**Министерство образования и науки Удмуртской Республики**

**Бюджетное профессиональное образовательное**

**Учреждение Удмуртской Республики**

**«Ижевский техникум индустрии питания»**

**ПРОГРАММА КРУЖКА**

**«ВЕСЕЛЫЙ ХЛЕБОПЕК»**



Разработчик: Антонова Ирина Владимировна

преподаватель МДК «Пекарь»

высшей квалификационной категории

Ижевск,2020

**Пояснительная записка**

Хлеб для людей всегда считался священным продуктом: он быстро утоляет голод, обладает высокой пищевой и энергетической ценностью. Хлеб – это не просто мука и вода. Если бы это было так, наши булочные изделия выглядели бы довольно скромно. В мире существует огромное количество рецептов хлеба с различным вкусом, формой, размером и плотностью мякиша. Хлеб едят почти во всех странах мира. Даже в местах, где пшеница не растет – муку делают из других ингридиентов, например кукурузы, ржи, риса, и используют ее для приготовления простых питательных блюд эквивалентных хлебу. Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб – посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне.

**Целью программы является:** расширение знаний обучающихся об ассортименте хлебобулочных изделий; о способах приготовления разных видов теста; формированию практических навыков разделки и выпечки хлебобулочных изделий.

**Задачи программы:**

* расширить знания, развить умения и навыки обучающихся, используя материал, не входящий в учебную программу;
* познакомить с новыми технологиями и сырьем в хлебопечении;
* сформировать умения и навыки и внедрить их в практику работы;
* способствовать формированию творческих способностей обучающегося;
* воспитывать у обучающегося личностные качества: мобильность, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

**Категория обучающихся по программе:** 1-3 курс

**Объем реализации программы:** 58часов

**Режим занятий:**1 раз в месяц

**Форма обучения:** групповая (10-12 человек)

**Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:**

Обучающиеся будут

**знать**:

* виды сырья и требования к качеству;
* организацию рабочего места;
* технологию приготовления разных видов хлебобулочных изделий;
* соблюдать правила личной гигиены и охраны труда.

**уметь:**

* рассчитывать рецептуру;
* анализировать информацию о различных способах приготовления изделий;
* замешивать разные виды теста;
* определять готовность теста в процессе созревания;
* вычислять массу используемой добавки, массу тестовой заготовки.

**иметь практический опыт:**

* обслуживания разных видов оборудования;
* формования и выпечки разных видов хлебобулочных изделий;
* определения готовности выпеченных изделий.

Знание данной дисциплины необходимо для становления специалистов высокого профессионального уровня в области хлебопечения, для овладения студентами необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы хлебопекарного производства.

**Тематический план занятий кружка «Веселый хлебопек»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** | **Кол-во часов** | **Содержание** | **Ожидаемый результат** |
| 1 | Вводное занятие | 2 | https://thumbs.dreamstime.com/b/happy-baker-8828608.jpgЦели и задачи занятий кружка. Содержание курса. Ассортимент хлебобулочных изделий. Общие сведения об основном и дополнительном сырье. Оборудование для подготовки сырья. Правила безопасности при работе. | Ознакомятся содержанием курса, ассортиментом хлебобулочных изделий. Изучат виды сырья и требования к качеству. Ознакомятся с оборудованием для подготовки сырья и правилами безопасности при работе |
| 2 | Практическое занятие №1 | 6 | https://www.deloks.ru/upload/iblock/814/kalkulyator_nastolnyy_staff_plus_dc_111s_kompaktnyy_150_120_mm_12_razryadov_dvoynoe_pitanie_batareyk_5_full.jpgРасчет производственных рецептур, массы тестовой заготовки  Технологический процесс приготовления изделия «Багет провансаль» | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить изделие «Багет провансаль» |
| 3 | Практическое занятие №2 | 6 | https://www.nutrilinepanama.com/blog/wp-content/uploads/2017/01/1201ElToqueDeSamanthaBizcochoZanahorias-1-1024x576.jpgТехнологический процесс приготовления хлеба с применением полифункциональных растительных добавок (свекла, морковь, тыква) | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить изделия «Хлеб со свекольной, морковной пастой, тыквенным пюре. булочки «Осенней» |
| 4 | Практическое занятие №3 | 6 | https://i.pinimg.com/originals/b6/24/db/b624db5fa008edadcd12b19e0ba14dbd.jpg  Технологический процесс приготовления хлеба с применением безглютеновой муки | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить изделие «Хлеб безглютеновый» |
| 5 | Практическое занятие №4 | 6 | http://g-bread.ru/upload/iblock/999/khleb-zernovoy-polza-i-vred-2.jpg  Технологический процесс  приготовления хлеба с использованием зерновых смесей. | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить изделие «Хлеб с семенами льна, подсолнечника» |
| 6 | Практическое занятие №5 | 6 | https://pbs.twimg.com/media/EGMGFtnWsAAugj1.jpg  Технологический процесс приготовления угольного хлеба | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить изделие «Хлеб угольный» |
| 7 | Практическое занятие №6 | 6 | https://i.pinimg.com/736x/e4/6d/7c/e46d7c4f99973faa0b983055109d8f9b--bread.jpg  Технологический процесс приготовления хлеба из цельнозерновой муки | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить изделие «Хлеб цельнозерновой» |
| 8 | Практическое занятие №7 | 6 | https://kitchenremont.ru/images/bulochki24.jpgТехнологический процесс приготовления сдобной мелочи | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить изделия «Сдобная мелочь» |
| 9 | Практическое занятие №8 | 6 | https://attuale.ru/wp-content/uploads/2017/08/Kak-prigotovit-testo-sloenoe-4-1140x760-800x533.jpeg  Технологический процесс приготовления слоеных изделий | Смогут рассчитать рецептуру, массу тестовой заготовки.  Приготовить слоеные изделия с начинкой, без начинки, круассаны |
| 10 | Подведение итогов | 2 | Круглый стол «Хлебная ярмарка» | Защита презентаций. Дегустация изделий |

**Материально-техническая база, необходимая**

**для осуществления образовательного процесса**

Проведение занятий кружка «Веселый хлебопек» предполагает использование учебной аудитории и учебной пекарни, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Аудитория и учебная пекарня, в которых происходят теоретические и производственные занятия, оснащены необходимым мультимедийным оборудованием и возможностью выхода в интернет, а также всем необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. сред. проф. Образования / Т.Б. Цыганова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 448с.

2. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017.-320с.

**Дополнительная литература:**

1. ZNАNIUM.COM. Издательского дома «ИНФРА – М», Электронная библиотечная система.

2. Зверева Л.Ф. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства - М.: Легкая и пищевая промышленность. 2018-416с

3. Немцов З.С. и др. Основы хлебопечения. М.: Агропромиздат, 2018-287с.

**Интернет — ресурсы:**

1. www.technokhleb.ru

2. www.khlebrod.ru

3. www.vedomost.ru.

4. www.bac-forum.ru/

5. www.agrocomplete.ru/

6. www.okant.ru

7. www.ireks.ru

8. [www.gosniihp.ru](http://www.gosniihp.ru/)

9. [www.russbread.ru](http://www.russbread.ru/)

10.www.xle6.ru.

**Приложение 1**

**Тема занятия: Приготовление изделия «Булочка осенняя»**

**Цель:** сформировать умения по приготовлению изделия «Булочка осенняя»

**Задачи:**

-организовать рабочее место;

-подготовить сырье к производству;

-замесить тесто;

-произвести разделку теста;

-выпечь тестовые заготовки;

-определить готовность выпеченного изделия.

**Инвентарь, посуда, оборудование:** емкости для подготовки сырья к производству, мерные емкости, нож, ложки, пластиковый скребок, емкость для брожения теста, рабочий стол, весы электронные, тестомесильная машина, расстойный шкаф, печь.

**Ход занятия:**

**Производственная рецептура изготовления**

**изделия булочка «Осенняя» безопарный ускоренный способ**

Булочка «Осенняя» вырабатывается из пшеничной муки высшего сорта, массой 0,1 кг

**Органолептические показатели:** форма - в виде кленового листа; поверхность - глянцевая смазанная яичной смазкой; цвет- от светло- коричневого до темного коричневого; вкус и запах- свойственный данному изделию, с привкусом овощной добавки.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Рецептура и режим** | **Количество сырья на 250 гр.** | **Тесто** | **Разделка**  **Отделка** |
| 1 | Мука пшеничная 1 сорта | 250 | 250 | - |
| 2 | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 14\* | 14\* | - |
| 3 | Соль поваренная | 3 | 3 | - |
| 4 | Вода | 80 | 80 | - |
| 5 | Сахар-песок | 45 | 45 | - |
| 6 | Яйцо в тесто | 20 | 20 | - |
| 7 | Яйцо на смазку | 10 | - | 10 |
| 8 | Масло сливочное | 40 | 40 | - |
| 9 | Молоко | 50 | 50 | - |
| 10 | Морковь варёная | 35 | 35 | - |
| 11 | Ванилин | 0,05 | 0,05 | - |
| 12 | Продолжительность брожения, мин |  | 30-70 |  |

1.Произвести подготовку сырья к производству.

2.Замесить тесто: все сырье закладывают в тестомесильную машину и замешивают на первой скорости 2-3 минуты. Затем на второй скорости 10-12 минут. Ставят на брожение в теплое место на 30-70 минут.

3.Произвести разделку теста: Выброженное тесто делят на куски, массой 110гр с учетом упека и усушки, округляют, ставят на предварительную расстойку на 5-7 минут. Затем формуют в виде кленового листа. Тестовую заготовку укладывают на лист и ставят на окончательную расстойку на 40 - 50 минут в расстойный шкаф при температуре 35-40°С с относительной влажностью воздуха 75-85%. Готовность тестовой заготовки к выпечке определяют органолептически: при нажатии ладонью о поверхность теста следы от пальцев медленно восстанавливаются. За 5 минут до выпечки тестовые заготовки смазывают яичной смазкой.

4. Выпечь тестовые заготовки. Выпекают в неувлажненной пекарной камере при температуре 200-210°С 12-15минут.

5. Органолептически определить качество выпеченного изделия: масса, форма, поверхность, вкус, цвет, запах.

5. Произвести уборку рабочего места.

