

**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 расстегаи отличаются от пирожков?

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

**Преподаватель**

**Е.Л. Боцева**

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)