



**Тема программы:
Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий**

Тема урока: Проверочная работа



**Цель проверки и
наблюдения**

Замечания

**Подготовка рабочих
мест к началу работы**

**Соблюдения
правильности
выполнения трудовых
приемов и операций**

**Соблюдение правил
безопасности труда**

**Качество выполнения
работ**

**Соблюдение правил
санитарии и гигиены**

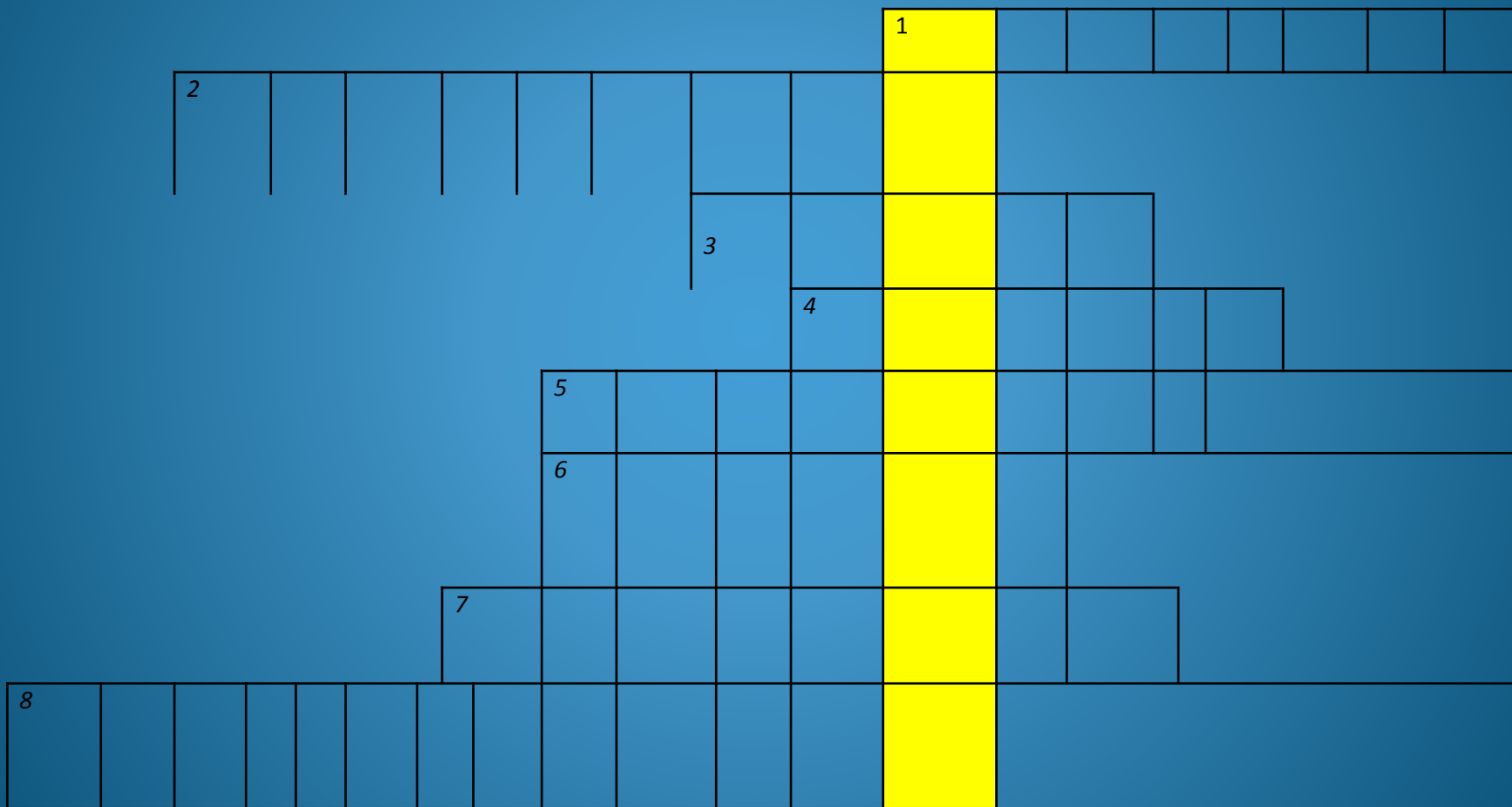
**Использование
технологической
документации**

**Корректировка
действий студентов**

**Уяснение степени
овладения студентами
полученных знаний и
умений**

**Фотографирование
работы и готовых
изделий студентов**

Разгадай -ка кроссворд



Найдите ключевое

слово

1. Разнообразие, штучные изделия
мучные кондитерские изделия
2. Процесс соединения яиц с сахаром
3. Сахар
4. 7% муки на
5. Печенье
6. в котором растворяют:
аммоний углекислый, соду питьевую,
соль, эссенцию.
7. Кексы выпекают в цилиндрических,
прямоугольных или квадратных формах
8. Название торта, содержащее
исторического название города на Ниве




Разгадай -ка кроссворд

												1 П	И	Р	О	Ж	Н	Ы	Е
2 В	З	Б	И	В	А	Н	И					Е							
								3 П	Е			С	О	К					
												4 П	О	Д	П	Ы	Л		
								5 П	Е	С	О		Ч	Н	О	Е			
								6 М	Е	Л	А		Н	Ж					
								7 В	Е	С	О	В		Ы	М	И			
8 Л	Е	Н	И	Н	Г	Р	А	Д	С	К	И		Й						

ОПРОС ПО ИЗУЧЕННОЙ ТЕМЕ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»






**1. Назовите виды
яичного сырья,
используемые в
кондитерском
производстве?**




Яйца, меланж, яичный порошок




**2. Почему нельзя
использовать яйца
водоплавающей
птицы при
приготовлении
пирожных и тортов?**

В кондитерском производстве
Запрещается применять в
кондитерском производстве
гусиные, утиные, миражные
(из инкубатора) куриные яйца
согласно требованиям
Санитарно -
эпидемиологической службы.



**4. Чем можно заменить
цельное молоко в
кондитерском
производстве?**




Свежее цельное молоко
можно заменить сухими
и сгущенным молоком,
сухими и сгущенными
сливками

**5. С какой целью
протирают творог через
сито или протирачную
машину?**



для однородной
консистенции



6. Как подготовить сухие дрожжи?

Сухие дрожжи

перемешивают с

мукой, просеивают и


разводят теплой

водой (25...27⁰С))



7. Как снять оболочку с фисташек и миндаля?


Ядра миндаля перед использованием опускают на 1 минуту в кипящую воду, затем снимают оболочку, с фисташек снимают аналогично только орехи нужно высушить, иначе они потеряют гляцевитость и зеленую окраску.



**8. Назовите способы
приготовления
дрожжевого теста?**



опарный, безопарный



**9. Как определить,
пропеклось ли
изделие?**

Чтобы определить,
пропеклось ли изделие,
нужно проткнуть его
деревянной лучиной и тут
же ее вынуть. Если к
лучине прилипло сырое
тесто, выпечку нужно
продолжить

**10. Чем посыпают
готовый кекс перед
реализацией?**





Сахарной пудрой

**11. Что необходимо
сделать для
восстановления
пластичности
песочного теста?**

ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ

пластичности

песочного теста, его

охлаждают , добавляют

яичные желтки и


перемешивают на

холоде

**12.Общее время замеса
бисквитного теста после
введения всех основных
продуктов?**

**общее время замеса
теста после введения
основных продуктов 15
секунд**


**13. В чем особенность
приготовления
заварного теста?**




Приготовление теста
состоит из
заваривания муки и
соединения ее с
яйцами



**14. Что происходит с
яичными белками при
их взбивании?**



При взбивании яичные
белки увеличиваются в
объеме 5-6 раз



**15. Перед началом
работы эксплуатации
механического
оборудования
необходимо проверить?**

**техническое и санитарное состояние
машины или механизма; исправность
проводки и надежность заземления;
наличие ограждений у всех движущихся
частей и пускового устройства;
надежность крепления машины,
исправность и правильную установку
рабочих органов, работу машины или
механизма на холостом ходу**

**16. Перед началом
работы по технике
безопасности с
ТЕПЛОВЫМ
оборудованием
необходимо
проверить?**

Убедитесь в исправности пекарского электрического шкафа наружным и внутренним осмотром, проверить состояние подовых листов шкафа, чистоту настила, противней и кондитерских листов (они должны быть чистыми и сухими); включать обогрев рабочей камеры шкафа лимба датчика – реле на температуру, соответствующую технологическому процессу, при этом должны загореться сигнальные лампы

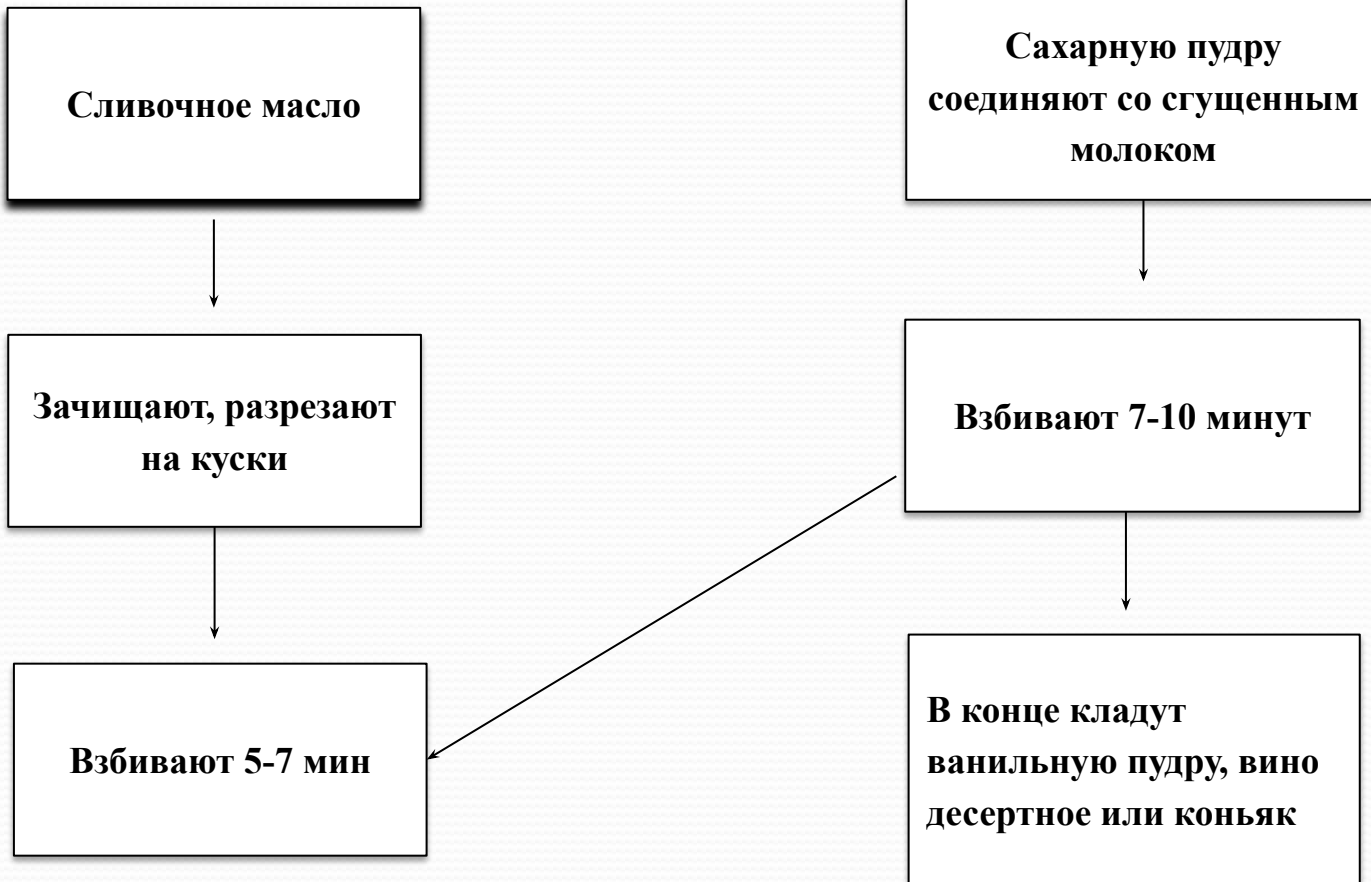
Крем сливочный основной

Наименование продуктов	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	261	261	522	522
Сахарная пудра	139,5	139,5	279	279
Молоко сгущенное с сахаром	104,5	104,5	209	209
Ванильная пудра	2,5	2,5	5	5
Коньяк или вино десертное	1	1	2	2
Выход:		500	-	1000

Технология приготовления:

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 минут. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое сливочное масло. Взбивают 7-10 минут. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао – порошком и орехами.

**Технологическая схема
Приготовления крема сливочного основного**









altavolo.blogspot.com



BABYBLOG
babyblog.ru/user/dyuzhichka



Sena's cakes



A vibrant red rose is the central focus, enclosed within a white heart-shaped frame with a pink border. The rose is shown in a three-quarter view, revealing its intricate petal structure. Below the rose, a clear reflection is visible, mirroring the flower and its frame. The background is a soft, light blue gradient. The overall composition is clean and romantic.

Успехов Вам!!!