



Урок учебной  
практики по  
профессии  
Повар, кондитер

**Урок учебной практики по профессии  
Повар, кондитер  
на тему «Приготовление воздушного,  
бисквитного и заварного теста и изделий  
из него»**



## Урок учебной практики по профессии Повар, кондитер



Дубова Екатерина Сергеевна,  
мастер производственного обучения  
Мариинско-Посадского  
технологического техникума  
Минобразования Чувашии



**Цель практического занятия** ознакомление с технологией приготовления воздушного, бисквитного, заварного теста и ассортимента изделий из него.

**Краткий план урока:**

- Изучение инструкционных и технологических карт.
- Самостоятельное выполнение обучающимися приготовления заварного, воздушного и бисквитного теста и изделий из этих видов теста.
- Заполнение ведомости оценки качества знаний и навыков студентов при выполнении практических работ на уроках учебной практики



### *Вводный и текущий инструктажи:*

Мастер п/о рассказывает какими уникальными особенностями обладает воздушное, бисквитное и заварное тесто.

Показ трудовых операций приготовления этих видов теста и изделий из него. При этом предупреждает о возможных ошибках, соблюдения техники безопасности. Подводит оценку качества готового п/ф.





## Уникальность воздушного теста

- ✓ Белковое тесто, сахаристо-воздушный полуфабрикат – это по сути тот же белковый крем, приготовленный из взбитых яичных белков с добавлением сахара, или сахарной пудры, или уваренного сахарного сиропа, только высушенный в духовке до такого состояния, что изделия из него можно брать в руки и даже, промазав кремом, резать ножом.
- ✓ Именно белковое тесто можно по праву назвать **«воздушным»**, т.к. это — единственный вид теста, который, почти как суфле, можно приготовить без добавления муки.
- ✓ Популярные виды кондитерских изделий, «безе», «меренги», в том числе и знаменитый «киевский торт».





## Уникальность бисквитного теста:

- Секрет бисквитного теста — в отсутствии дрожжей, масла, разрыхлителей, что присуще другим видам теста.
- Бисквит - это пышный, мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, который получается энергичным сбиванием яичного меланжа с сахаром, перемешиванием сбитой массы с мукой и последующей выпечкой полученного теста.
- По своей структуре бисквитное тесто - высококонцентрированная дисперсия воздуха в среде, состоящей из яичепродуктов, сахара, муки, поэтому бисквитное тесто можно отнести к пенам.
- Бисквитные полуфабрикаты можно





## Уникальность заварного теста:

- Заварное тесто – своеобразный кулинарный феномен.
- Чтобы приготовить заварное тесто, муку заваривают.
- А вот сахар в состав заварного теста не входит: малейшее его присутствие приводит к порче выпекаемого изделия.
- Особенностью изделий из заварного теста является наличие внутри больших полостей, которые получаются благодаря тому, что при выпекании пары воды внутри заготовок не могут выйти наружу и образуют воздушные камеры.





## Инструкционные карты приготовления различных видов теста:

| Порядок выполнения упражнения              | Инструкционные указания приготовления Меренги  |
|--|--|
| Упражнение 1<br>Организация рабочего места | 1. Подготовить необходимые инструменты, инвентарь, посуду.<br>2. Проверить оборудование.   |
| Упражнение 2<br>Подготовка сырья           | 1. Провести дезинфекцию яиц. 2. Отделить белки от желтков. 3. Белки охладить. 4. Сахар просеять.   |
| Упражнение 3<br>Приготовление теста        | 1. Яичные белки взбить до увеличения объема 5-6 раз и до образования устойчивой пены.<br>2. Не прекращать взбивание, постепенно всыпать сахарный песок, ванильную пудру и взбивать не более 1-2 минут (если дольше взбивать, масса может осесть) |
| Упражнение 4<br>Формирование               | Готовую массу поместить в кондитерский мешок и через гладкую или зубчатую выемку «отсаживают» на листы смазанные жиром или застеленные бумагой и присыпанные мукой.  |
| Упражнение 5<br>Выпечка                    | Полуфабрикат выпекать при температуре 100-110 градусов от 40 до 60 минут. (Нужно строго соблюдать температуру выпечки, так как более высокая температура приводит к быстрому затвердеванию поверхности изделий при влажной середине).            |
| Упражнение 6<br>Уборка рабочего места      | 1. Вымыть посуду, инвентарь и оборудование.<br>2. Провести дезинфекцию.  |



## Мастер производственного обучения предлагает решить ситуационные задачи.

Ставлю перед студентами проблему. Обучающиеся, проигрывая различные производственные конфликтные ситуации, находят различные ответы.

**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.



### **Текущий инструктаж.**

Проверка норм времени приготовления изделий. Мастер п/о контролирует качественное выполнение самостоятельной работы, при необходимости индивидуальные консультации. Проверка конечного результата.

### **Заключительный инструктаж.**

Мастер п/о дает характеристику работы группы, анализ выполненных работ (какие ошибки «+» и «-»), анализ работы в целом). Оценки выставляются в ведомость.





## Урок учебной практики по профессии Повар, кондитер





## **Дубова Екатерина Сергеевна, мастер производственного обучения**

Юридический адрес: 429570 Чувашская Республика,  
г. Мариинский Посад, ул. Лазо, д.76

Телефон рабочий: 8(83542)2-16-53

Электронная почта техникума: [pu28\\_pr@mail.ru](mailto:pu28_pr@mail.ru)

Электронная почта: [katerina.dubova.74@mail.ru](mailto:katerina.dubova.74@mail.ru)