

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ «Торопецкий колледж»

Методическая разработка урока

по дисциплине МДК 05.02

группа 34.17ПК

по профессии 40.01.09 Повар, кондитер

**Тема:** Виды фаршей и начинок, используемых в приготовлении мучных хлебобулочных изделий; требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

Урок состоялся 02.03.2020 г.

Разработала: преподаватель Гапонова С.И.

Торопец 2020

## Аннотация

Междисциплинарный курс 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» входит в состав профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В представленной мной методической разработке урока вышеуказанного модуля по теме: «Виды фаршей и начинок, используемых в приготовлении мучных хлебобулочных изделий; требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов» в развернутом виде указано как у обучающихся нарабатываются общеобразовательные и профессиональные компетенции.

Образовательные компетенции:

ОК1. Распознавать задачу, анализировать ее, выделять составные части. Определять необходимые ресурсы. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения этой задачи.

ОК2. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.

ОК 3. Уметь пользоваться актуальной нормативно-правовой документацией, современной научной и профессиональной терминологией.

ОК 4. Участвовать в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планировать профессиональную деятельность.

ОК5. Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.

ОК6. Осознавать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.

ОК 7. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.

ОК9. Уметь использовать современные средства и устройства информатизации.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. В том числе проводить подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов, уметь подбирать продукты в соответствии с технологическими требованиями, оценивать их качество и безопасность; организовывать их хранение с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья;

подготавливать начинки, фарши;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты.

По ходу урока обучающиеся имеют возможность пользоваться информационно-цифровой средой, состоящей из презентаций, исследовательских и проектных работ, курсовых работ и рефератов, созданных преподавателем Гапоновой С.И., а так же студентами, обучающимися в колледже ранее.

По модулю для обучающихся предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций в которой так же существует возможность пользоваться сформированной преподавателем информационно-цифровой средой.

## Технологическая карта учебного занятия

по дисциплине МДК 05.02

**Тема: Виды фаршей и начинок, используемых в приготовлении мучных хлебобулочных изделий; требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.**

Продолжительность: *2 часа (90 минут)*

*Преподаватель: Гапонова С.И.*

**Цель:** сформировать у обучающихся знания по теме: Виды фаршей и начинок, используемых в приготовлении мучных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

Формировать цифровую среду к ПМ 05.

**Задачи урока:**

**Дидактическая:** Продолжать формирование компетенций ОК1, ОК2; ОК3; ОК4 ОК5; ОК6; ОК7; ОК9 ПК5.1, ПК5.3. в рамках темы Виды фаршей и начинок, используемых в приготовлении мучных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

**Развивающая:** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности.

**Воспитательная:** воспитывать дисциплинированность; формировать активную гражданскую позицию и социальные компетенции.

*Тип урока:* урок открытия новых знаний

*Методы и методические приёмы:* Словесный, интерактивный, проблемный.

*Междисциплинарные связи:* Кулинария.

Организация производства предприятий общественного питания, Техническое оснащение и организация производства на предприятиях общественного питания.

Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, товароведение пищевых продуктов.

Оснащение учебного занятия. Учебники: Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания»

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария.

Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

компьютер, Интернет-ресурсы

### Структурный план хода занятия

Содержание и структура	Время занятия (мин)	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Методы обучения и контроля	Формы обучения	Средства обучения
Организационный этап	5	Приветствует, проверяет готовность, выявляет отсутствующих, организует внимание, мотивирует	Староста называет отсутствующих	словесный	коллективная	
Этап проверки домашнего задания	15	Блиц-опрос, тест, подготовка доклада с использованием цифровой образовательной среды	Отвечают на вопросы устно, письменно выполняют тест, работают с цифр средой для доклада	Устный, письменный, интеракт	Коллективная, индивидуальная	Тетради, компьютер
Этап объяснения нового материала	20	Объясняет новый материал по плану, создает проблемные ситуации способствующие дальнейшей самостоятельной работе обучающихся	Записывают план лекции, совместно ищут пути решения возникших проблем, записывают алгоритм их решения	Интерактивн., проблемный	коллективная	Тетради, компьютер
Этап закрепления полученных знаний	40	Осуществляет консультации в ходе поиска информации обучающимися; организует работу посредством выдачи заданий	Составляют инд планы работы и самостоятельно осуществляют поиск информации для решения проблемных ситуаций возникших во время объяснения нового материала, фиксируют результаты поиска в тетрадях. Выполняют задания преподавателя. Докладывают группе о	Проблемный	Коллективная, индивидуальная	Технологическая документация, учебники, компьютер, цифровые ресурсы

			результатах поиска и выполненных заданиях			
Контрольно-коррекционный этап	2	Осуществляет контроль поиска информации обучающимися	Предъявляют выполненные задания	интерактивный		
Рефлексия	2	Предлагает записать то что лучше всего и хуже всего удалось сделать на уроке	Рефлексируют, записывают результаты на листочках			
Этап подведения итогов урока	3	Словесно подводит итог урока, выставляет оценки за работу на уроке				
Домашнее задание	3	Комментирует записанное на доске домашнее задание	Записывают домашнее задание в тетради. Задают возникшие вопросы.			

### Ход урока.

1. Организационный этап: проверка готовности обучающихся к уроку; сообщение новой темы; мотивация обучающихся.

2.

Проверка домашнего задания.

*А. Блиц-опрос. Вопросы:*

1. Какие виды хлебобулочных изделий вырабатывают?
2. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий.
3. Дайте определение понятий: хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие
4. Какие мучные изделия относятся к хлебу?
5. Какие мучные изделия относят к булочным?
6. В чём отличие сдобных х\б изделий от булочных?
7. Какие хлебобулочные изделия относят к изделиям пониженной влажности?
8. Какие хлебобулочные изделия называют хлебными консервами?
9. Как подразделяют жареные хлебобулочные изделия?
10. Какие х\б изделия относят к специализированным?
11. От чего зависит ассортиментный портфель продукции на каждом предприятии?
12. За счёт чего на хлебопекарных предприятиях происходит расширение ассортимента продукции?

13. Какие хлеб изделия называют изделиями длительного хранения

Ответы на вопросы в Приложение 1

*Б.Тест.*

Тест Приложение 2

*В.Мини-доклад*

*На основе цифровых ресурсов подготовить мини-доклад по теме «  
Организация рабочего места повара при приготовлении фаршей»*

III. Объяснение новой темы по плану:

1. Сырьё для приготовления фаршей: мясо, субпродукты, рыба, овощи, грибы, крупы, яйца.
  2. Виды фаршей.
  3. Приготовление соуса для фарша (пассерование муки, варка бульона пассерование лука).
  4. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении фаршей.
  5. Реализация и сроки хранения фаршей.
  6. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.
- Теория по различным видам фаршей. Приложение 3.

**IV.Этап обобщения и закрепления новых знаний**

**Задания**

Составить индивидуальные планы и выполнить поиск информации по возникшим проблемным ситуациям.

Выполнить дополнительные задания:

1. Сравнить, чем отличается фарш творожный для блинчиков от фарша творожного для хлеб изделий.
2. Определить форму нарезки моркови для фарша из моркови.

3. Изучить товароведческие свойства основных и дополнительных ингредиентов к фаршам с помощью интернет-ресурсов. Сделать доклад.

#### **V Контрольно-коррекционный этап**

1. Сравнить способы приготовления фарша мясного.

#### **VI. Домашнее задание**

#### **VII.Рефлексия**

#### **Подведение итогов урока**

#### **Приложение 1**

**Хлебобулочное изделие** – изделие, вырабатываемое из основного сырья, или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

К **хлебобулочным изделиям** относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, изделия пониженной влажности, пироги, пирожки, пончики.

#### **1. Какие виды хлебобулочных изделий вырабатывают?**

- подовыми или формовыми;
- без начинки или с начинкой;
- упакованными или неупакованными.

#### **Назовите ассортимент хлебобулочных изделий.**

- хлеб из ржаной муки и из смеси ржаной и пшеничной муки;
- хлеб из пшеничной муки;
- булочные изделия;
- мелкоштучные булочные изделия;
- сдобные хлебобулочные изделия;
- хлебобулочные изделия пониженной влажности;
- жаренные хлебобулочные изделия;
- специализированные хлебобулочные изделия;
- национальные хлебобулочные изделия;

- хлебобулочные изделия длительного хранения.

**Дайте определение понятий: хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие**

**Хлеб** – хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой более 500 г.

**Булочное изделие** – хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой 500 г. и менее.

**Мелкоштучное булочное изделие** – булочное изделие массой менее 200 грамм.

**. Какие мучные изделия относятся к хлебу?**

Для производства ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного-ржаного хлеба используют муку ржаную хлебопекарную, муку пшеничную хлебопекарную, муку пшеничную общего назначения и муку специального помола.

Для улучшения качества ржаных сортов хлеба в тесто вносят красный ржаной (ферментированный) солод, патоку, тмин, кориандр. Соотношение ржаной и пшеничной муки в ржано-пшеничных сортах хлеба варьируется в широких пределах: от 20-80% до 80-20%. Например, в хлебе бородинском соотношение муки ржаной обойной и пшеничной второго сорта составляет 80:15, а хлеб Дарницкий вырабатывают из 60 % ржаной обдирной муки и 40% пшеничной муки первого сорта. В ржано-пшеничных хлебобулочных изделиях содержание ржаной муки в смеси 50% и более, в пшенично-ржаных – менее 50%.

**Ржано-пшеничное хлебобулочное изделие** – хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50% и более.

**Пшенично-ржаное хлебобулочное изделие** с содержанием ржаной муки в смеси менее 50%.

Пшеничный хлеб вырабатывают из муки пшеничной хлебопекарной и муки пшеничной общего назначения. Некоторые виды хлеба могут вырабатываться из смеси пшеничной муки разных сортов. Например, при

производстве хлеба Александровского применяют муку пшеничную высшего, первого и второго сортов в разных соотношениях.

### **Какие мучные изделия относят к булочным?**

К булочным относят подовые изделия из муки с добавлением (или без добавления) сахара, жира, молока и другого сырья. Булочные изделия вырабатывают массой менее 500 г в виде батонов, булок и булочных изделий, например, батоны простые и городские, вырабатывают без использования сахара и жира.

### **. В чём отличие сдобных х\б изделий от булочных?**

В рецептуре сдобных хлебобулочных изделий суммарное содержание сахара и жира составляет не менее 14% к массе муки. Сдобные изделия часто вырабатывают с добавлением яиц, фруктово-ягодных и маковых начинок, других видов дополнительного сырья.

### **Какие хлебобулочные изделия относят к изделиям пониженной влажности?**

К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относят бараночные изделия, сухари, соломку, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы.

**Бараночные изделия** имеют форму кольца или овала. В группу бараночных изделий входят сушки, баранки и бублики, различающиеся влажностью массой и размером. Сушки и баранки, вследствие их малой влажности могут храниться длительное время и представляют собой своеобразные хлебные консервы.

**Сухари** подразделяют на простые и сдобные. Влажность сухарей составляет 8-12%. В рецептуру сдобных сухарей входят сахар, жир, яйца.

Простые сухари вырабатываются из пшеничной и ржаной муки без добавления сахара и жира. К сухарным изделиям можно отнести сухарики закусочные и десертные с добавлением вкусовых и ароматических компонентов.

### **. Как подразделяют жареные хлебобулочные изделия?**

— подразделяют на **пирожки жаренные, пончики и пончики с начинкой**. Жарку осуществляют в разогретом жире (фритюре).

**Какие хлеб изделия относят к специализированным?**

К специализированным хлебобулочным изделиям относят продукцию с заготовленными изготовителем лечебными или профилактическими свойствами, предназначенную для употребления отдельными категориями людей. К этой группе относятся изделия профилактического питания (в том числе детского); изделия диетического лечебного питания (в том числе детского); изделия для питания беременных и кормящих женщин; изделия для питания детей; изделия для питания спортсменов.

В настоящее время расширяется ассортимент хлебобулочных изделий функционального назначения для здорового питания с целью снижения риска развития алиментарных заболеваний, предотвращения дефицита пищевых веществ, улучшения здоровья.

**От чего зависит ассортиментный портфель продукции на каждом предприятии?**

- спроса и возможностей реализации производимой продукции;
- технических возможностей предприятия;
- квалификации работников технологической службы.

Новые виды продукции разрабатывает производственная лаборатория (на хлебозаводе) или технолог (в пекарне) и утверждает руководитель предприятия.

**За счёт чего на хлебопекарных предприятиях происходит расширение ассортимента продукции?**

Расширения ассортимента продукции на хлебопекарных предприятиях происходит за счет **выработки изделий:**

- по государственным стандартам;
- разработанных на данном предприятии технических условий и стандартов организации, утвержденных в установленном порядке;

- разработанных другими предприятиями. В этом случае необходимо получить (лицензию) разработчика или владельца документации на производство данного вида изделий.

### **Какие хлеб изделия называют изделиями длительного хранения**

- Изделиями длительного хранения считаются упакованные хлебобулочные изделия без начинки со сроком хранения более 72 часов. При замесе теста для изделий со сроком хранения до 12 суток можно вносить консерванты (сорбат калия и др). одним из способов увеличения сроков хранения является замораживание хлебобулочных изделий.

## **Приложение 2**

### **Тест**

Выберите правильный ответ

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:
  - а) 25-35° С;
  - б) 45-50° С;
  - в) 20-25° С;
  - г) 50-55° С.
2. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
  - а) для удаления избытка углекислого газа;
  - б) для прекращения брожения;
  - в) для равномерного распределения дрожжей;
  - г) для удаления этилового спирта.
3. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

  - а) заварной

б) крем «Новый»

в) белковый

г) крем «Шарлотт»

4. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Готовят яично – сахарную массу. Вначале варят сироп; в это же время взбивают яйца и продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до охлаждения; затем постепенно добавляют во взбиваемое сливочное масло и продолжают взбивать 15-20 мин.

а) крем «Шарлотт»

б) крем сливочный основной

в) крем заварной

г) крем «Гляссе»

5. В какой последовательности обрабатывают яйца?

а) дезинфицируют 2 % - ным раствором хлорной извести

б) споласкивают в течении 5 минут

в) промывают в 2 % - ном растворе соды

г) моют в теплой воде.

6.Замороженная смесь белков и желтков называется:

а) яичный порошок

б) меланж

в) яичная смесь Какова стандартная влажность муки?

а) 16,5 %

б) 18,5 %

в) 15,5 %

г) 14,5 %

7. Вместо чего используют инвертный сироп?

а) вместо патоки

б) вместо сиропа

в) меда

г) сгущенного молока

8. До какой температуры охлаждают помадный сироп?

а) 25 – 30<sup>0</sup>С

б) 35 – 40<sup>0</sup>С

в) 45 – 50<sup>0</sup>С

г) 55 – 60<sup>0</sup>С

9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.

а) крем «Новый»

б) крем сливочный основной

в) крем заварной

г) крем «Гляссе»

10. Как называется разница массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки?

а) припек

б) привес

в) упек

г) привар

11. Для укрепления структуры взбитого белка рекомендуется в конце взбивания добавить немного:

а) уксусной кислоты

б) крахмала

в) лимонной кислоты

г) ванильной пудры

### Приложение 3

Фарши готовят из мяса, субпродуктов, рыбы, творога, яблок, вишен, картофеля, овощей, сушеных грибов, риса. Готовят фарши только в небольших количествах по мере необходимости и в случае непродолжительного хранения охлаждают, не допуская заморозки. Отдельные виды фаршей для мучных кулинарных изделий (мясные, ливерные, рыбные, грибные) заправляют белым соусом для сочности. На 1 кг фарша используют 100 - 150 г соуса.

*Фарши мясные.* Для мучных блюд фарши могут быть сырыми (пельмени, борачи, манты) и подвергнутыми тепловой обработке (блинчики). Фарши, прошедшие тепловую обработку, используют и для кулинарных изделий.

При приготовлении фарша для пельменей котлетное мясо и репчатый лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар, перец черный молотый и холодную воду (2 % к массе мяса), затем все тщательно перемешивают. Для пельменей со свиной и свежей капустой к измельченной свинине с луком добавляют мелко нарезанную белокочанную капусту, соль, перец, воду.

Мясной фарш для блинчиков и мучных кулинарных изделий также готовят из котлетного мяса (говядины или свинины, баранины), которое измельчают на мясорубке с двумя решетками, жарят на жире с добавлением соли до готовности в электросковороде при температуре жира 250 °С. Обжаренное мясо после остывания вторично пропускают через мясорубку (для мучных изделий с пассерованным луком), еще раз прогревают 5 - 7 мин и добавляют сваренные вкрутую и измельченные яйца, массу тщательно перемешивают.

*Фарши рыбные.* Филе с кожей без костей или без кожи и костей нарезают на куски и припускают, затем измельчают и соединяют с пассерованным репчатым луком и остальными компонентами. Для фарша с визигой ее замачивают на 2 - 3 ч в холодной воде, парят до готовности и измельчают.

*Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые.* Картофель для фарша варят и протирают; лук репчатый пассеруют; капусту белокочанную свежую жарят до готовности в жарочном шкафу; морковь измельчают и припускают с жиром. Готовый основной продукт соединяют с вспомогательными компонентами (вареное рубленое яйцо, вареный рассыпчатый рис, пассерованный репчатый лук) и доводят до вкуса.

Сушеные белые грибы замачивают, отваривают и пропускают через мясорубку. Измельченные грибы слегка поджаривают, добавляют пассерованный лук, перец, соль, соус и тщательно перемешивают.

Творог для фарша пропускают через протирочную машину. В фарш творожный для блинчиков добавляют яйцо и сахар-песок, а для ватрушек, пирожков и вареников - дополнительно пшеничную муку и соль. При этом в фарше творожном для вареников «Московские» (соленые) количество сахара не превышает 1,5 % к массе творога (в сладких варениках - 8 %).

Из фруктовых фаршей готовят яблочный и вишневый. Свежие яблоки после удаления семенного гнезда нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, добавляют воду (20 - 30 г на 1 кг яблок) и припускают при слабом нагреве, помешивая, до загустения (яблоки используют с кожицей). Яблоки для фарша можно и не подвергать тепловой обработке. У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают ломтиками или кубиками и пересыпают сахаром.

Для вишневого фарша у вишни удаляют плодоножки и косточки, пересыпают сахаром и оставляют на 3 - 4 ч в прохладном месте. Выделившийся сок отделяют, а мякоть используют как фарш. Мякоть вишни можно прогреть до температуры 30 - 40 °С, затем при непрерывном помешивании ввести манную крупу, донести температуру фарша до 90 - 95 °С и прогревать около 30 мин.

