

Учебная практика

Тема: Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслуживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Самостоятельная работа

1. Законспектировать инструктаж.
2. Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__

План

1. Приготовление теста. Формование изделий. Отсадка фарша. Смазывание и выпекание изделий.
2. Варианты оформления и подача. Требования к качеству. условия и сроки хранения.

Основные сведения

Пироги на Руси начали печь очень давно. Упоминание о пирогах встречается в древней книге путешественника Адама Олеария «Описание путешествия в Московию и через Московию», который говорил: «Между прочим, у них (русских) имеется особый вид печенья, вроде паштета, или, скорее, пфапкухене, называемый ими „пирогом“; Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять». Интересно происхождение самого слова «пирог», корень которого идет, скорее всего, от слова «пир». Об этом говорит и то, что пироги были непременным атрибутом любого праздничного стола, будь то свадьба, Новый год, именины и т. д. Русские ритуальные кушанья немыслимы без пирогов. Особенно если речь идет о семейных праздниках и обрядах. Особые традиции касаются пирогов, которые пеклись на именины. В день именин было принято печь пироги как со сладкой начинкой, так и с соленой и рассылать их родным и близким как своеобразное приглашение на праздник. Наличие пирога на домашнем столе считалось в ту пору залогом благополучия. Молодых девочек учили печь пироги смолodu – в 14—15 лет. Любая девица на выданье должна была уметь печь пироги в совершенстве, потому как, по древнерусской традиции, на следующий день после свадьбы молодая невеста угощала пирогом собственного приготовления гостей, которые судили о домовитости будущей хозяйки. Русская кухня сохранила массу рецептов пирогов, которые отрабатывались веками, передавались из поколения в поколение. Пироги отличались по форме: открытые, закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные, плоские и в виде шапок. Пироги почитались в России порой выше хлеба. Недаром русские пословицы гласят: «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Красно гумно стогами, а стол – пирогами». Наличие пирога на русском столе говорило прежде всего о благосостоянии семьи, о ее достатке.

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, ван. сахар, мак.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда: Пирог с маком «Ажурный»

№ ред. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	Тесто		
2	яйцо	1 шт	48
3	сахар	100	100
4	ван. сахар	20	20
5	соль	4	4
6	молоко	250	250
7	мука	500	500
8	дрожжи сух.	12	12
9	слив. масло	100	100
10	Начинка маковая	500	500
11	Льезон		
12	яйцо	1 шт	48
13	вода	20	20
14	сахар	10	10

Последовательность технологических операций при приготовлении пирога с маком «Ажурный»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией. Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.
Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Добавить растопленное масло, влить молоко, перемешать.



Операция №4 Соединить муку и дрожжи, перемешать.



Операция №5 В муку влить молочную смесь и замесить тесто.



Операция №6 Тесто хорошо вымесить, чтобы оно было однородным, мягким, эластичным. Накрывать миску с тестом чистым полотенцем и убрать для подъема в теплое место. Через 1 час поднявшееся тесто обмять, снова накрыть и убрать в теплое место еще на 30 минут. Тесто должно снова увеличиться в объеме.



Операция №7 Готовое тесто разделить на три части.



Операция №8 Противень смазать растительным маслом. Часть теста раскатать в круг по размеру противня, сверху выложить слой маковой начинки, не доходя 2-2,5 см до края теста.



Операция №9 Раскатать вторую часть теста, выложить ее поверх маковой начинки, на нее уложить второй слой маковой начинки и накрыть третьим пластом теста. Легким движением скрепить края трех пластов теста между собой.



Операция №10 Поверхность пирога разделить на 16 частей. Удобно это сделать разделителем для торта или просто ножом на глазок.



Операция №11 Ножом сделать разрезы насквозь, оставив целой середину пирога. Разрезанные части развернуть два раза вокруг своей оси. Рядом находящиеся полоски разворачивать в противоположные стороны (см. фото).



Операция №12 Свернуть таким образом все 16 разрезов, скрепить их края между собой. Взбить яйцо и смазать дрожжевой пирог. Оставить пирог подходить в течение 20-25 минут. Разогреть духовку до 180 градусов и выпекать пирог с маком 25-30 минут до приятного золотистого цвета.



Операция № 13 Готовый пирог аккуратно переложить на решетку и остудить. Пышный, вкусный, сладкий дрожжевой пирог с маком готов.



Требования к качеству

Внешний вид — изделие должно иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин

Консистенция — мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, не крошливый, плотно прилегает к корочке.

Цвет — на поверхности золотистый или светло-коричневого цвета

Вкус и запах — выпеченного теста, без привкуса перекисшего теста, солоноватости и горечи.

Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки: - не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;