

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш.Булаш
Приказ № 72 от 31.08. 2020 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для обучающихся по выполнению лабораторных работ

**ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности
хлебобулочных изделий**

**МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных
изделий и сушки сухарных изделий**

Профессия: 19.01.04 «Пекарь»

Учебный год: 2020 - 2021

Оцениваемые компетенции: ПК1.1-ПК1.3; ОК 1- ОК 7

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: 2

Группа: _____ Пекарь

**Разработал преподаватель:
Таранова И. В.**



Рассмотрено и одобрено
на заседании цикловой методической
комиссии «Пекарь»
Протокол № 1 от «28» 08 2020 г.
Председатель ЦМК
Е.Р. Капшук-Габова

Симферополь, 2020 г

- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отдельную крошку помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой

Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий.

Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по СПО 19.01.04 «Пекарь»:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК. 3	Осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности. Анализировать, нести ответственность за результаты своей работы
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
-------	---

Лабораторное занятие № 1

Инструкционная карта

Тема: Контроль качества расстойки, контроль температуры выпечки, Санитария и гигиена на производстве.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

О.К 1 – ОК .7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи.

Задание №1

А – теоретические вопросы:

1. Дайте определение готовности полуфабриката к выпечке после окончательной расстойки.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации универсальной печи.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпечки мелкоштучных булочек из пшеничного безопарного теста.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству батона « Нарезного».

В – практические задания:

1. Проведите выпекание хлеба ржаного .
2. Проведите отделку поверхности сдобы « Выборгской».

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 2

Инструкционная карта

Тема: Выпечка хлеба пшеничного в печах туннельного типа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК 4.1 – ПК 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 2.

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику печи с одним подом ХР-1.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации печей туннельного типа.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпечки хлеба подового из пшеничного опарного теста.
2. Подберите режим выпекания для булочек из слоёного дрожжевого теста.

В – практические задания:

1. Произведите выпечку хлеба пшеничного 1 сорта.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 3

Инструкционная карта

Тема: Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 3

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику печи ХР-3 с тремя подами .
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации печи ХВЛ.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпечки хлеба из пшеничного теста на жидких опарах.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству булочки с маком..

В – практические задания:

1. Проведите выпечку кекса « Майского» .
2. Проведите отделку поверхности яичной смазкой.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 4

Инструкционная карта

Тема: Выпечка хлеба формового на ХПА-40. Контроль и регулирование процесса выпечки. Выпечка «Кефе», «Южного».

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 4

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику печи ХПА- 40 .
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации печи ХВЛ.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпечки хлеба из пшеничного теста «Кефе».
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству хлеба «Южного»

В – практические задания:

1. Проведите выпечку кекса « Майского» .
2. Проведите отделку поверхности яичной смазкой.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 5

Инструкционная карта

Тема: **Выпечка хлеба формового на ХПА-40. Контроль и регулирование процесса выпечки. Выпечка «Кефе», «Южного»**

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК 4.1 – ПК 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 5

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику печи ХВЛ.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации печи марки БН.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания конвертиков из слоёного дрожжевого теста.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству хлеба пшеничного на густой опаре.
3. Подберите режим выпекания для батончиков из сдобного пшеничного теста.

В – практические задания:

1. Проведите надрезку поверхности булки «Городской».
2. Проведите отделку поверхности булочек из творожного теста.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 6

Инструкционная карта

Тема: Выпечка хлеба формового на ХТА-40.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 6

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику печи ХТА - 40.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации ПХС-25.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания плетёнки с маком.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству булочки с изюмом.
3. Подберите режим выпекания для хлеба из ржаного теста на заварке.

В – практические задания:

1. Подготовьте формы для хлеба « Ромашка».
2. Проведите органолептическую оценку качества сайки горчишной.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 7

Инструкционная карта

Тема: Выпечка хлеба ржано-пшеничного. Контроль качества расстойки.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 7

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику технологического значения надрезки поверхности батонов .
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации Р-2-59.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания хлеба из теста на традиционной опаре.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству хлеба «Украинского».
3. Подберите режим выпекания для хлеба из ржаного теста на закваске.

В – практические задания:

1. Произведите пароувлажнение пекарской камеры.
2. Проведите органолептическую оценку качества хлеба «Бородинского».

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 8

Инструкционная карта

Тема: Выпечка хлеба ржаного «Бородинского» на печи «Гастол». Контроль и регулировка режима выпечки.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 8

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику печи «Гастол».
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации ПХС-25.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания плетёнки с маком.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству булочки с изюмом.
3. Подберите режим выпекания для хлеба из ржаного теста на заварке.

В – практические задания:

1. Подготовьте формы для кекса «Столичного».
2. Проведите органолептическую оценку качества рогаликов.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 9

Инструкционная карта

Тема: Выпечка хлеба «Столичного», «Богатого». Контроль и регулировка режима выпечки.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 9

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику методов определения готовности изделий для выборки из печи.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации печного шкафа для мелкоштучных изделий.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания сдобы «Выборгской».
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству баранок.
3. Подберите режим выпекания для булочек из дрожжевого теста с отсдобкой.

В – практические задания:

1. Приготовьте крахмальную болтушку.
2. Проведите органолептическую оценку качества булочки плюшка «Московская».

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 10

Инструкционная карта

Тема: Выпечка батонов и хал. Нарезка и отделка изделий перед выпечкой.
Выборка готовых изделий из печи.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 10

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику печи для батонов.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации пароконвектомата.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания формового хлеба.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству батона «Нарезной»
3. Подберите режим выпекания для хлеба из пшеничного теста ускоренного приготовления.

В – практические задания:

1. Проведите выпекание языков из слоенного теста..
2. Проведите органолептическую оценку плетенки с маком.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 11

Инструкционная карта

Тема: Выпечка хлеба «Зернового». «Осеннего» Выборка из печи

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 11

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику методов определения готовности изделий для выборки из печи.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации печного шкафа для мелкоштучных изделий.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания хлеба «Семейный».
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству баранок.
3. Подберите режим выпекания для булочек из дрожжевого теста с отсдобкой.

В – практические задания:

1. Приготовьте крахмальную болтушку.
2. Проведите органолептическую оценку качества хлеба «Осенний».

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 12

Инструкционная карта

Тема: Отделка поверхности и выпечка плюшки «Московская»,
булочки «Лимонная». Выборка из печи.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 12

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику организации труда при выпечке.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации А2-ХЛП.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания плюшки «Московская»
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству булочки «Лимонной».
3. Подберите режим выпекания для хлеба из ржаного теста на жидких заквасках.

В – практические задания:

1. Произведите санитарную обработку форм после выпечки хлеба.
2. Проведите органолептическую оценку качества булочек из сдобного дрожжевого теста.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 13

Инструкционная карта

Тема: Отделка поверхности и выпечка рулета с маком, булочки «Вишневый букет». Выборка из печи

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 13

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику посадчика типа «убегающая лента».
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации печи ХПН.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания хлеба из теста на густой опаре.
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству лаваша армянского.
3. Подберите режим выпекания для булочек из творожного дрожжевого теста.

В – практические задания:

1. Произведите выпекание рулета с изюмом.
2. Проведите органолептическую оценку качества батона «Ароматного».
3. Произведите расчёт производительности конвейерной хлебопекарной

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.

Лабораторное занятие № 14

Инструкционная карта

Тема: Отделка поверхности и выпечка рулета с маком, булочки «Вишневый букет». Выборка из печи

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 4.1 – П.К 4.6

ОК.1 – ОК.7

Время проведения: 6 часов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи

Задание № 14

А – теоретические вопросы:

1. Дайте характеристику организации труда при выпечке.
2. Укажите назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации А2-ХЛП.

Б – практико-ориентированные вопросы:

1. Составьте алгоритм выпекания плюшки «Московская»
2. Назовите правила проведения бракеража и требования к качеству булочки «Лимонной».
3. Подберите режим выпекания для хлеба из ржаного теста на жидких заквасках.

В – практические задания:

1. Произведите санитарную обработку форм после выпечки хлеба.
2. Проведите органолептическую оценку качества булочек из сдобного дрожжевого теста.

По окончании лабораторной работы провести уборку рабочего места.