**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ**

**ШЫҒЫС ҚАЗАҚСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ**

**«АЛТАЙ ҚАЛАСЫНЫҢТЕХНОЛОГИЯ КОЛЛЕДЖІ» КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ**

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ВОСТОЧНО-КАЗАХСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ г.АЛТАЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**зам. УПР КГУ ТКА**

**г.Алтай ВКО**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Б.Демина**

**«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

#### 

**АШЫҚ САБАҚ**

**ОТКРЫТЫЙ УРОК**

**ТАҚЫРЫБЫ /НА ТЕМУ: Приготовление булочек с корицей**

**САБАҚТЫҢ ТИПІ / ТИП УРОКА: Выполнение простой комплексной работы**

**Әзірлеген/Разработал**

**Шеберi / мастер п/о**

**Куделина Ю.В.**

**Санаты / категория без категории**

**Алтай қ., 2023 ж.**

**г. Алтай, 2023 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *КГУ «Технологический колледж города Алтай» управления образования Восточно-Казахстанской области* | | |
| **Поурочный план по предмету:** Производственное обучение и профессиональная практика | | |
| **Тема занятия** | Приготовление булочек с корицей | |
| **Наименование модуля /дисциплины** | **ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него** | |
| **Подготовил педагог** | Куделина Юлия Владимировна | |
| **Дата урока** |  | |
| **1. Общие сведения** |  | |
| **Курс, группы** | 3 курс , 1ТОП- ПЗ | |
| **Тип занятия** | Выполнение простой комплексной работы. | |
| **2. Цели, задачи** | **Образовательная:** Усо­вершенствовать, закрепить профессиональные умения и навыки по приготовлению и выпеканию изделий из дрожжевого теста.  **Развивающая:** Развивать познавательную активность и учебно-произ­водственную самостоя­тельно­сть.  **Воспитательная:** Сформировать у обучаю­щихся стремление к посто­янному развитию профессио­нальных способ­ностей и мастерства. | |
| ***2.1 Перечень профессио-нальных умений, которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия*** | Подготовка сырья и замес опарного дрожжевого теста и разделки теста, и изготовления полуфабрикатов из него, весовых и штучных изделий.  Безопасно эксплуатировать механическое оборудование для замеса теста. Применять опарный способ приготовления дрожжевого теста. | |
| **3. Оснащение занятия** |  | |
| ***3.1 Учебно-методическое оснащение, справочная ли-тература*** | 1.Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «ПрофОбрИздат», 2002. – 299 с.  Карточки – задания по теме «Дрожжевое тесто»  Технологическая карта «Булочка с корицей»  Таблица «Таблица недостатков теста и причин их возникновения и способы их исправления»  Таблица «Признаки готовности теста»  Таблица «Дефекты готовых изделий из дрожжевого теста»  Оценочный лист  Презентация «Дрожжевое опарное тесто и изделия из него», мультимедийное оборудование | |
| ***3.2 Техническое оснащение, материалы*** | **Оборудование**: производственные столы. весы, электроплита, жарочный шкаф, холодильное оборудование.  **Инвентарь и инструменты:** Таз, миска, сито, дуршлаг, сотейник, щипцы, лопатка силиконовая, кондитерский шпатель.  **Сырье:** мука, масло, сахар, соль, молоко, яйцо, ванилин. | |
| **4. Ход занятия (в зависимости от типа урока)** |  | |
| **Оргмомент** | - приветствие;  - выявление отсутствующих обучающихся;  -проверка внешнего рабочего вида (соответствие одежды требованиям ТБ…);  - организация внимания и готовности, обучаю­щихся к уроку | |
| **Вводный инструктаж** | - сообщение темы урока;  - ознакомление с целями;  **1.1. Актуализация знаний:**  Карточки - задания с эталоном ответов (приложение 1)  **1.2. Проверка домашнего задания:** Подготовить технологическую схему на булочку с корицей.  **1.3. Разбор задания на урок: (презентация)**  Ознакомить студентов с этапами работы и этапами ее выполнения.  1.Замес дрожжевого опарного теста  2.Расстойка теста.  3.Разделка теста  4.Предварительная расстойка  5.Формование изделия  6.Окончательная расстойка  7.Выпекание изделий  **1.4. Ознакомление с критериями оценивания** (приложение №6)  **1.5. Повтор ТБ и правил санитарии и гигиены**  **1.6. Практический показ**  Мастер п/о показывает способ форморования изделий. | Запись на доске  запись ТУ на доске  Технологическая карта  Оценочный лист  Технологическая схема |
| **Текущий инструктаж** | * *Деятельность обучающихся:*   выполнение учебно-производственного задания согласно технологических карт:   * *Деятельность мастера п/о:*   - наблюдение;  - обходы рабочих мест с целью проверки:   * - организации рабочего места * - соблюдения правил ТБ и санитарии * - соблюдение технологического процесса   -индивидуальное инструктирование и оказание практической помощи;  - (заполнение оценочного листа)  - определение дополнительных заданий сильным обучающимся- составление тестового задания по теме «дрожжевое опарное тесто» 10 вопросов, 3 варианта ответов. | |
| **Заключительный инструктаж** | сообщение о достижении целей урока;  -проведение бракеража (заполнение оценочного листа)  - анализ выполненных работ с комментариями оценок  - разбор допущенных дефек­тов  - анализ соблюдения ТБ | |
| **Рефлексия** | *Закончить предложения:*  1. Я сегодня узнала…….  2. Мне понравилось………  3. Я попробую….  4. Мне было интересно….  5. Я хочу ….. | |
| **Домашнее задание** | Подготовить схему приготовления пирожков с зеленью | |
|  | Уборка рабочих мест | |

Приложение №1

Эталон ответов

Карточка задания по теме: «Дрожжевое тесто».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание заданий | Эталон ответов |
| 1 | Какую функцию выполняют дрожжи? | Разрыхляют тесто. |
| 2 | Какую берут муку для приготовления теста? | С сильной клейковиной. |
| 3 | Перечислите основные компоненты дрожжевого теста? | Мука, вода, соль, дрожжи, сахар, маргарин. |
| 4 | Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете? | Без опарный,  Опарный. |
| 5 | Какая температура для замеса теста? | 350С |
| 6 | Какие способы определения качества теста вы знаете? | Лабораторный и органолептический. |
| 7 | Цель просеивания муки? | Обогащение кислородом, очищение от примесей. |
| 8 | Как ускорить процесс брожения? | Увеличить количество дрожжей в 2 раза. |
| 9 | Причина кислого вкуса теста? | Тесто перебродило. |
| 10 | Тесто не подходит? | Низкая температура раствора, некачественные дрожжи, запарили дрожжи. |

**Критерии оценивания задания:**

10 – 9 ответов 10 баллов

8-7 ответов 7 баллов

6-5 ответов 5 баллов

4-3ответа 2 балла

2-1 ответ 1 балл

Карточка задания по теме: «Дрожжевое тесто».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание заданий | Ответ |
| 1 | Какую функцию выполняют дрожжи? |  |
| 2 | Какую берут муку для приготовления теста? |  |
| 3 | Перечислите основные компоненты дрожжевого теста? |  |
| 4 | Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете? |  |
| 5 | Какая температура для замеса теста? |  |
| 6 | Какие способы определения качества теста вы знаете? |  |
| 7 | Цель просеивания муки? |  |
| 8 | Как ускорить процесс брожения? |  |
| 9 | Причина кислого вкуса теста? |  |
| 10 | Тесто не подходит? |  |

Приложение №2

Технологическая карта № 8 на приготовление

Булочка с «Корицей »

МТО:

Оборудование:

Инвентарь:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 10 шт. готовой продукции в гр. | | | | Общий расход сырья |
| п /ф | Смазка листов | Смазка | Отделка |  |
| Мука пшеничная | 641,7 |  |  |  | 641,7 |
| Мука (подпыл) | 33,8 |  |  |  | 33,8 |
| Сахар – песок | 111,0 |  |  |  | 111 |
| Сахар – песок |  |  |  | 32 | 32 |
| Маргарин сл. | 148,5 |  |  |  | 148,5 |
| Меланж. |  |  | 60 |  | 60 |
| Дрожжи | 25 |  |  |  | 25 |
| Вода | 285 |  |  |  | 285 |
| Ванилин | 3 |  |  |  | 3 |
| Корица молотая | 15 |  |  |  | 15 |
| Масло растительное |  | 30 |  |  | 30 |
| Выход п / ф | 120 |  |  |  | 120 |
| Выход готового изделия |  |  |  |  | 100 |

1.1 Приготовление булочки с «Корицей».

1.2. Организационная работа.

Для оснащения рабочего места нам требуется: весы, кондитерские листы, кисть, венчик, посуда для льезона, лотки, губка для смазки листов, нож, скребок для зачистки листов.

1.3. Приготовление булочки.

Операции технологического процесса.

а) Порционирование теста (деление на куски).

Масса порции куска теста должна ровняться массе 10 порций полуфабриката, допускается отклонение 5 г. Вес полуфабриката узнаем из технологической карты.

б) Подкатка кусков теста.

Подкатываем ладонями на столе кругообразными движениями.

Подкатанные шарики укладываем на стол швом вниз на 10-15 минут для промежуточной расстойки. За это время поверхность выравнивается.

в) Формовка булочек.

Формируем булочки : раскатываем кусочек теста толщиной 0,5мм,нарезаем на полоски шириной 1,5-2 см. выкладываем полоски друг на друг промазывая каждый слой сливочным маслом и посыпая корицей. Переплетаем тесто между собой и фиксируем края, укладываем на кондитерский лист, смазанный жиром.

Расстояние между булочками 8-10 см.

Близкая посадка п/ф приводит к образованию притисков. Лучше всего укладывать в шахматном порядке.

г) Окончательная расстойка полуфабриката.

Сформированные изделия помещают на расстойку на 25-40 мин.

При способе расстойки изделия не завертывают, получается объемными, правильной формы. При недостаточной расстойки изделия получаются мелкими, плохо припекаются, корочка с надрывами.

д) Отделка сформированных изделий.

Для придания выпеченным изделиям красивого внешнего вида их смазывают мягкой кисточкой меланжем.

Чтобы яичная масса равномерно покрывала изделия, ее перед использованием слегка взбивают венчиком, (но не в пену).

Смазывают изделия за 5-10 мн. до выпечки.

Заостряем внимание на отделке поверхности п/ф.

е) Выпечка булочек.

При выпечке изделий необходимо соблюдать правила охраны труда:

1.Провепить рабочую камеру, чтобы тены были закрыты, и камера была чистой.

2.Рукава халата должны быть застегнуты. Вынимать кондитерские листы из печи в перчатках.

3.Возле пекарного шкафа должен лежать диэлектрический коврик.

4.Проверить исправность магнитных пускателей.

5.Обязательно должна быть включена вытяжная вентиляция.

Выпечка булочки.

Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при более высокой температуре, так как они быстро прогреваются и не успевают высохнуть, пока образуется корочка.

Выпекают булочку с «Корицей» при температуре 200 - 2300С в течение 10мин. Готовность булочек определяют по цвету поверхности изделия (от золотисто-желтого до светло коричневого цвета).

ж) Охлаждение изделий.

После выпечки изделия остывают на стеллажах, потом их выкладывают на лоток «на ребро» или на решетку.

Нельзя складывать горячие, так как они будут мятые, некрасивые.

Во время остывания корочка увлажняется примерно до 12% и остается такой при дальнейшем остывании.

1.4. Оценка качества булочки с «Корицей».

Оценка качества определяется органолептическим методом по ниже приведенным критериям:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Внешний вид | Форма соответствует требованиям, цвет светло-коричневый, на поверхности видны кристаллики сахара и корицы. |
| Вид на изюме | Пышная, хорошо пропеченная, нет закала. Мелкий пористый. |
| Консистенция | Пышная, при нажатии пальцем на поверхность выравнивается. |
| Вкус и запах | Сладкий вкус, ярко выраженный запах корицы. |



Приложение №3

**Таблица недостатков теста и причин их возникновения и способы их исправления**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Недостатки** | **Причины возникновения** | **Способы исправления** |
| Тесто не походит или  Процесс брожения проходит  Недостаточно интенсивно | Тесто охладилось ниже10°С.  Тесто перегрето и имеет  Температуру выше 55°С.  Недоброкачественные дрожжи. | Подогреть тесто постепенно до 30°С. Тесто охладить до 30°С и добавить свежих дрожжей. Добавить в тесто дрожжей хорошего качества. |
| Тесто слишком сладкое или соленое | Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей. | Замесить тесто без сахара или соли и соединить с пересоленным или переслащенным тестом. |
| Тесто кислое | Тесто перебродило | Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску. |
| Пониженный объем теста | Недостаточная обминка | Производить обминку теста в зависимости от «силы» муки |
| Образование высохшего слоя | Тесто бродило в помещение с низкой относительной влажностью | Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой. |

Приложение №4

**Признаки готовности теста**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Признаки | Поверхность | Отличие | Изделие |
| Тесто |
| Выбродившее |  | Увеличилось в 2,5-2 р. Приятный спиртовой запах, медленное поднимание | Пышные, подъемные, пористые, красивые. |
| Недобродившее |  | Малый объем быстро поднимается | Низкий объем, трещины, корочка с трещинами |
| Перебродившее |  | При Недобродившее вообще не подымается имеет резкий запах спирта | Плоские изделия бесформенные с плохим вкусом и запахом. |

Приложение №5

**Дефекты готовых изделий из дрожжевого теста**

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки | Причины |
| Посторонние запах и привкус | Наличие в муке постороннего запаха и вкуса |
| Изделия расплывчатые, без рисунка, надрезы нечеткие, слоистость утрачена | В тесто положено мало соли или много масла; перебродившее, перекисшее тесто; повышенная влажность; длительная расстойка |
| Изделия упругое с трещинами, корка бледная, на вкус солоноватые | В тесто положено много соли |
| Изделия бледные, без колера | В тесто положено мало соли |
| Изделия темно-бурые, мякиш липнет | В тесто положено много сахара |
| Изделия бледные с трещинами, запах кислый | Тесто перекисло |
| Грубая, неравномерная пористость | Недостаточная обминка теста; отсутствие обминок теста |
| Изделия с «закалом» | Тесто замешано слишком жидко; недостаточно нагрета печь |
| Бледно-окрашенная корка, непропеченный, заминающийся, влажный на ощупь (сыропеклый) мякиш | Недостаточная длительность выпечки или недостаточный нагрев печи |
| Притиски на боковой поверхности | Слишком близкая посадка заготовок на листах |
| Неравномерная окраска поверхности | Неравномерная смазка изделий перед выпечкой |
| Поверхность изделия покрыта трещинами | Недостаточная расстойка; низкая температура печи; изделия выпечены из перекисшего теста |

Приложение №6

Оценочный лист

За каждое нарушение показателя снимается 5 баллов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. | Устный ответ | Соблюдение правил охраны труда. Правила санитарии и личной гигиены. Внешний вид повара | Организация рабочего места | Последовательность технологического процесса | Органолептические показатели | Отпуск | Всего баллов |
| баллы | 10 баллов | 10 баллов | 10 баллов | 20 баллов | 30 баллов | 20 баллов | 100 баллов |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |