

14.04.2023

ПКД 2/1

Учебная практика

Тема: Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.

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. Замес и брожение теста. Разделка теста. Расстойка теста.
2. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции.

Общие сведения

Очень удачный рецепт сдобных и ароматных булочек. Приготовить булочки как в детском саду можно не только на полдник, такая выпечка станет прекрасным дополнением и к утреннему чаю, какао или кофе. Можно придать им любую форму или добавить изюм, получится несомненно еще вкуснее.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: булочка «Детская»

№ рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия
1	Тесто			
	яйцо	4шт	100	
	сахар	125	125	
	ван. сахар	25	25	
	соль	10	10	
	молоко	300	300	
	мука	750	750	
	дрожжи сух.	10	10	
	слив. масло	200	200	1520
2	Льезон			
	яйцо	1шт	48	

	молоко	20	20	
	сахар	10	10	78
	Выход			

Последовательность технологических операций при приготовлении булочки «Детская»

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 продукты ставят справа от себя. Операция № 2 Подготовка продуктов.



Операция №3 В миску всыпьте большую часть муки, добавьте сахар (оставьте немного для посыпки булочек сверху), дрожжи, соль и теплую воду.



Операция №4 Перемешайте и влейте растопленное и чуть охлажденное сливочное масло.



Операция №5 перемешайте и частями подсыпая оставшуюся муку,

замесите мягкое тесто.



Операция №6 Соберите тесто в шар, накройте миску полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-1,5 часа для расстойки. Тесто должно увеличиться примерно в 2 раза.



Операция №7 Достаньте тесто из миски и на припыленном остатками муки столе, разделите на равные части. Сформируйте из теста шарики и выложите их в смазанную маслом форму для выпечки. Накройте булочки чистым полотенцем и дайте им расстояться 15-20 минут.



Операция №8 Затем каждый шарик-заготовку смажьте взбитым яйцом и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов около 20 минут.



Операция №9 Булочки как в детском саду готовы. Остудите их на

решетке и подавайте к столу. Приятного аппетита.



Требования к качеству:

Требования к качеству: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6- 20° С в лотках, укладывая их так, чтобы они не потеряли форму. Срок реализации 16 ч.

«Каравай»

Общие сведения

Караваем называют сладкий круглый дрожжевой хлеб, который является частым «участником» восточнославянских ритуалов, главным образом свадебных обрядов. Считается, что обычай одаривать молодоженов этим праздничным хлебом зародился еще в древнеегипетской цивилизации. Позже эти знания перекочевали в Древнюю Элладу и Рим, а с наступлением христианства стали достоянием всего мира

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: Каравай

№ рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
-------	--------------------	---------------------	--------------------

1	Тесто		
	яйцо	4шт	100
	сахар	125	125
	ван. сахар	25	25
	соль	10	10
	молоко	300	300
	мука	750	750
	дрожжи сух.	10	10
	слив. масло	200	200
2	Льезон		
	яйцо	1шт	48
	молоко	20	20
	сахар	10	10
	Выход		

Последовательность технологических операций при приготовлении праздничного хлеба «Каравай»

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 подготовим продукты для праздничного хлеба: пшеничную муку, сахар, молоко, сливочное масло, куриные яйца, соль и сухие дрожжи (можно заменить свежими - 30 граммов).



Операция №3 возьмем 150 миллилитров молока, пару столовых ложек сахарного песка, дрожжи и 4 столовые ложки пшеничной муки. В теплое (не более 38 градусов) молоко добавляем дрожжи и сахар, перемешиваем и подсыпая просеянную муку. Должна получиться масса, по консистенции как сметана — это называется опара.



Оставляем в тепле на 40-45 минут.

Операция №4 одну столовую ложечку молока оставим для смазывания домашнего каравая, а оставшееся соединяем со сливочным маслом, солью и сахарным песком (3 столовые ложки). Все подогреем на водяной бане или в микроволновой печи, чтобы масло растаяло.



Операция №5 Получается молочно-масляная жидкая смесь. Остужаем ее до теплого состояния, то есть градусов до 37.



Операция №6 Готовая опара — она хорошо выросла и запенилась. Это заработали дрожжи - пора приступать к замесу

дрожжевого теста.



Операция №7 Перекладываем готовую опару в подходящую по размерам миску. Взбиваем куриные яйца, добавляем в опару.

Операция №8



Операция №9 Подсыпаем часть просеянной пшеничной муки — примерно два стакана. Перемешиваем все.



Операция №10 добавляем в тесто молочно-масляную смесь.



Операция №11 Перемешиваем и всыпаем остальную пшеничную муку.



Операция №12 После перемешивания у вас получится вот такое очень липкое, жидковатое и неоднородное тесто, которое и тестом назвать сложно. Переходим к очень важному этапу - вымешиванию теста для каравая.



Операция №13 Замес этого теста нужно продолжать не менее 20 минут. Постепенно тесто будет становиться все более однородным, приобретая гладкость и упругость. Сначала начнет отходить от стенок миски, а затем и вовсе превратится в нежнейший, но в то же время упругий колобок. Прикрываем миску полотенцем из натуральной ткани (так тесто сможет дышать и при этом не заветрится). Оставляем тесто отдыхать на 1.5 часа. Спустя 40 минут (от общего времени) обминаем тесто и снова в теплое место.



Операция №14 Вот так вырос наш колобок - он стал больше раза в три.



Операция №15 формование каравая. Для этого разделим тесто на 2 части
- примерно 2 к 3.



Операция №16 Берем большую часть и делаем из нее гладкий круглый колобок. Перекладываем его на противень, который застилаем пергаментом и присыпаем мукой.



Операция №17 Из второго (меньшего) колобка делаем украшения. Делим его на 2 части. Из одной плетем косу и укладываем ее не очень плотно к колобку-основанию.



Операция №18 делаем маленькую косичку и кладем ее в форме кольца на вершину каравая. Это место для солонки -

вставим в него шарик из пищевой фольги, чтобы углубление в процессе выпечки не выросло.



Операция №19 Из остатков теста делаем различные украшения - колоски и цветочки. Прикрепляем их к караваю. Но это все по желанию и как позволяет ваша фантазия.



Операция №20 Смазываем каравай смесью из желтка и молока. Даем заготовке немного отдохнуть - около получаса. Тем временем прогреваем духовку до 200 градусов. Первые 20 минут выпекаем каравай при этой температуре, затем делаем 170°C и допекаем его еще 40 минут. Если у вас духовка сильно румянит, можете в конце накрыть каравай пищевой фольгой.



Вот такой каравай у нас получился! Румяный и аппетитный.

Требования к качеству

Внешний вид - правильной формы - круглый формовой или подовый.

Состояние мякиша - мякиш изделий быть полностью пропеченным, по

консистенции - эластичный равномерно пористый, без пустот; корочка - тонкая, хрустящая.

Цвет корки изделия - должен быть от соломенного до светло-золотистого. Органолептические показатели изделия - с приятным запахом, соответствуют виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, запах кислотности, излишняя кислотность изделия (кислый привкус), соленость.

Художественное оформление – сравнить рисунок с заранее разработанными эскизом. Равномерное художественное оформление изделия, не допуская сползания, разрывов целых деталей оформления.

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