



ГБПОУ Республики Марий Эл  
«Торгово-технологический колледж»

## ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

**Тема:**

**Характеристика опарного способа тестоведения на прессованных дрожжах. Приготовление булочки «Бриошь» из муки пшеничной в/с, массой 0,065 кг.**

---

**Характеристика безопарного способа тестоведения. Приготовление пиццы с колбасой копченой.**

Выполнила:  
Щербинина Екатерина Дмитриевна  
Группа ПХ 31  
Профессия 19.01.04 Пекарь  
Руководитель:  
Лаврентьева А.Ю.

**2015**

# Содержание

## Введение

1 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ, САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОПАРНОГО СПОСОБА ТЕСТОВЕДЕНИЯ НА ПРЕССОВАННЫХ ДРОЖЖАХ.

2.1 Приготовление булочки «Бриошь» из муки пшеничной в/с, массой 0,065 кг

3 ХАРАКТЕРИСТИКА БЕЗОПАРНОГО СПОСОБА ТЕСТОВЕДЕНИЯ

3.1 Приготовление пиццы с колбасой копченой.

4 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ИНСТРУМЕНТОВ, ПОСУДЫ. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Оборудование для приготовления изделий

4.2 Инвентарь, используемый для приготовления изделий

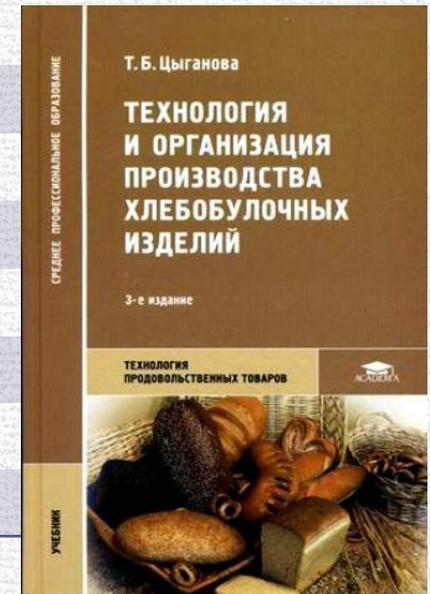
4.3 Организация рабочего места

5 ОХРАНА ТРУДА

Заключение

Список литературы

Приложения



# ВВЕДЕНИЕ

Цель ПЭР -  
показать уровень  
сформированности  
профессиональных  
компетенций.

Подобрать необходимую нормативную и техническую литературу

Ознакомиться с различными видами сырья для приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий

Провести расчеты и составить технологические карты и схемы на изделия по теме ПЭР

Подобрать и охарактеризовать оборудование, используемое для приготовления изделий

На территории республики Марий Эл в сфере хлебопечения осуществляют деятельность 37 малых и средних предприятий, в которых занято 1429 человек.

Это такие заводы, как: «Хлебозавод №1», «Махаон», «Медведевский хлеб», «Русь Бейкери», малые предприятия «Хлебница», «Покровский хлеб».

ПОКРОВСКИЕ  
ПЕКАРНИ



Avito

# ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ



Варёно-копчёные колбасы содержат 10—17 % белка, 30—40 % жиров, их энергетическая ценность — 350—410 ккал на 100 г, а срок хранения в холодильнике — не более 15 суток.



Томаты – одни из самых широко распространенных в мире овощей. Они употребляются сырыми, маринованными, подвергаются всевозможной кулинарной обработке.



Сыр — пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свёртывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий.



В зависимости от сырья растительные масла подразделяются на следующие виды: подсолнечное, кукурузное, горчичное, соевое, оливковое, хлопковое, льняное и др.



Для производства кондитерских изделий чаще всего используют пшеничную муку, а для некоторых изделий – сочетание нескольких видов муки. В муке содержится до 70% крахмала.



Дрожжи — это одноклеточные микроорганизмы, относящиеся к классу грибов сахаромицетов.

# ХАРАКТЕРИСТИКА ОПАРНОГО СПОСОБА ТЕСТОВЕДЕНИЯ НА ПРЕССОВАННЫХ ДРОЖЖАХ



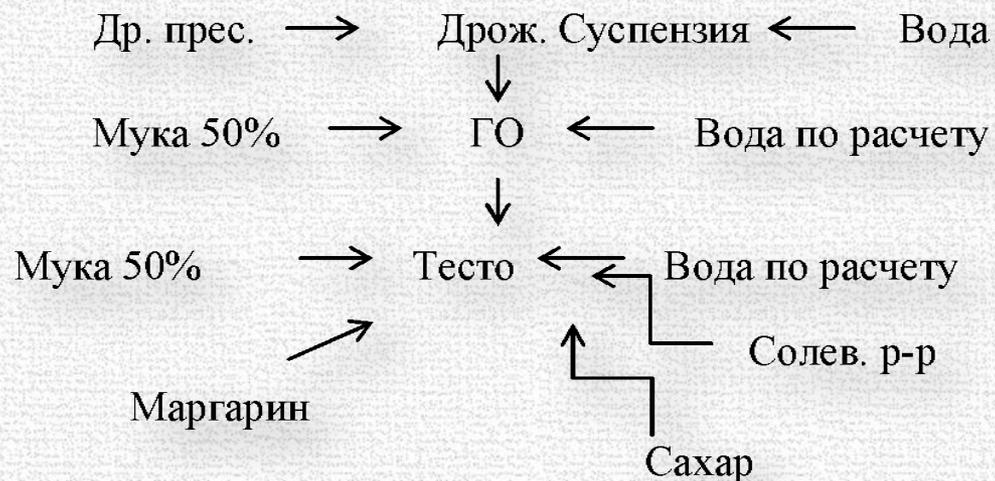
Приготовление  
опары



Замес  
теста



Расстойка  
теста



**Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим количеством сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста**

Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре).

Замешанная опара должна иметь (t) 27-29°C.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛОЧКИ «БРИОШЬ»



Выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки в один ряд.

Продолжительность хранения мелкоштучных изделий с момента выхода из печи – 16 ч.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА



**Воду или молоко подогреть до 40 С, положить дрожжи и сахарный песок и тщательно размешать до полного растворения.**



**Добавить растительное масло, перемешать**



**Добавить куриные яйца, перемешать.**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА



**Добавить муку, небольшими частями, каждый раз тщательно перемешивая. Замесить тесто, оно не должно липнуть к рукам, но и не должно быть слишком крутым.**

**Готовое тесто необходимо выминать в течение 20-30 минут.**

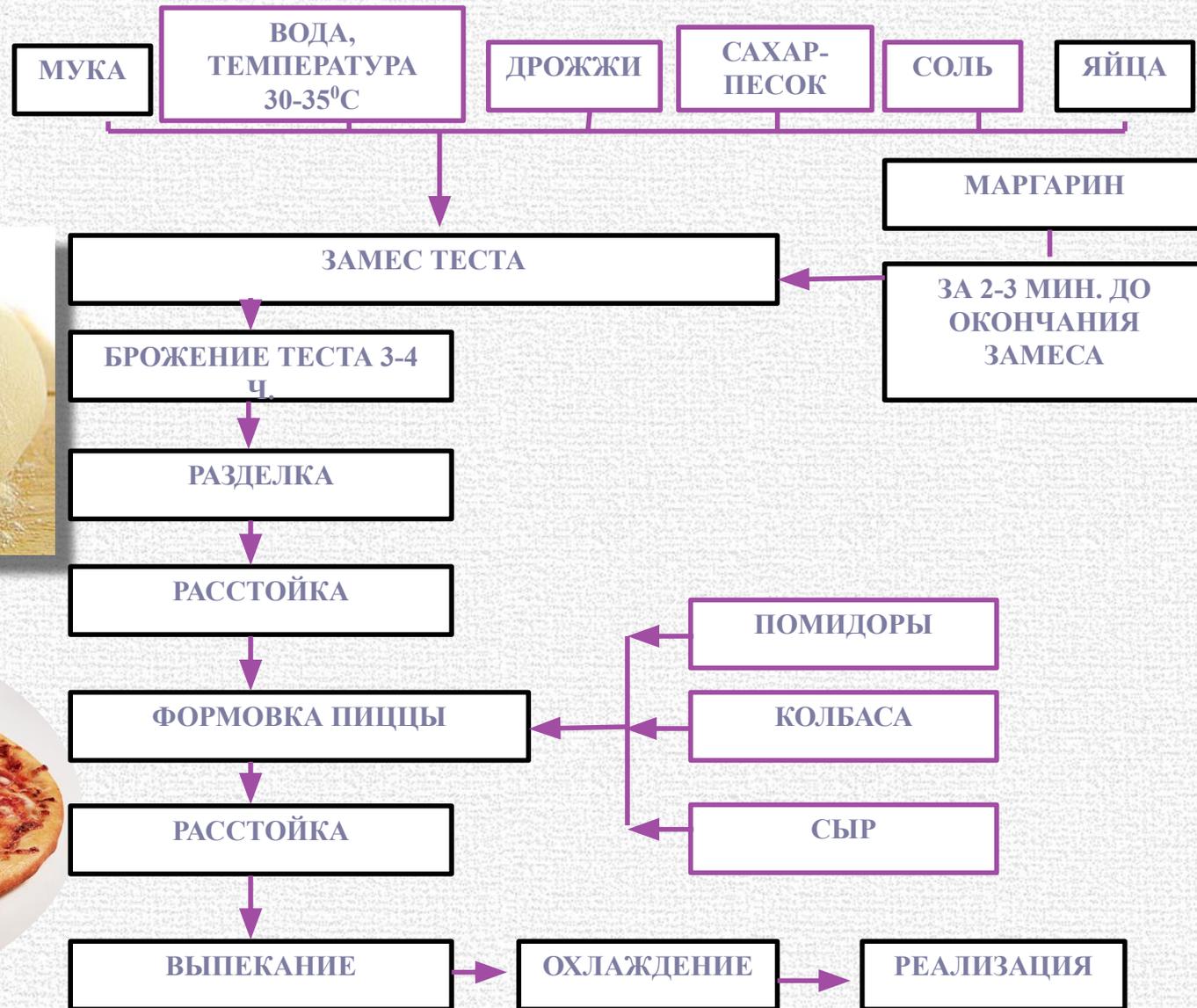
**Положить тесто в миску или кастрюлю, накрыть полотенцем и поставить в тёплое место на 40-50 минут.**

**Через 40-50 минут тесто должно хорошо подняться.**

**Делаем обминку 10 минут и снова в тёплое место на 30 минут.**



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ С КОЛБАСОЙ



# ОБОРУДОВАНИЕ



## Конвейерные печи для пиццы

Применяется в основном при промышленном производстве или в больших заведениях, где одновременно осуществляют большое количество заказов.



## Тестомесильная машина ТММ – 1М

Широко используются на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности для замеса теста



## Печь «Муссон-Ротор»

Печь обеспечивает: выпечку высококачественной продукции широкого ассортимента, в том числе формового хлеба, без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере; идеальный глянец на выпекаемой продукции; безопасность в эксплуатации

**Новинка!**

## ОБОРУДОВАНИЕ

### Конусная пицца

Это относительно новое явление на рынке, стремительно набирающее популярность. В отличие от традиционной пиццы, у нее форма конуса. Это могут быть как классические ингредиенты для пиццы, так и сладкая начинка.



**SERGAS FEP - Ротационная печь для выпечки конопиццы**



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА



Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

При приготовлении изделий следует соблюдать технологический процесс приготовления:

- Развешивание теста;
- Стол для подкадки теста;
- Укладка изделий на противни;
- Стеллажи для расстойки тестовых заготовок;
- Печи для выпечки изделий;
- Место для разгрузки готовых изделий, их укладки и упаковки.



# ОХРАНА ТРУДА

- Соблюдать требования ОТ;
- Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
- Проходить обучение безопасным методам и приёмам выполнения работ, инструктаж по ОТ, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований ОТ;
- Немедленно извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей;
- Проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.



# ЗАКЛЮЧЕНИЕ



Производству сегодня нужны самостоятельные инициативные специалисты, предприимчивые, способные приносить прибыль, предлагать и разрабатывать идеи, находить нетрадиционные решения и реализовывать экономически выгодные проекты

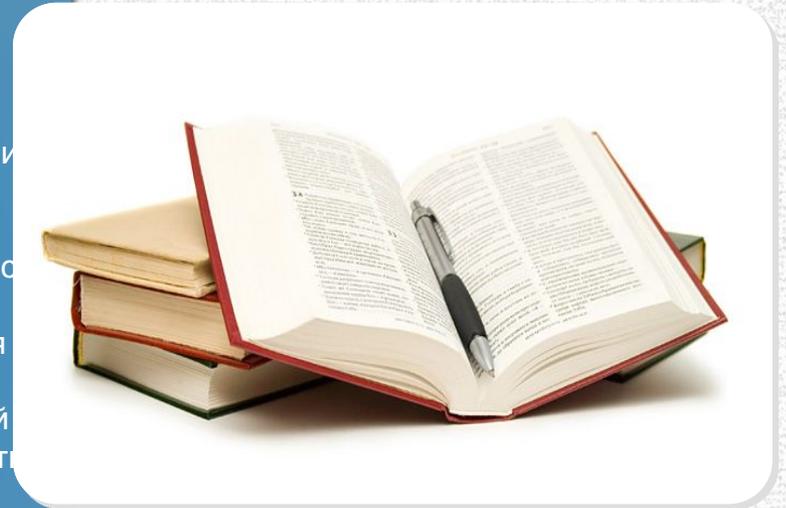
Цель курсовой работы заключается в закреплении изученного за три курса материала по профессиональным модулям:

- Приготовление теста;
- Разделка теста;
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий;
- Укладка и упаковка готовой продукции.



# Список литературы

1. СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
2. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
3. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.
5. ГОСТ 27842-88. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия (с Изменениями N 1, 2).
6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб : Профикс, 2006.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания. / Под редакцией Ф.Л.Марчука.- М.: Издательство «Хлебпродинформ», 1996, 1997; 1,2 части - 618, 560 с.
8. Цыганова Т.Б., Технология хлебопекарного производства Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 448 с.
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2012.-335с.



## Электронные ресурсы:

1. История появления пиццы. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://kedem.ru/>– Загл. с экрана.
2. Коно-пицца. Оборудование для пиццы в стаканчике. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://pizzakonous.ru/> Загл. с экрана.
3. Что такое булочка бриошь? [Электронный ресурс] – <http://fb.ru/article/> – Загл. с экрана.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

