

**Министерство образования Кировской области  
Кировское областное государственное профессиональное  
образовательное автономное учреждение  
«Кировский технологический  
колледж пищевой промышленности»**

**Преподаватель  
специальных  
дисциплин:**

***Халикова Ярославна  
Фирдаусовна***



**Дисциплина: *Технология и организация  
хлебопекарного производства.***

**Курс: 2**

**Группа: 4с**

**Специальность: *Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий.***

**ДИДАКТИЧЕСКАЯ ЦЕЛЬ (ДЦ):** *Создать условия для осознания и осмысления блока новой учебной информации, средствами ИКТ, проблемного обучения.*

**ТИП УРОКА:** *Комбинированный урок.*

**ТДЦ:**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ЦЕЛЬ (ОЦ):** *Способствовать актуализации опорных знаний, изучению, осознанию и осмысленному использованию для решения производственных задач.*

**РАЗВИВАЮЩАЯ ЦЕЛЬ:** *Способствовать развитию профессиональных компетенций организации и осуществления технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, навыков решения производственных ситуаций, аналитического мышления, логики.*

**ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕЛЬ:** *Воспитание стремления к профессиональному самосовершенствованию.*

Раздел:

*«Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий»*

*Тема урока: Приготовление сдобного теста.*



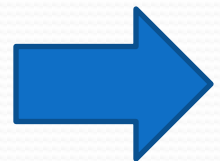
**МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ:** *Репродуктивный, проблемный.*

**ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПОЗНОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:** *Индивидуальная, фронтальная.*

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** *мультимедийная презентация , экран, проектор, компьютер, раздаточный материал ,тест ,смайлики , экран, компьютер, рабочая тетрадь.*

Цель для обучающихся:

- *Изучить технологию приготовления сдобного теста*
- *Познакомиться с рецептурой*
- *Сравнить с технологией приготовления простого пшеничного теста.*





*Художник: Лиза Рей*



*Художник: Владимир Щедрин*





*Художник: Ольга Ткачёва*

# *Тесто*

*Это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путём замеса из муки, воды, хлебопекарных дрожжей и дополнительного сырья в соответствии с утверждённой рецептурой и технологической инструкцией.*



# Рецептура

*Это перечень и соотношение отдельных видов сырья, применяемого для приготовления определённого хлебобулочного изделия.*

Наименование сырья, полуфабрикатов и показателей процесса	Расход сырья и параметры по стадиям		
	опара	тесто	разделка (на подсыпку)
Мука пшеничная хлебопекарная I сорта, кг	57	40	3
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	1,0	—	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	1,0	—
Вода, кг	29–30	по расчету	—
Температура начальная, °С	28–30	32–34	—
Продолжительность брожения, мин	240–300	60–70	—
Кислотность конечная, град	3,5–4,5	2,5–3,5	—
Влажность, %	42–43	38–39,5	—

# Способы приготовления пшеничного теста:

## Однофазные

- *безопарный способ*
- *ускоренный*
- *на молочной сыворотке*
- *с применением комплексных улучшителей*
- *сухих готовых смесей*

## Многофазные

### Опарные способы

- *на жидкой опаре*
  - *на малой густой опаре*
  - *на большой густой опаре*
- ### На специальных полуфабрикатах
- *на заквасках*
  - *на полуфабрикатах из целого зерна*

# Сдобное пшеничное тесто.

Отсдобка – это добавление сдобящих веществ не при замесе теста, а при первой обминке. Применяется в целях снижения негативного воздействия сахара и жира на спиртовое брожение.

Обминка – дополнительный промес теста, через 90-120 минут после замеса.

# Рецептура на сдобу «Детская».

Вес изделия 100 грамм.

- Мука пшеничная в/с 100кг
- Дрожжи прессованные 1,6кг
- Вода по расчету
- Соль 1,1кг
- Сахар 16 кг
- Маргарин 5 кг
- Яйцо 33 кг



## Приготовление теста безопарным способом:

1. В дежу тестомесильной машины заливают воду с температурой 28-30 С;
2. Закладывают дрожжи, перемешивают;
3. Закладывают соль, яйца, перемешивают;
4. Засыпают муку в 2-3 приема;
5. Замешивают тесто (10-15 минут).
6. Ставят тесто на брожение на 2-2,5 часа.
7. Делают *обминку с отсдобкой*;
8. Ставят на брожение 30-40 минут;
9. Делают ещё одну *обминку*.
10. Ставят на брожение 20-30 минут.

Тесто готово. Влажность 38-39%.

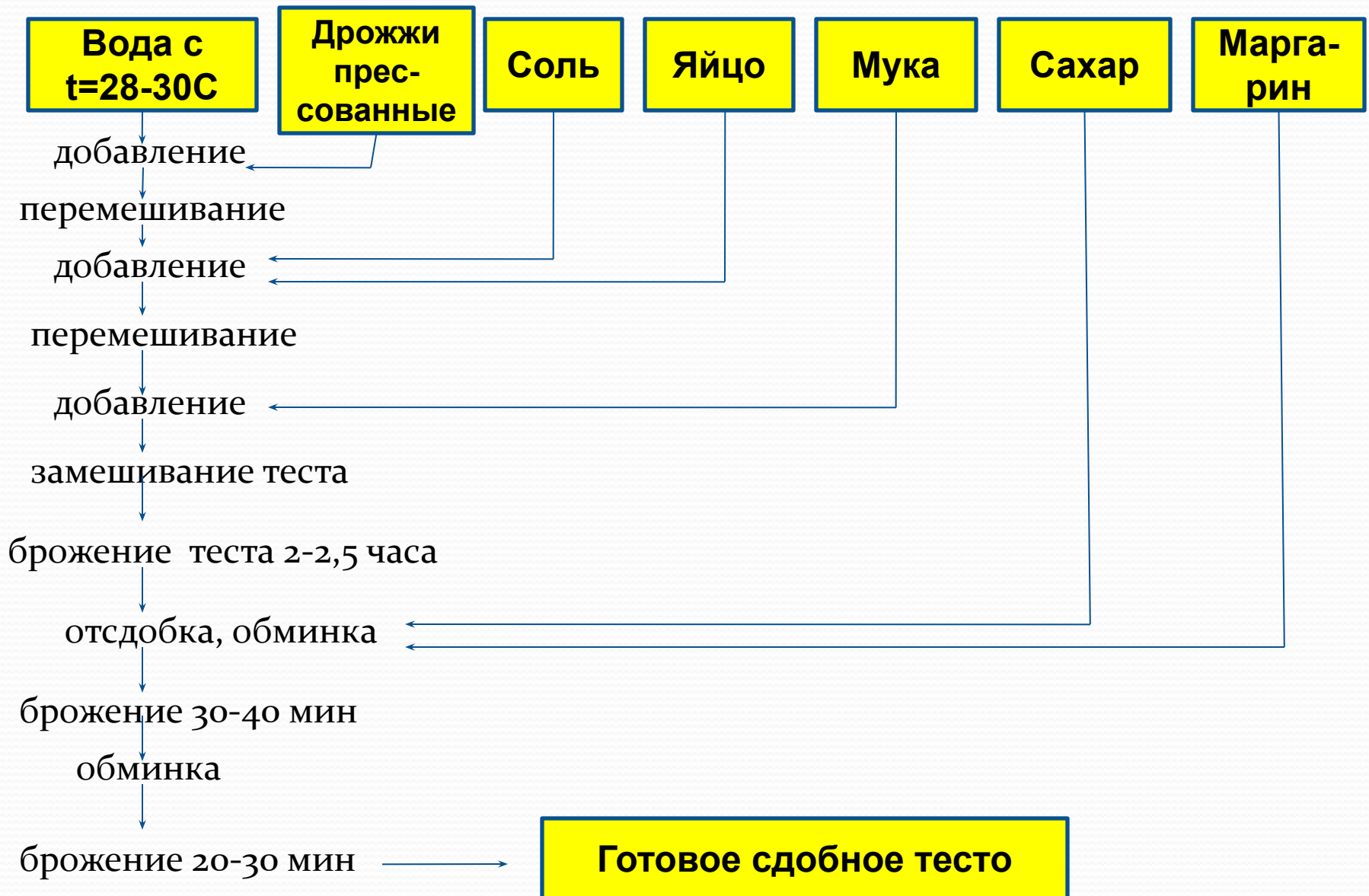
# Задание

- Составить технологическую схему приготовления теста для сдобы «Детская», опираясь на рецептуру.





# Схема приготовления сдобы «Детская»



# Проверьте себя:

1. В)
2. Г)
3. В)
4. Б)
5. В)

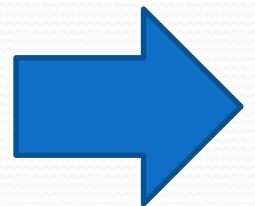
Критерии оценивания:

Каждый правильный ответ соответствует 1 баллу.

5 баллов – оценка «5»

4 балла – оценка «4»

3 балла – оценка «3»



# Домашнее задание

Составить технологическую схему приготовления теста для булочки «Устрица», весом 100 грамм.

Рецептура:

- Мука пшеничная в/с 100 кг
- Дрожжи прессованные 1,5 кг
- Соль 1,5 кг
- Сахар 8 кг
- Маргарин 4 кг
- Масло растительное 1 кг
- Мак 2 кг
- Сахарная пудра 1,5 кг



