

**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.



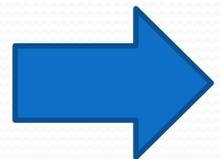
МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ: *Репродуктивный, проблемный.*

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.

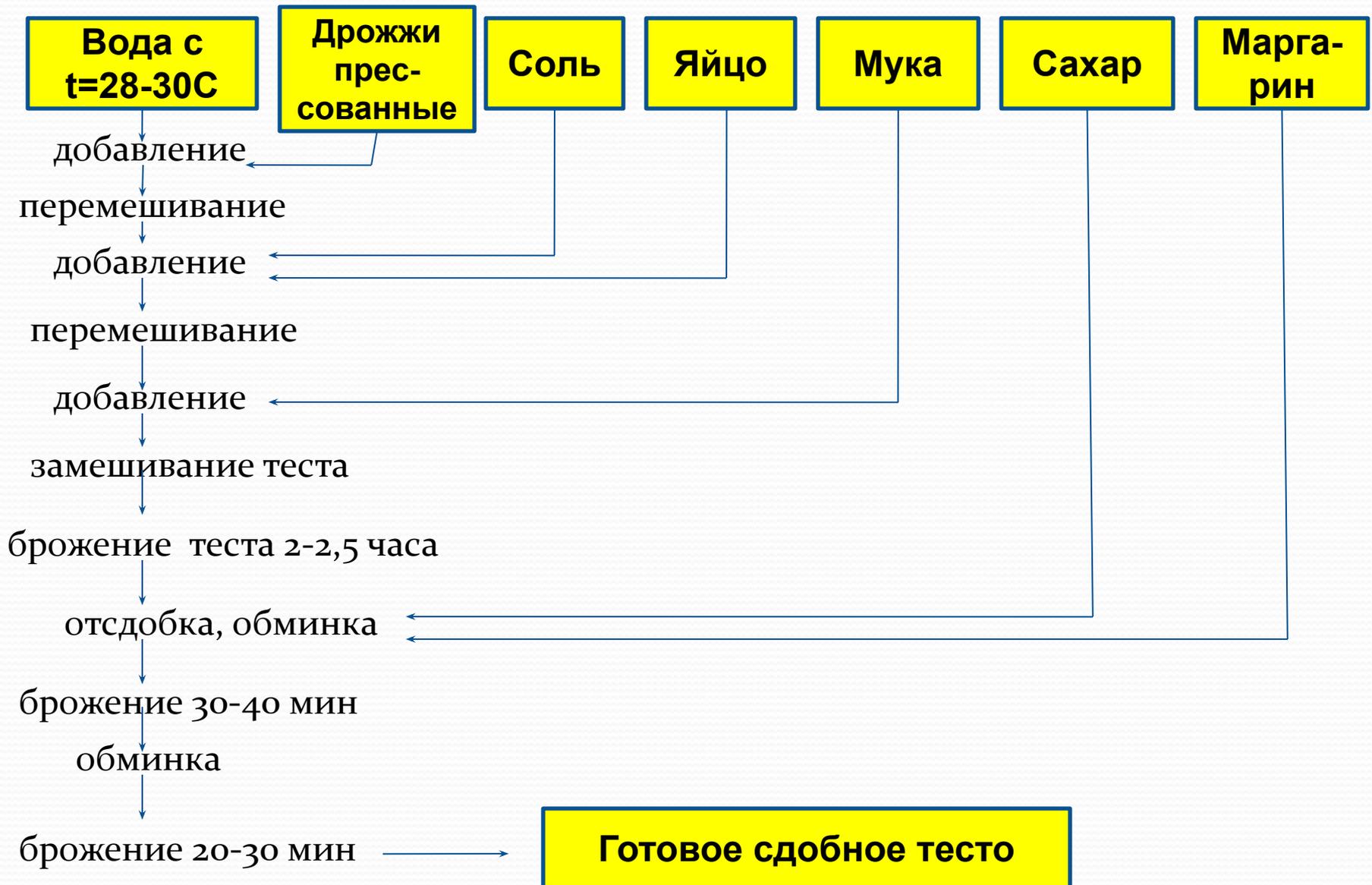
Тесто готово. Влажность 38-39%.

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)

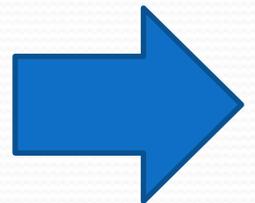
Критерии оценивания:

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



