

ГБОУ СПО ЛНР «РОВЕНЬКОВСКИЙ ГОРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ОТКРЫТЫЙ УРОК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»
ТЕМА: БИСКВИТНОЕ ТЕСТО И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ПИРОГА С
ЯБЛОКАМИ «ШАРЛОТ»



Подготовила:

Мастер производственного обучения
Татьяна Владимировна Могилевец



2025 г.

ЦЕЛИ УРОКА

- **Образовательная:**
- сформировать практические приемы и операции по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации бисквитного пирога «Шарлот», показать последовательность выполнения приготовления бисквитного пирога.

ЦЕЛИ УРОКА

- **Развивающая:**
- **развить умение рациональной и культурной организации труда, зрительный контроль, точность в выполнении операций и действий студентов.**
- **развитие навыков самостоятельности через организацию самостоятельной учебной деятельности студентов во время урока.**

ЦЕЛИ УРОКА

- **Обучающая:**
- **научить учащихся готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента**
- **научить студентов готовить бисквитное тесто и изделий из него с соблюдением технологического процесса приготовления, правил санитарии, гигиены и техники безопасности**

ЦЕЛИ УРОКА

- **Воспитательная:**
- **воспитать наблюдательность, любовь к профессии, ответственность за соблюдение технологического процесса и техники безопасности при приготовлении бисквитного теста и изделий из него.**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе с горячим жарочным шкафом нужно быть очень аккуратными и внимательными.
- При открывании и закрывании жарочного шкафа пользоваться прихватками.
- Вынимая горячий противень – надевать специальные варежки.
- Горячий противень ставить на термоподставку.
- После окончания работы выключить нагрев жарочного шкафа.



ОХРАНА ТРУДА, ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

ОХРАНА ТРУДА НА ПИЩЕБЛОКЕ



Перед началом работы
**МОЙ РУКИ С МЫЛОМ,
НАДЕНЬ ЧИСТУЮ ОДЕЖДУ,
ВОЛОСЫ УБЕРИ**
под колпак (косынку).

Подбери завязки,
не закалывай одежду
булавками.

Включай, выключай машины
с помощью кнопок
"ПУСК" и "СТОП"
сухими руками.

Проверь наличие
и надежность
заземляющих соединений;
отсутствие посторонних
предметов в рабочей камере.

**Проверь
работу
машины
на холостом ходу**

				
Не поручай свою работу необученным и посторонним.	Не удаляй застывшие жировые руاسبки. Содержи рабочее место в чистоте, убирая с пола отходы, разлитую жидкость.	Плита должна иметь бортщит заземленный и заземленный при подключении от сети. Поручки должны быть расположены от борта плиты на расстоянии не менее 10 см.	Использовать вилку на плиту и снимать ее должны два работника, используя для этого свои полотенца. Предельные нагрузки плиты: для женщин 14 кг, для мужчин 30 кг.	При работе предварительно включать, выключать устройства и другие механизмы плиты, работу проводить предосторожно.

Во время работы повар также должен проходить:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте **не реже 1 раза в 3 месяца**



К работам в качестве повара допускаются мужчины и женщины:

- прошедшие стажировку на рабочем месте



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

1. Руки мыть необходимо перед работой, по мере их загрязнения, при переходе от одной операции к другой и после посещения туалетной комнаты.
2. Ногти должны быть коротко острижены.
3. Перед работой необходимо надеть фартук.
4. Волосы должны быть спрятаны под колпак.



Применение новых технологий и оборудования

Миксер планетарный – пригоден для замешивания любого теста, взбивания воздушных кремов. Хорошо выполняет две главные задачи – смешать и максимально хорошо взбить массу, наполняя ее кислородом. В отличие от ручных и стационарных моделей, где венчики(крючки) вращаются вокруг своей оси в чаше, в планетарных миксерах насадки вращаются вокруг своей оси и вокруг оси чаши (как планета которая вращается во круг своей оси – отсюда и пошло название планетарный миксер).



Пекарный шкаф «Луко Рационал» – предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на поп, а также для нагрева и размораживания готовых и замороженных продуктов.



ФИЛВОРД

Х	А	Р	К	А	Э
А	С	М	У	С	С
Ж	Н	А	Л	Е	Н
А	Х	М	Е	М	Ц
Р	К	А	Л	Я	И



ЭТАЛОН ОТВЕТА

- Меланж
- Мука
- Сахар
- Эссенция
- Крахмал



Фронтальный опрос

1. Назовите оборудование,
которое находится в
кондитерском цехе?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

1. Жарочный шкаф, холодильное оборудование, тестомесильная машина, взбивальные машины.



Фронтальный опрос

2. Какие правила техники безопасности нужно соблюдать работая на этом оборудовании



ЭТАЛОН ОТВЕТА

2. Проверить заземление оборудования, санитарное состояние, правильность сборки оборудования.



Фронтальный опрос

3. Какие правила
санитарии и личной
гигиены должны
соблюдать работники ПОП?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

**3. Перед началом работы
помыть руки, надеть
спецодежду , волосы
убрать под колпак.**



Фронтальный опрос

4. Как правильно
организовать свое
рабочее место?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

4. Вымыть производственные столы, приготовить инвентарь, проверить оборудование, взвесить сырье.



Фронтальный опрос

5. Назовите виды
бисквитного теста?



ЭТАЛОН ОТВЕТА



**5. Бисквит основной,
бисквит буше.**

Фронтальный опрос

6. В чем особенность
приготовлений бисквита
основного и бисквита буше?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

6. Бисквит основной готовят с подогревом, а бисквит буше готовят холодным способом.



Фронтальный опрос

7. Из каких стадий состоит
приготовления бисквита

основного и бисквита
буше?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

7. Технология приготовления бисквита основного состоит из следующих операций: соединение яиц с сахаром, их подогрев, взбивание, смешивание яично – сахарной массы с мукой.

Технология приготовления бисквита буше состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром, соединение желтков, белков и муки.



Фронтальный опрос

8. При какой температуре выпекают бисквитное тесто и от чего зависит время выпечки?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

8. Бисквит выпекается при температуре 160-180°C и время выпечки зависит от объема и толщины теста, мощности оборудования.



Фронтальный опрос

9. С какой целью бисквит
выдерживают 10 –
часов?



ЭТАЛОН ОТВЕТА



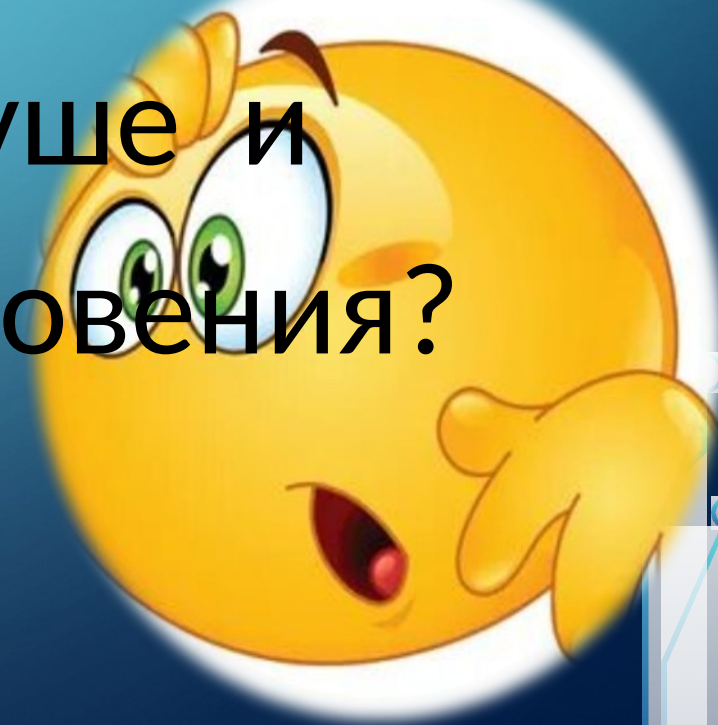
9. Бисквит

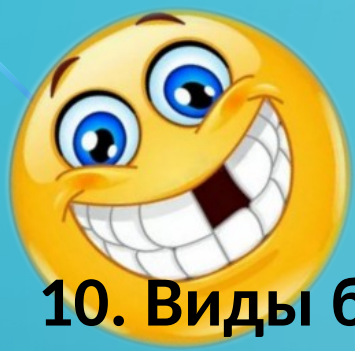
выдерживают для

укрепления структуры.

Фронтальный опрос

10. Назовите виды брака бисквита
основного, би - сквита буше и
причины их возникновения?





ЭТАЛОН ОТВЕТА

10. Виды брака бисквита основного и причины их возникновения:

- Бисквит плотный, тяжёлый, малопористый, с закалом (уплотнённым участком мякиша).

Причины брака: недостаточная или излишняя продолжительность взбивания яиц или меланжа с сахаром, длительный замес с мукой, длительное нахождение готового теста в котле или формах (противнях) перед выпечкой, использование муки с сильной клейковиной, встряхивание форм, противней и листов с тестом перед выпечкой или в процессе выпечки при перестановке их, увеличенная дозировка муки, преждевременный выем бисквита из печи.



ЭТАЛОН ОТВЕТА

10. Виды брака бисквита основного и причины их возникновения:

- Бисквит с комками муки. **Причины брака:** недостаточно тщательный промес теста, использование непросеянной, слежавшейся муки.
- Ненормальное состояние корочек бисквита. **Причины брака:** преждевременный выем бисквита из печи, заниженная температура выпечки (бледные верхняя и нижняя корочки), излишняя продолжительность выпечки, повышенная температура печи (подгорелая или тёмно-коричневая утолщённая корочка), наличие не растворившихся крупных кристаллов сахара (рябая поверхность бисквита).



ЭТАЛОН ОТВЕТА

10. Виды брака бисквита буше и причины их возникновения:

- Бисквит плотный с недостаточным объёмом.

Причины брака: недостаточное взбивание желтков и белков, длительный замес с мукой и белками, длительное нахождение теста до формования в котле или на листах перед выпечкой.

ЭТАЛОН ОТВЕТА

- Бисквит расплывчатый бесформенный.

Причины брака: слабая консистенция теста в результате нарушения рецептуры или вследствие плохого качества яиц, слишком гладкая бумага, на которой было отсажено и расплылось тесто.



Фронтальный опрос

11. Назовите время и условия хранения кондитерских изделий с фруктовой начинкой и со сливочным кремом?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

11. Изделия с фруктовой начинкой хранят 72 часа, изделия со сливочным кремом хранят 36 часов при температуре 60с.



Фронтальный опрос

12. Какая документация
используется для приготовления
кондитерских изделий?



ЭТАЛОН ОТВЕТА

12.Для приготовления кондитерских изделий используют Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий, технологические карты.



КАРТОЧКИ - ЗАДАНИЯ

Карточка - заданий № 1.

1. Вспомните технологию приготовления бисквита основного с подогревом и вставьте соответствующие слова: Соединение яиц с ..., их подогрев и, смешивание-..... массы с мукой.

2. Установите соотношение между 1 и 2 колонкой.

1) Пирог бисквитный с повидлом.

2) Рулет кремовый

3) Печенье буше

4) Рулет фруктовый

а) бисквит

б) сироп для пропитки

в) повидло

г) сахарная пудра

д) бисквитная крошка

е) орехи жаренные

ж) крем шоколадный

з) начинка фруктовая

и) фрукты



ЭТАЛОН ОТВЕТА

Карточка – заданий № 1

1 Соединяют яйца с сахаром, подогревают и взбивают, смешивают яично – сахарную массу с мукой.

2. 1(а, в, г)

2(а, б, д, е, ж)

3(а, б, г, д, з, и)

4(а, и, г)



КАРТОЧКИ - ЗАДАНИЯ

Карточка – заданий № 2

1. Составьте технологическую последовательность приготовления пирога бисквитного с яблоками (Шарлот).
2. Назовите причину: Бисквитный полуфабрикат с комками.





ЭТАЛОН ОТВЕТА

Карточка – заданий № 2

- 1 Бисквит разрезать по горизонтали на два пласта, склеить между собой повидлом, сверху посыпать сахарной пудрой.
- 2.Недостаточный промесс теста; была засыпана вся мука сразу.

КАРТОЧКИ - ЗАДАНИЯ

Карточка – заданий № 3

1. Определите сколько сахара необходимо для приготовления 1 кг. бисквита: а) 250г, б) 350г, в) 300г.



ЭТАЛОН ОТВЕТА

Карточка – заданий № 3

1. 6) 250



КАРТОЧКИ - ЗАДАНИЯ

Карточка - заданий № 4

1. Найдите ошибку в приготовлении бисквита основного.

Яйца, сахар, муку, крахмал соединяют и помешивая подогревают на водяной бане до 45 градусов, затем массу взбивают до увеличения 2.5 – 3 раза и появления устойчивого рисунка на поверхности. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, формах, кондитерских листах, при температуре 250 – 260 градусов. Затем охлаждают 20 – 30 мин и вынимают из форм, оставляют на 8-10 часов для укрепления структуры.

2. В чем особенность приготовления бисквита буше





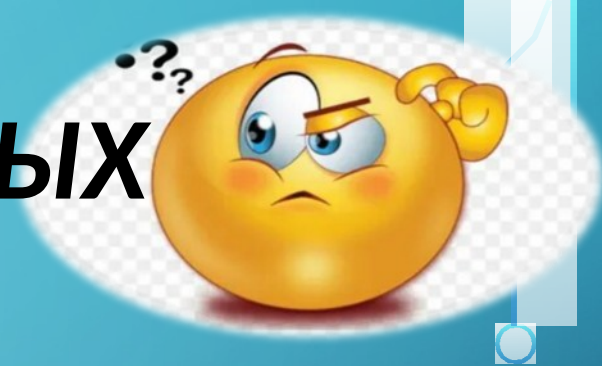
ЭТАЛОН ОТВЕТА

Карточка – заданий № 4

1. Яйца и сахар соединяют и помешивая подогревают на водяной бане до 45 градусов, затем массу взбивают до увеличения объема в 2.5 – 3 раза до появления устойчивого рисунка на поверхности. Муку соединяют с крахмалом и вводят в яично – сахарную массу. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, формах и на листах, при температуре 180 градусов. Затем охлаждают 10 – 15 мин и освобождают из формы. Оставляют на 8- 10 ч для укрепления структуры.

2. Готовят без подогрева то есть холодным способом.

РЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ



Ситуация №1. Вам заказали торт «Графские развалины». Для его приготовления выпекают два полуфабриката бисквитный и воздушный. Бисквитный полуфабрикат уже готов, а воздушный полуфабрикат поставили в пекарский шкаф. Но после выпечки оказалось, что белковый (воздушный) полуфабрикат не соответствуют требованиям качества: внешний вид п/ф — кремового цвета; консистенция – хрупкая; полуфабрикат потерял форму. Дайте общее заключение о причинах брака.



ЭТАЛОН ОТВЕТА

Высокая температура выпечки – кремовый цвет; полуфабрикат потерял форму (растекся) — нарушен технологический процесс взбивания белков; имеются следы жира на посуде для взбивания; излишки сахара в тесте.

РЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ



Ситуация №2. Вы решили испечь на день рождения торт «Заварной». Бисквитный полуфабрикат уже готов и выдержан, осталось заварное тесто. Включили духовой шкаф на разогрев, «быстренько» заварили тесто. Приготовив тесто, отсадили на листы «Заварную сетку» для торта и поставили в духовой шкаф выпекать. Заварной полуфабрикат получился расплывчатый, сильно осел при выпечке, с разрывами на поверхности, да ещё и не снимается с листа, ломается. Определите причину брака в данной ситуации.



ЭТАЛОН ОТВЕТА

Полуфабрикат расплывчатый и сильно осел — жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; разрывы на поверхности полуфабриката – высокая температура печи; изделие не снимается с листа – листы не смазаны маслом.

РЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ



Ситуация №3. Вы работаете кондитером в одном из кафе города. В ваши обязанности входит выпечка мучных кондитерских изделий: пирожков, пирожных, тортов. В начале смены перед приготовлением бисквитного рулета с фруктовой начинкой вы выпекали пирожки. Вы взбили яйца с сахаром, получился отличный объем теста – увеличилось в объеме, пышное и воздушное. Постелив бумагу на противень, быстро поставили в духовой шкаф. При выпекании бисквит сильно осел, растекся и подгорел. Определите причину брака в данной ситуации.



ЭТАЛОН ОТВЕТА

Бисквит подгорел – перед выпечкой необходимо настроить температурный режим и выпустить жар; п/ф потерял форму (растекся) — нарушен технологический процесс приготовления бисквитного теста (или забыли положить муку, недостаточное количество муки).

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАРЛОТКИ

➤ Яйцо - 4 шт.

Сахар - 150г

Мука пшеничная -150г

➤ Крахмал - 20г (можно не использовать, тогда увеличивается норма муки)

➤ Соль - 2г

➤ Ванилин - 5г

➤ Яблоки - 375г

➤ Жир для смазывания форм



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

❑ Для приготовления бисквита нам понадобятся: мука, сахар, яйца, ванилин, соль. Форма диаметром – 18 -19 см в диаметре.

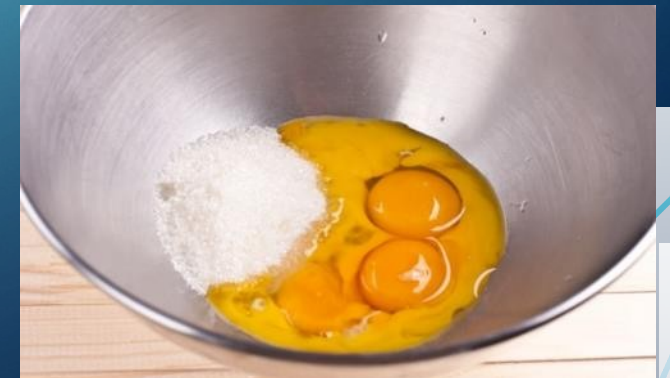
Примечание: в некоторых рецептах вместо 120 г. муки используется 100 г. муки и 20 г. крахмала. Бисквиты с крахмалом меньше опадают при выпечке, но больше крошатся при нарезке и менее пластичные

❑ Никаких дополнительных разрыхлителей (типа соды, разрыхлителей теста, дрожжей и т.д.) настоящее бисквитное тесто не требует.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Взбиваем яйца (сначала на малых оборотах, постепенно увеличиваем мощность миксера)
- Затем, не переставая взбивать, добавляем сахар и продолжаем взбивать, пока масса не увеличится в объеме в 2,5 – 3 раза.
- После чего постепенно добавляют просеянную муку и крахмал
- Перемешивают лопаточкой движениями сверху вниз до однородной массы, что бы не было комочков муки.
- Добавляют ванилин или ванильную эссенцию.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Так же можно готовить бисквитное тесто путем отделения белков от желтков

1. Отделить белки от желтков. Важно это сделать так, чтобы в белки не попали даже мелкие капельки желтков, иначе белки будут плохо взбиваться.
2. Взбить желтки с $\frac{2}{3}$ сахара до получения светлой однородной массы. Остановиться можно будет тогда, когда в смеси исчезнут крупинки сахара, а сама она станет белой и пенистой.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

3. Взбить белки.

4. Посуда для взбивания белков должна быть совершенно чистой, без следов жира, иначе белки будут плохо взбиваться. Взбивать белки нужно до получения устойчивой пены. Если тесто содержит слишком мелкие пузырьки, то при выпекании оно садится. Если белки взбиваются плохо, их нужно охладить, добавить немного соли, лимонной кислоты или несколько капель уксуса.

5. Добавить в белки остатки сахара и взбить до появления блеска.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

6. Смешать вместе белковую и желтковую массы. Делать это следует быстро, не круговыми движениями, а поднимая слой за слоем, чтобы в тесте осталось достаточное количество пузырьков воздуха.

7. Всыпать просеянную муку и аккуратно, но быстро перемешать движениями снизу вверх.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

8. Готовое тесто вылить в подготовленные формы или на противень и выпекают.

9. Удобно выпекать бисквит в разъемной форме, дно которой нужно смазать маслом или выстлать бумагой для выпечки.

Смазывать боковые стенки формы с антипригарным покрытием не следует, иначе при выпечке тесто будет подниматься только по центру формы.

Если же используется форма без антипригарного покрытия, то стенки формы можно смазать маслом.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

10. Выпекают бисквит в духовом шкафу, разогретом за 10 минут до того, как ставить в него изделия из теста. Не стоит ставить бисквит в раскаленную духовку, так как на поверхности изделия может сразу образоваться твердая корочка, бисквит будет подгорать снаружи, а изнутри не пропечется. Для выпечки оптимальны температура 160-180 градусов и время выпечки 30-40 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

11. Во время выпечки, особенно в первые 15-20 минут, нельзя открывать духовой шкаф и сотрясать бисквит, так как он может осесть и не пропечется. Готовность определяется с помощью деревянной шпажки или зубочистки.

12. Выпеченный бисквит нужно оставить на некоторое время в форме в которой он выпекался, перевернутым вверх дном на решетке, чтобы он не опал. Если его сразу вынуть из формы, он может осесть.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Готовый бисквит легко отделяется от стенок формы, при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается, верхняя корочка бисквита золотистого цвета. Если готовый бисквит поставить на влажное холодное полотенце, его будет легче вынуть из формы.

Совет: готовый бисквит можно заморозить. Чтобы минимизировать трудовые затраты при подготовке к большим праздникам (Дни рождения, Новый год и т.д.), бисквит лучше всего приготовить заранее и хранить в морозилке. После размораживания при комнатной температуре он по вкусовым качествам не отличается от свежеприготовленного.



АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА



ОСНОВНЫЕ ПЕЧАТНЫЕ И/ИЛИ ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ:

1. Учебное издание - Министерство образования Российской Федерации – ИРПО - Н. Г. Бутейкис, АЮ А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - учебник – Москва 2001г. ИЦ «Академия» - 300 с. – (Профессиональное образование).
2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135501.html>
3. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учебное издание / Ермилова С. В., Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2018. - 80 с. (Профессиональная подготовка рабочих и служащих). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст : электронный