



БПОУ «Омский аграрно-технологический колледж»

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(по профилю специальности)

ПМ 02 Приготовление теста

ПМ 03 Разделка теста

ВЫПОЛНИЛИ:
студенты 2 курса
Молочков Е. А, Худяков Е.С
по профессии 19.01.04 Пекарь
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ:
Г.В. Непомнящих
Н.В. Шестакова

ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Приобретение практических навыков, освоение общих и профессиональных компетенций характерных для соответствующей профессии; приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным в ином профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики по ПМ 02 «Приготовление теста» и ПМ 03 «Разделка теста»

ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. приобретение практических навыков контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
2. изучение технологических процессов изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
3. изучение технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий;
4. выбор оптимальных конструкций технологического оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий



ОБЩИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

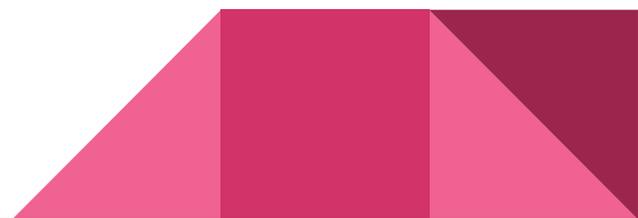
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов



С ЦЕЛЮ ОВЛАДЕНИЯ УКАЗАННЫМ ВИДОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И СООТВЕТСТВУЮЩИМИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ КОМПЕТЕНЦИЯМИ ОБУЧАЮЩИЙСЯ ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания.
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатом из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;



ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЕНОГО
БЕЗ ДРОЖЖЕВОГО ПОЛУФАБРИКАТА



РЕЦЕПТУРА НА СЛОЕННЫЙ БЕЗ ДРОЖЖЕВОЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Наименование сырья	Расход сырья на 1000г
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	658,0
Масло сливочное	438,0
Меланж	33,0
Вода	237,0
Кислота лимонная	0,8
Выход	1000

Технологическая схема приготовления слоеного бездрожжевого теста и ее описание

Приготовление теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту лимонную и муку (7% муки оставляют для подпыливания, 10% - для подготовки масла). Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Слообразование: Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слообразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 минут, чтобы охладить до 12-14°С и дать отлежаться. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Разделка теста: Слоеное готовое тесто нарезают на куски по 5 кг раскатывают пласти толщиной 4,5 - 8 мм и в зависимости от сорта пирожных и тортов, формуют виде разных фигур при помощи металлических выемок, конусных трубочек и ножей либо прямоугольными пластинами. лезвия инвентаря должны быть острыми, в противном случае края пласта будут мяться и слипаться. разделять тесто следует в помещении при температуре не выше 20°С.

РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Требования к качеству теста

Готовое слоеное тесто должно иметь четко выраженные слои теста и масла, цвет белый с кремовым оттенком, консистенция мягкая и эластичная.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе освоения профессионального модуля, мною был приобретен практический опыт по:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
 - приготовления теста различными способам, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
 - обслуживания оборудования для приготовления теста;
 - деления теста вручную;
 - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделия вручную;
 - работы на тестоделительных машинах;
 - работы на машинах для формования тестовых заготовок;
 - настройки и регулирования режимов работы оборудования;
 - устранения мелких неполадок оборудования.
- 



БПОУ «Омский аграрно-технологический колледж»

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(по профилю специальности)

ПМ 02 Приготовление теста

ПМ 03 Разделка теста

ВЫПОЛНИЛИ:
студенты 2 курса
Молочков Е. А, Худяков Е.С
по профессии 19.01.04 Пекарь
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ:
Г.В. Непомнящих
Н.В. Шестакова