

- какое оборудование используют для замеса большого количества теста? (Тестомесильная машина).

- как подготовить сырьё для замеса теста? (Соль, сахар, дрожжи взвесить и развести в воде, муку взвесить и просеять).

- какая оптимальная температура брожения теста? (40%).

- назовите внешние признаки окончания брожения теста. (Объем теста увеличивается в двое, тесто легко отстает от стенок посуды).

- назовите последовательность разделки дрожжевого теста? (Деление теста на куски, взвешивание, округление, предварительная расстойка, формование изделия, окончательная расстойка, выпечка).

- какие дефекты теста и способы их исправления вы знаете. (Тесто имеет малый подъем: добавить свежих дрожжей и поставить в теплое место; вкус теста слишком соленый или сладкий: замесить новое тесто без соли или сахара и смешать оба теста; тесто кислое – использовать его как опару и на нем ставить новое тесто; тесто заветрелось: повысить влажность теста и накрыть салфеткой).

-отгадывание кроссворда.

(Комментирую ответы, оцениваю их и раздаю «премии» и «штрафы»).

Итак подведем итоги первого задания. Ася, вам слово. (Ася озвучивает итоги задания)

Задание второе «Расчет рецептуры».

У вас на столах, есть раздаточный материал в виде таблицы, которые составлены на основе Сборника рецептов (показываю его). Вам необходимо произвести расчеты рецептуры теста и фаршей, необходимых для приготовления 100 изделий. Ася, раздай задания бригадам (100 пирожков с картофелем печенных– 1 бригаде, 100 пирожков с картофелем печенных – 2 бригаде).

(Бригадир распределяет задания. Обучающиеся выполняют задание. Проверка выполненного задания, комментарии. Бригадир «выдает премии» и «штрафы»).

Итак подведем итоги второго задания. Ася, вам слово. (Ася озвучивает итоги задания).

Задание третье «Подбор инвентаря и посуды».

(На столе находятся: мясорубка, ножи, миски, весы, сито, мерный стакан, кастрюля, скалка, доска разделочная, нож для теста, прихватки, лопатка, ложки, сковорода, миксер, штопор, чайник, кондитерская кисточка, чашка, дуршлаг).

Из представленного инвентаря и посуды, выберите то, что необходимо для приготовления пирожков с картошкой печенных.

Расположите все на рабочем месте, в нужной последовательности, прокомментируйте и обоснуйте свои действия и решения.

(Обучающиеся дают ответ на задания.)

Ася, подведите итоги выполнения третьего задания. (Ася озвучивает итоги задания).

А сейчас переходим к важной и ответственной части нашего занятия. Правила техники безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении работ.

Задание четвертое.

- назовите правила техники безопасности при работе с ножом. Покажите, как необходимо правильно держать нож и передавать его? (Показывают: нож необходимо передавать лезвием к себе; по помещению ходить, держа нож лезвием вниз...).

- покажите правила техники безопасности при работе с электрочайником (проверить шнур; правильность закрепления чайника на подставке),

- проверьте, пожалуйста, друг друга, соблюдены ли санитарные требования к спецодежде пекаря (проверяют друг друга на наличие сережек, колец, убраны ли волосы под колпак, одеты ли перчатки, соответствует ли обувь, дают комментарии, почему не допускается то или иное);

- назовите правила техники безопасности при работе с электроплитами (обучающиеся называют правила);

- покажите правила техники безопасности при работе с горячими кастрюлями, сковородками (обучающиеся показывают).

(Проверяю выполнение задания, комментарий их, оцениваю ответы обучающихся. Бригадир «выдает премии» и «штрафы» и подводит итоги четвертого задания).

При выполнении работы вы должны обязательно соблюдать их и быть ответственными, а ответственность закрепляете, расписываясь в журнале инструктажей по технике безопасности.

А сейчас я покажу вам, как формуют пирожки, а вы все одновременно повторяете за мной. Давайте попробуем, как у нас получится. (Мастер п/о показывает трудовые приемы по формовке изделий. Обучающиеся повторяют трудовые приемы; мастер п/о комментирует, дополняет, поправляет, помогает обучающимся, если не получается, дает советы «бригадиру», как необходимо контролировать процесс выполнения задания).

Толщина изделия имеет значение, при какой температуре их выпекать, соблюдать правильную форму, хорошо закреплять швы изделия поэтому:

1. Масло для смазывания листов должно быть холодным

2. Если пирожки слишком быстро темнеют, необходимо уменьшить температуру нагрева.

3. Пирожки укладывать на смазанные листы швом вниз.

4. Оставьте место вокруг каждого пирожка, чтобы при выпекании они не слиплись.

Итак, при выполнении заданий вводного инструктажа.

1 бригада заработала итого ... руб.

2 бригада заработала итого руб.

Итак, мы с вами повторили пройденный материал, произвели рецептуры теста и фаршей, подготовили инвентарь и посуду, повторили правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе, попробовали формовать изделия из теста. Вы показали хорошую подготовку к работе.

Ребята, существует несколько способов формовки пирожков, а так же множество разнообразных начинок для них. Для вас домашнее задание. Вы все умеете пользоваться интернетом, и я для вас подготовила информацию – ссылки на интернет-ресурсы (**приложение № 3**). Зайдя на эти страницы, вы можете узнать о других способах формовки, выпечки и начинках. Я вам предлагаю подготовить сообщение или презентацию по этой теме, который вы найдете в интернете или других источниках.

Сейчас вы будете самостоятельно готовить пирожки с картошкой. В процессе работы строго следуйте технологическим картам, которые лежат у вас на столах (**приложение № 4**).

Нашу работу мы с вами будем записывать с помощью камеры, которая установлена в нашем телефоне. После выполнения всех работ мы просмотрим видеозапись с целью выявления нарушений, которые вы можете допустить, и вы сами сможете оценить свою работу, заполнив сводные ведомости.

Не забывайте, бригадир и я, конечно, контролируем вашу работу на каждом этапе, но и сами постарайтесь, как можно больше «заработать денег», избежать «штрафов».

Помните, про «штрафы»! На предприятиях оштрафовать могут различные контролирующие органы.

Устроим игровое соревнование среди бригад, потому что и качество выполнения задания и скорость его выполнения имеют большое значение в условиях производства. К вашему сведению, ученическая норма составляет 250 штук изделий на одного человека за 6 часов, а норма времени квалифицированного рабочего – это 500 штук изделий на одного человека.

Удачи в работе!

Текущий инструктаж (обход рабочих мест)

Самостоятельная работа обучающихся.

Действия обучающихся

Действия мастера

Подготовка рабочих мест и продуктов

Проверка правильности выполнения приемов и взвешиваний продуктов

Замес теста и постановка на брожение

Контроль соблюдения технологической последовательности

Подготовка фарша для пирожков

Наблюдение за деятельностью обучающихся, при необходимости консультирование

Разделка теста, формование, расстойка и оформление изделий

Проверка правильности действий учащихся, при необходимости индивидуальное консультирование и показ

Выпекание булочек и пирожков (определение готовности изделий)

Контроль за соблюдением техники безопасности учащимися (не допускать неправильной формовки изделий, при пассеровки лука, разбрызгивания масла, использование прихваток)

Оформление и подача изделий

Прием работ. Оценка качества готовых изделий.

Заключительный инструктаж

- демонстрация лучших работ;
- оценка работы обучающихся, комментарии;
- разбор типичных ошибок при выполнении практической части;
- анализ умения выполнять производственные работы;
- сообщение о достигнутых целях урока, выставление оценок;
- уборка рабочих мест;
- сообщение темы следующего занятия.

Последовательность выполнения практической работы

Коды показателей проверяемых компетенций	Задание (последовательность технологических операций)	<i>Эталон выполнения задания</i>
ОК 1-6	1. Оформление технологической карты для приготовления дрожжевого теста	Используя Сборник рецептов хлебобулочных изделий, производят расчет сырья.
ПК 3.6 ПК 3.7 ОК 2	2. Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил.	Оборудование: весы, расстойный шкаф Посуда, инвентарь: ёмкость для брожения теста, стакан, мерный стакан, чайная ложка, столовая ложка Инструкции по охране труда.
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6 ОК 2,3,6	3. Проведение органолептической оценки качества выброженного теста.	Внешний вид – увеличение в объеме в 1,5-2раза; Запах – слабо-спиртовой сдобный; Структура – пористая. Консистенция – однородная, без следов непромеса; При нажатии ладонью о поверхность теста – следы от пальцев медленно восстанавливаются в объеме.
ОК 1,2,3,6	12. Уборка рабочего места, Сдача оборудования и инвентаря дежурному.	Убирают рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдают рабочее место дежурному группы в соответствии с инвентаризацией рабочего места.

Критерии оценки качества приготовленного дрожжевого теста

/п	Показатели	Кол-во баллов максима льное	Получе нное количество баллов
	Консистенция теста однородная ,нераспывчатая ,без следов непромеса	50	
	Консистенция теста неоднородная, без следов непромеса	25	
	Консистенция теста неоднородная, имеет следы непромеса	0	
	ИТОГО:	50	

Технологическая карта
Приготовление дрожжевого теста

Унифицированная рецептура

№ п/п	Сырья	Количество сырья		
		кг	гр	гр
1	Мука 1 сорт	100,0	1000	3000
2	Дрожжи х/п	1,0	10	30
3	Соль поваренная	1,5	15	45
4	Сахар-песок	6,0	60	180
5	Маргарин	2,5	25	75
6	Масло растительное	0,15	1,5	4,5
	Итого:	122,15	1221,5	3664,5

Приготовление:

**Входной контроль знаний обучающихся по дисциплине
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

Приготовление дрожжевого теста

Вариант 1

Тест по теме: Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

1. Соотношение продуктов при приготовлении опары:

1.Кекс «Майский»

а) сахарной пудрой

2.Кекс кондитерский

б) орехи и сахарная пудра

3.Кекс «Весенний»

в) сироп, фруктовая начинка, помада

4.Кекс «Здоровье»

г) шоколадом

Вариант -1

1.Соотношение продуктов при приготовление опары:

а) муки 25-50%, воды 75 – 80%, дрожжей 100%;

б) муки 20%, воды 80%, дрожжей 100%;

в) муки 55%, воды 80%, дрожжей 100%;

г) муки 35 – 60%, воды 60 – 70%, дрожжей 100%

2.Разделка дрожжевого теста складывается из следующих операций:

2.Разделка дрожжевого теста складывается из следующих операций:

а) деление, подкатки, промежуточной расстойки, формовки, расстойки;

б) формовки, подкатки, расстойки, деления;

в) деления, расстойки, формовки;

г) подкатки, промежуточной расстойки, формовки

3.Какие процессы происходят в дрожжевом тесте при замесе и брожении:

3.Какие процессы происходят в дрожжевом тесте при замесе и брожении:

а) спиртовое брожение

б) молочно-кислое брожение

в) масляно-кислое брожение

г) уксусно-кислое брожение

4.Что такое «отсдобка»?

4.Что такое «отсдобка»?

а) вторая порция сдобы

б) много сметаны и дрожжей;

в) много соды

г) пятая порция сдобы

5. Перед выпечкой булочку дорожную посыпают:

5. Перед выпечкой булочку дорожную посыпают?

а) маком

б) орехами

в) мучной крошкой

г) сахаром

6. Булочку домашнюю выпекают при температуре:

6. Булочку домашнюю выпекают при температуре:

а) 230 С в течении 10 минут

б) 280 С в течении 30 минут

в) 80 С в течении 15 минут

г) 120 С в течении 45 минут

7. Для жарки изделий в жире его нагревают до температуры:

7. Для жарки изделий в жире его нагревают до температуры:

а) 160 – 170С

б) 120 – 130С

в) 250 – 260С

г) 100- 110С

8. Какую начинку используют для пирога «Московского»?

8. Какую начинку используют для пирога «Московского»?

а) фруктовую б) мясную или рыбную в) овощную г) кремовую

9. Выберите оборудование для участка по приготовлению кулебяки с капустой?

9. Выберите оборудование для участка по приготовлению кулебяки с капустой?

а) мукопросеиватель, б) шкаф для расстойки, в) пекарный шкаф, г) холодильник,

д) низкотемпературный прилавок,

е) весы, ж) пароконвектомат, з) тестомесильная машина, и) взбивальная машина, к) печь

электрическая,

л) производственные столы, м) овоскоп.

10. Ассортимент хлеба от вида и сорта используемой муки:

10. Ассортимент хлеба от вида и сорта используемой муки:

а) рисовый, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,

б) ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,

в) ржаной, из пшена, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,

г) ржаной, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной.

11. Муку, с каким содержанием клейковины используют для приготовления дрожжевого теста?

- а) 25-28%
- б) 36-40%
- в) 28-35%
- г) 15-20%

12. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба продолговатой формы:

12. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба

продолговатой формы.

1. уложить на кондитерский лист, смазанный маслом,
2. сформовать полуфабрикат продолговатой формы,
3. выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате 180-200

0

С50-60 мин.

4. поставить для расстойки на 20-25 мин;

13. Фарш из свежей капусты солят:

13. Фарш из свежей капусты солят:

- а) во время тепловой обработки
- б) перед тепловой обработки
- в) готовый охлажденный
- г) за 30 минут до тепловой обработки

14. Выберите ингредиенты необходимые для приготовления булочки «Российской»:

14. Выберите ингредиенты необходимые для приготовления булочки «Российская»:

- а) мука, б) сахар, в) молоко, г) сода, д) соль, е) меланж, ж) вода, з) маргарин, и) дрожжи, и)

ванилин

15. Чем прославливают пирог «Невский»:

15. Чем прослаивают пирог «Невский»?

- а) конфитюром
- б) кремом сливочным
- в) творожной начинкой
- г) шоколадом

16. Что добавляют в фарш творожный для ватрушки венгерской?

16. Что добавляют в фарш творожный для ватрушки венгерской:

- а) лимон
- б) яблоко

в) изюм

г) курага

17. Какие ингредиенты входят в фарш творожный?

17. Какие ингредиенты входят в фарш творожный?

а) мука, б) сахар, в) творог, г) сода, д) соль, е) яйца, ж) вода, з) масло сливочное, и) ванилин

18. Какой формы сдоба «Лесной хоровод»?

18. Какой формы сдоба «Лесной хоровод»?

а) круглая

б) в виде грибочка

в) в виде ромашки

г) треугольная

19. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков с повидлом:

19. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков с

повидлом.

1. Смазывают яйцом

2. На середину кладут фарш (повидло)

3. Готовое тесто нарезают на жгуты

4. Выпекают при температуре 230-240С в течении 7-8 минут

5. Формуют шарики массой 58 грамм

6. Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки

7. Расстаивают в течении 5 минут

8. Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень

9. Раскатывают лепешки

10. Оставляют для расстаивания на 20-30 минут

1. Кекс «Майский»

а) сахарной пудрой

2. Кекс кондитерский

б) орехи и сахарная пудра

3. Кекс «Весенний»

в) сироп, фруктовая начинка, помада

4. Кекс «Здоровье»

г) шоколадом

Вариант 2

Тест по теме: Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

1. Укажите какие продукты входят в состав опары:

1. Укажите какие продукты входят в состав опары?

- а) муки, вода, дрожжей, яйца
- б) муки, вода, дрожжей, яйца, сахар
- в) муки, вода, дрожжей, сахар
- г) муки, вода, дрожжей, соль

2. Температура воды для замеса дрожжевого теста:

- а) 20-25С
- б) 30-35С
- в) 60-65С
- г) 10-20С

3. При приготовлении дрожжевого теста используют разрыхлители:

3. При приготовлении дрожжевого теста используют разрыхлители:

- а) биологические
- б) химические
- в) механические
- г) химическое и механическое

4. Выберите ингредиенты входящие в состав начинки из мака:

4. Выберите ингредиенты входящие в состав начинки из мака

- а) мак, б) сахар, в) мука, г) сода, д) соль, е) меланж, ж) вода, з) масло сливочное, и) молоко сгущенное с сахаром

5. Перед выпечкой булочку домашнюю посыпают:

5. Перед выпечкой булочку домашнюю посыпают:

- а) маком
- б) орехами
- в) мучной крошкой
- г) сахаром

6. Булочку дорожную выпекают при температуре:

6. Булочку дорожную выпекают при температуре:

- а) 230 С в течении 10 минут
- б) 280 С в течении 30 минут
- в) 80 С в течении 15 минут
- г) 120 С в течении 45 минут

7. Какую начинку используют для кулебяки?

7. Какую начинку используют для кулебяки?

- а) фруктовую
- б) мясную или рыбную
- в) овощную
- г) кремовую

8. Тесто охладилось, процесс брожения идет недостаточно интенсивно, ваши действия?

8. Тесто охладилось, процесс брожения идет недостаточно интенсивно, ваши действия?

- а) подогреть тесто постепенно до 30С и добавить в тесто свежих дрожжей
- б) в тесто положить много сахара
- в) подогреть тесто до 60С и производить обминки тесту
- г) в тесто положить много сахара и жира

9. Выберите оборудование для участка по приготовлению расстегаев с капустой?

9. Выберите оборудование для участка по приготовлению расстегаев с капустой?

- а) мукопросеиватель, б) шкаф для расстойки, в) пекарный шкаф, г) холодильник, д) низкотемпературный прилавок, е) весы, ж) пароконвектомат, з) тестомесильная машина, и) взбивальная машина, к) печь электрическая, л) производственные столы, м) овоскоп.

10. По способу выпечки хлеб различают:

- а) без формы
- б) не подовые
- в) подовые и формовые
- г) с формой

11. Как подготавливают кондитерские листы для приготовления изделий из дрожжевого теста?

11. Как подготавливают кондитерские листы для приготовления изделий из дрожжевого теста:

- а) смачивают водой
- б) застилают бумагой
- в) смазывают маслом
- г) посыпают мукой

12. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба

формового:

12. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба формового:

1. выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200

0

С 55-60 мин

2. уложить в подготовленную форму
3. поставить для расстойки на 20-25 мин
4. тесто подкатать в шар

13. Какой вес имеет расстегай «Московский»?

- а) 50г
- б) 210г
- в) 70г
- г) 350г

14. Выберите ингредиенты необходимые для приготовления булочки бриош:

14.Выберете ингредиенты необходимые для приготовления булочки бриош:

- а) мука, б) сахар, в) растительное масло, г) сода, д) соль, е) меланж, ж) вода, з) масло сливочное, и) дрожжи

15. Чем прослаивают пирог «Лакомка»?

15.Чем прославливают пирог «Лакомка»?

- а) конфитюром
- б) кремом сливочным
- в) творожной начинкой
- г) шоколадом

16. Какой формы булочка «Российская»?

16.Какой формы булочка «Российская»?

- а) овальная
- б) круглая с крестообразным надрезом
- в) круглая
- г) в виде ромашки

17. Какие продукты входят в состав мучной крошки для булочки дорожной:

17.Какие продукты входят в состав мучной крошки для булочки дорожной:

- а) мука, б) сахар, в) маргарин, г) сода, д) соль, е) яйца, ж) вода, з) молоко сгущенное с сахаром, и) эссенция

18. Выберите полуфабрикаты для приготовления бабы ромовой:

18.Выберете полуфабрикаты для приготовления ромовой бабы:

- а) дрожжевое тесто; б) крем сливочный основной; в) сироп тиражный; г) помада; д) сироп для промочки; е) мастика; ж) фруктовая начинка; з) крем белковый заварной

19. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению ватрушки с

творогом.

19. Укажите правильную технологических операций по приготовлению ватрушки с творогом:

1. В углубление отсаживают из кондитерского мешка творожный фарш
2. Готовое тесто делят на куски массой 58 грамм
3. Выпекают при температуре 230-240С в течении 6-8 минут
4. Формуют шарики
5. Утолщенные края смазывают меланжем
6. Расстаивают в течении 15 минут
7. Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень
8. Делают углубление

20. Соотнесите

1. Булочка дорожная
 - а) сахаром
2. Булочка с орехами
 - б) мучная крошка
3. Булочка домашняя
 - в) сироп, помада
4. Булочка с маком
 - г) орехами

Ответы на тест

№ вопроса	I – вариант	II – вариант
1	г	в
2	а	б
3	а; б	а
4	а	а; б; ж
5	в	г
6	а	а
7	а	б; в
8	а	а
9	а; б; в; г; е; з; л; м	а; б; в; г; е; з; к; л; м
10	б	в
11	б	в
12	б	4,2,3,1
13	в	б
14	а; б; в; д; е; ж; з; и; и; к	а; б; д; е; ж; з; и
15	б	а
16	а	б
17	а; б; в; е; и	а; б; в; д; е; ж
18	б	а, г, д
19	3, 5, 10, 9, 2, 6, 8, 7, 1, 4	2,4,7,6,8,5,1,3
20	1-а, 2-в, 3-б, 4-а.	1-б, 2-г, 3-а, 4-в

Критерии оценки тестового задания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
100 ÷ 90 (24 – 22)	5	отлично
89 ÷ 80 (21 – 19)	4	хорошо
79 ÷ 70 (18 – 17)	3	удовлетворительно
69 и менее (16 и менее баллов)	2	не удовлетворительно

Тема доклада: История возникновения 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. С тех пор, древние люди использовали дрожжевое тесто, выпекая различные пироги и булки.

При том, что дрожжи египтяне начали употреблять около 5 тысяч назад, лишь 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.

До сих пор хозяйки знают, что при замесе теста нужно думать о чем-то хорошем. Если хозяйка предается злым мыслям, то и тесто получится плохим, некачественным. Кроме этого, тесто лучше поднимается, если хозяйка поет веселые и красивые песни. Ну а если при этом женщина наденет чистое платье и помоеет руки, то тесто будет самым лучшим!

Важно знать, что дрожжевое тесто очень калорийно – на 100 грамм приходится около 250 калорий. Поэтому любители булочек и выпечки должны ограничивать себя в удовольствии полакомиться свежеспеченными десертами