

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 8
(4 часа)**

Тема: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе региональных, авторских, брендовых.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Ход занятия
12.10.2022 выполнить задания № 4-5 лабораторной работы

Используя учебник И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий»
<https://drive.google.com/file/d/1-CE97VT0DWaznNAerdoUQRW5UUo-EJdP/view> стр.251,стр.258 :

Каравай «Сувенирный»
Калач кружевной «Праздничный»

Выполнить задания:

Задание 1 Составить технологические схемы.

Задание 2. Рассчитать массу сырья, составить таблицу 1 на одну порцию и на 3 порции

Расчет сырья

Таблица 1

Продукты	Масса, г		Масса, г		Масса, г	
	по сборнику		на 1		на заданное количество	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход						

Задание 3. Заполните характеристику последовательности выполненных работ

1. Масса изделий до выпечки _____
3. Продолжительность брожения _____
3. Количество обминок _____

4. Особенности оформления

5. Продолжительность расстойки _____

6. Продолжительность выпечки _____

7. Масса готового изделия _____

Задание 4. Заполнить органолептическую оценку качества готовых изделий .

Требования к качеству изделий:

Внешний

вид _____

Цвет _____

Текстура _____

Запах _____

Вкус _____

Задание 5. Сделать вывод о проделанной работе

Контрольные вопросы:

1. Классификация хлебобулочных изделий
2. Виды теста
3. Что такое обминка?
4. Чем расстегай отличаются от пирожков?

Домашнее задание: В тетрадях для лабораторных работ оформить отчет и ответить на вопросы.

Преподаватель

Е.Л. Бонцева

Готовые материалы присыпать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru