



Автономное учреждение среднего профессионального образования
Ханты – Мансийского автономного округа - Югры

«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ВНЕУРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ
ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА «ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»**

Дата проведения 24.10.2024 – 25.10.2024



	Должность	Фамилия/ подпись		Дата
Разработал	Мастера п/о педагог-организатор	Е.В. Асатчикова Р.А. Сиволапова В.М. Климов		01.10.2024
Проверил	Руководитель ПМО	З.И. Журова		03.10.2024
Согласовал	Методист колледжа	Т.В. Ульянова		04.10.2024

Сургут 2024

Методическая разработка внеурочного мероприятия выставка-ярмарка «Хлеб всему голова» разработана в рамках декады профессионально-методического объединения «Технология продукции общественного питания». Мероприятие проведено для педагогов и студентов колледжа.

Организация – разработчик: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Разработчики:

Асатчикова Е.В., мастер производственного обучения

Сиволапова Р.А., мастер производственного обучения

Климов В. М., педагог-организатор

Одобрено на заседании профессионально-методического объединения
«Технология продукции общественного питания»

Протокол № 3 от «3» октября 2024 г.

Руководитель ПМО

З.И. Журова

Цель и задачи проведения мероприятия

- Расширить знания о пользе хлеба, о его ценности и разнообразии.
- Поддержка, развитие и пропаганда культуры, традиций и технологий производства хлебобулочных и кондитерских изделий.
- Популяризация профессий и специальности, связанных с организацией и ведением технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных изделий: пекарь, технолог.
- Обобщение знаний о хлебе, о разнообразии хлебобулочных изделий.

Подготовительный этап

Студенты совместно с мастерами производственного обучения в лаборатории изготавливают следующие наименования различных сортов хлеба и хлебобулочных изделий:

- Хлеб заварной ржано-пшеничный «Бородинский», на закваске.
- Хлеб десертный заварной ржано-пшеничный «Рижский», на закваске.
- Батон «Нарезной».
- Крендель «Выборгский».
- Хлеб пшеничный на закваске «Ленька».
- Каравай.

Производственные рецептуры на изделия в приложении

Основной этап

Ведущий 1: Добрый день, дорогие друзья! В эти дни наша страна отмечает день работника сельскохозяйственной и перерабатывающей промышленности, а во всем мире отмечают всемирный день пекаря!

Ведущий 2: Хлеб – это символ изобилия, поддержки и крепкой семьи. Сколько бы времени ни прошло, он всегда оставался частью нашей жизни.

Ведущий 3: Сегодня у нас особенный день, так как мы увидим и узнаем больше о разных видах хлеба.



Ведущий 1: Итак, на нашей выставке представлены самые разнообразные виды хлеба. Вот перед вами – ржаной хлеб двух сортов, первый: Бородинский, второй – Рижский., известные своими полезными свойствами.

В дореволюционной России рижский хлеб считался одним из самых вкусных среди хлебобулочных изделий из ржаной муки. Его изготавливали в мини-пекарнях, в промышленных масштабах его не выпускали из-за долгого цикла производства (30-40 часов) и дороговизны.

Ведущий 2: Хлеб Бочу — традиционный литовский хлеб. Несколько веков назад его выпекали только по особым праздникам. Хлеб имеет тёмно-коричневый мякиш и насыщенный кисло-сладкий вкус благодаря ржаной заварке. Тмин придаёт хлебу Бочу незабываемый пряный аромат. Ощутите связь времен в истинном литовском хлебе. Регулярное употребление заварного ржаного хлеба нормализует пищеварение, предупреждает образование холестериновых бляшек, обладает желчегонным действием, активизирует обмен веществ, улучшает аппетит.



Ведущий 3: Бородинский хлеб — наша радость и наша гордость.

Первые упоминания о хлебе с таким названием приходятся на 1922 год. По еще одной версии выпечка получила свое название в честь столетнего юбилея победы в Бородинском сражении. Сам юбилей был в 1912 году, однако десятилетием позже предприимчивые советские нэпманы решили использовать патриотические чувства граждан для продажи хлеба по новому рецепту.

Бородинский хлеб по знакомому нам рецепту появился на Московском тресте хлебопечения в 1933 году. В состав ржаной выпечки входили солод, патока, кориандр. Есть мнение, что современные пекарни делают выпечку по измененному рецепту. Но это не так. Рецептура традиционного Бородинского с кориандром и солодом не менялась уже почти сотню лет.

Ведущий 1: Бородинский хлеб оказывает на организм благотворное влияние следующего рода:

- регулирует уровень холестерина в крови;
- нормализует давление;
- нормализует микрофлору;
- улучшает работу кишечника;

- очищает организм от шлаков и отравляющих веществ;
- снижает вероятность возникновения злокачественных новообразований;
- выводит мочевину из организма;
- укрепляет сосуды;
- благоприятно влияет на работу сердечной мышцы.



А теперь посмотрим на батон.

Нарезной батон – символ массового хлеба, доставшийся нам еще от СССР. Впервые такое название появляется еще в середине 1930-х годов. Будущий батон за 13 копеек родом именно оттуда.



Ведущий 2: Но на этом наш хлебный ассортимент не заканчивается! Встречайте крендель Выборгский. Узнаем, что говорят о нем.

Первые фирменные крендели испекли в Выборге в XIV веке. Считается, что рецепт привезли из Эстонии или Голландии монахи-францисканцы. По другой версии «серые братья» изобрели выборгский крендель сами, а позже держали способ приготовления в строгой тайне. Они усовершенствовали немецкий брецель: добавили к постной выпечке мускат, тмин, майоран, гвоздику и кардамон. Францисканцы сами выпекали крендели после поста, раздавали бедным и продавали, чтобы выручить деньги на ремонт монастырских построек. Есть мнение, что форма кренделя повторяет позу монаха, когда он во время молитвы кладёт ладони на плечи.



Ведущий 3: О полезных свойствах бездрожжевого хлеба на Руси знали с давних времен. Как только люди научились перетирать зерна в муку и делать пресные лепешки на воде, стали искать способы улучшения их вкуса. Выпекали на кислом молоке, солоде и на хмелю. Так появились первые закваски, а гораздо позже и пекарские дрожжи, которые значительно ускоряли процесс приготовления опары и выпечки хлебобулочных изделий.

Позвольте представить вам хлеб пшеничный с семенами целебного льна, в простонародии «Ленька»



Ведущий 1: А далее просим ваше внимание переключить на КАРАВАЙ, который является царем нашей хлебной ярмарки.

Каравай — праздничное хлебобулочное изделие славян, которое традиционно подавали на торжества в качестве угощения. Традиция выпекать каравай заимствована славянами у египтян, которые создавали круглые хлебные изделия, символизирующие благополучие и достаток. У славян издавна было принято встречать почётных гостей хлебом с солью, что символизирует процветание дома и искреннее гостеприимство. Приём кусочка хлеба с солью означал тёплые отношения с хозяевами дома, готовность разделить радости и заботы



Блок о традициях и истории

Ведущий 1: Вы знали, что в разных культурах хлеб символизирует разные ценности?

Ведущий 2: Например, на Руси с хлебом встречали дорогих гостей. В Европе хлеб был символом дружбы и единства.

Ведущий 3: Первый хлеб был приготовлен ещё в каменном веке. Люди осознали, что зерно можно перемолоть в муку, замесить с водой и испечь на огне.

Ведущий 1: Первый дрожжевой хлеб изготовил египтянин. Он случайно оставил в тёплом месте на целую ночь муку, разведённую с водой. А утром обнаружил, что тесто стало более аппетитным и мягким.

Ведущий 2: В Италии хлеб имеет особое значение в католической религии. Он используется при проведении многих религиозных обрядов, включая причастие. Хлеб считается символом тела Христа и употребляется во время мессы.

Ведущий 3: В Индии национальный хлеб — наан готовят в тандыре, специальной глиняной печи. Его готовят с особым участием и предлагают богам во время религиозных церемоний

Ведущий 1: Друзья, мы узнали много интересного о хлебе. Надеюсь, что каждый из вас нашел здесь частичку своего любимого хлеба и узнал что-то новое!

Ведущий 2: Давайте поаплодируем каждому хлебу и поблагодарим всех, кто пришел разделить с нами этот праздник.

Ведущий 3: До новых встреч, друзья, и пусть на вашем столе всегда будет вкусный и ароматный хлеб!

ПРИЛОЖЕНИЕ

Производственная рецептура №1

Наименование изделия : Хлеб литовский «Бочу»

Масса изделия 0.3 кг

Выход 1,2 кг.

Активация закваски

Наименование сырья	Количество , гр
Закваска ржаная (активная)	10
Мука ржаная обойная	60
Вода	60

Технология приготовления

Смешать все компоненты, активировать при $T = 25-27^{\circ}C$ в течении 10 часов. Готовая закваска увеличивается в объеме, поверхность пронизана пузырями.

Солодовая заварка

Наименование сырья	Количество , гр
Мука ржаная обдирная	78.8
Солод ржаной ферментированный	11.3
Вода ($T=95^{\circ}C$)	322.5
Тмин	9
Патока /мед	17.3

Технология приготовления

Смешать 90 % рецептурного количества муки залить кипятком, пробить блендером до гладкости, после того как масса охладится до температуры $65-70^{\circ}C$ добавить оставшиеся 10% муки. Перемешать, убрать в термостат для осахаривания при температуре $65^{\circ}C$ на 2 часа. Общая продолжительность осахаривания заварки 8 часов.

Сброженная заварка

Наименование сырья	Количество , гр
Закваска	112.5
Солодовая заварка	420

Технология приготовления

Смешать все компоненты по рецептуре. Время брожения опары 3-4 часа. Готовая опара увеличится в объеме на поверхность опары пронизана пузырями

Тесто

Наименование сырья	Количество , гр
Сброженная заварка	531.5
Мука пшеничная I/ с	127.5
Мука ржаная обдирная	435
Патока/мед	33.75
Соль	21
Вода	187.5
Тмин молотый	3
Тмин	3

Технология приготовления

Замес теста ведется в тестомесильной машине 10-15 минут, на среднем ходу. Ручной замес 20-25 минут. Время брожения 60-90 минут.

Готовое тесто делят на куски массой 600 гр. Укладывают в формы марки Л-11. Посыпаются кориандром.

Расстойка тестовых заготовок длится 60-90 минут, при температуре 35-40⁰С, влажность – 85 %.

Выпечка изделия при температуре 240⁰С первые 10 минут, затем 30 минут при температуре 190⁰С.

Требования к качеству готового изделия

Внешний вид:

- форма, соответствующая хлебной форме, в которой проводилась выпечка;
- поверхность гладкая, глянцевая без трещин. Наличие кориандра на поверхности изделия;
- цвет темно-коричневый.

Состояние мякиша: пропеченный, слегка заминается, без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, равномерная без пустот и уплотнений.

Запах свойственны данному виду изделия, без постороннего с приятным ароматом кориандра. Вкус кисловато-сладкий, пряный.

Производственная рецептура №2

Наименование изделия: Хлеб «Бородинский»

Масса изделия 0.5 кг

Выход 3 кг.

Активация закваски

Наименование сырья	Количество , гр
Закваска ржаная (активная)	60
Мука ржаная обойная	270
Вода	270

Технология приготовления

Смешать все компоненты, активировать при $T = 25-27^{\circ}\text{C}$ в течении 10 часов. Готовая закваска увеличивается в объеме, поверхность пронизана пузырями.

Солодовая заварка

Наименование сырья	Количество , гр
Мука ржаная обдирная	252
Солод ржаной ферментированный	105
Вода ($T=95^{\circ}\text{C}$)	690
Кориандр	12

Технология приготовления

Смешать 90 % рецептурного количества муки и все компоненты, пробить блендером до гладкости, после того как масса охладится до температуры $65-70^{\circ}\text{C}$ добавить оставшиеся 10% муки. Перемешать, убрать в термостат для осахаривания при температуре 65°C на 2 часа. Общая продолжительность осахаривания заварки 8 часов.

Опара

Наименование сырья	Количество , гр
Закваска	525
Солодовая заварка	1050
Мука ржаная обдирная	540
Вода	420

Технология приготовления

Смешать все компоненты по рецептуре. Время брожения опары 3-4 часа. Готовая опара увеличится в объеме на поверхность опары пронизана пузырями

Тесто

Наименование сырья	Количество , гр
Опара	2505
Мука пшеничная I/ с	315
Мука ржаная обдирная	558
Сахар-песок	126
Соль	21
Вода	450
Патока мальтозная(мед)	84

Технология приготовления

Замес теста ведется в тестомесильной машине 10-15 минут, на среднем ходу. Ручной замес 20-25 минут. Время брожения 60-90 минут.

Готовое тесто делят на куски массой 600 гр. Укладывают в формы марки Л-11. Посыпаются кориандром.

Расстойка тестовых заготовок длится 60-90 минут, при температуре 35-40⁰С, влажность – 85 %.

Выпечка изделия при температуре 240⁰С первые 10 минут, затем 30 минут при температуре 190⁰С.

Требования к качеству готового изделия

Внешний вид:

- форма, соответствующая хлебной форме, в которой проводилась выпечка;
- поверхность гладкая, глянцевая без трещин. Наличие кориандра на поверхности изделия;
- цвет темно-коричневый.

Состояние мякиша: пропеченный, слегка заминается, без комочков и следов непромеса.

Пористость развитая, равномерная без пустот и уплотнений.

Запах свойственны данному виду изделия, без постороннего с приятным ароматом кориандра. Вкус кисловато-сладкий, пряный.

Производственная рецептура № 3

Наименование изделия: Хлеб «Ленька»

Масса изделия 0.5 кг

Выход 0,5 кг.

Опара

Наименование сырья	Количество , гр
Закваска ржаная (активная)	28
Мука пшеничная в/с	56
Вода	56

Технология приготовления

Смешать все компоненты. Брожение при температуре 24-25 °С, в течении 4-5 часов .

Готовая опара увеличивается в объеме, поверхность пронизана пузырями.

Тесто

Наименование сырья	Количество , гр
Мука пшеничная в/с	385
Лен+вода	35+105
Вода (Т=14-16°С)	175
Мед	21
Соль	8.4

Технология приготовления

Лен замочить в воде на 2 часа. В выброженную опару добавить муку, мочку из льна и воду. Перемешать в течении 5 минут, оставить на 30-40 минут для аутолиза. Добавить соль и мед, замесить тесто. Продолжительность замеса 10-15 минут. Время брожения 2,5 часа при температуре 24-25 °С.

Готовое тесто заформовать в ротанговые корзины для расстойки.

Расстойка в холодильнике 12-16 часов.

Выпечка с паром в разогретой камере до температуры 260 °С. Через 5 минут температуру до 170-180 градусов. Продолжительность выпечки 30-40 минут.

Производственная рецептура № 4

Крендель «Выборгский»

Масса изделия 0.2 кг

Наименование сырья	Количество , гр
Тесто	
Мука пшеничная в/с	500
Сахар	50
Молоко	140
Масло сливочное	60
Меланж	80
Дрожжи прессованные	15
Соль	2
Кардамон молотый	2
Имбирь	2
Мускатный орех	2
Корица	2
Ванильный сахар (ваниль)	5
Мята	2
Обварка	
Вода	3000
Патока	100
Отделка	
Глазурь белковая	100
Вода	20
Выход , шт /гр	4/200

Технология приготовления:

Сырье подготавливают в соответствии с технологическими инструкциями и сборника рецептов

Тесто: в дежу тестомесильного аппарата закладывают все сыпучее сырьё, постепенно вливают воду и замешивают тесто. Брожение 60-80 минут.

Разделка теста: Общую массу теста делят на куски массой 210-215 гр. , округляют. Оставляют для предварительной расстойки. Формуют жгут длиной 20-25 см и придают форму кренделя.

Расстойка 10-20 минут до 70% объёма

Обварка: В сотейнике довести до кипения воду с патокой. Опустить растоявшиеся тестовые заготовки на на 20-30 секунд. Выложить на лист.

Выпечка: перед при температуре 180°C 5 минут с паром, 170°C без пара 20 минут.

После выпечки пропитывают сиропом

Требования к качеству:

Внешний вид: форма правильная, не расплывчатая, в виде восьмерки с наложенными концами посередине. Поверхность-без трещин и подрывов.

Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Развита, без пустот и уплотнений.

Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

Вкус: Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.

Цвет: От светло- до темно-коричневого. В местах надрезов, складок, соединения— более светлый.

Составил Асатчикова Е.В. _____

Производственная рецептура № 5

БАТОН НАРЕЗНОЙ

масса 0,5 кг

Производственная рецептура на 0,5 кг продукции

Наименование сырья	Расход сырья, кг	
	опара	тесто
Мука пшеничная в/с, кг	0,158	0,192
Дрожжи инстантные, кг	0,003	
Соль поваренная пищевая, кг		0,006
Сахар-песок, кг		0,014
Масло сливочное 82 %, кг		0,013
Вода питьевая, кг	0,105	0,08
Параметры технологического процесса		
Влажность, %	46	42
Температура начальная, °С	28-30	29-31
Продолжительность брожения, мин	210	120-180
Кислотность, °Н		2,5
Масса тестовой заготовки, г		550
Продолжительность расстойки, мин		60
Продолжительность выпечки, мин		30-45
Температура пекарной камеры, °С		220-240

Технологический процесс

Тесто заводят безопасным способом: в деже тестомесильной машины смешивают все сырье. Разделка теста: делят на куски заданной массы, раскатывают в пласт, закручивают жгут, укладывают на листы, смазанные маслом, растаивают, наносят косые надрезы и выпекают.

Производственная рецептура №6

Наименование изделия: Каравай праздничный

Выход: 1300 гр.

№ п/п	Наименование сырья	Количество, гр.
Опара		
1	Мука пшеничная в/с	360
2	Вода	170
3	Дрожжи сухие	10
Тесто		
4	вся опара	
5	Мука пшеничная в/с	440
6	Вода	200
7	Сахар	80
8	Масло сливочное	50
9	Соль	9
11	Яйцо для смазки	10
Тесто для отделки		
12	Мука пшеничная в/с	100
13	Вода	40
14	Соль	20
15	Масло растительное	20
Выход 1300		

Технология приготовления

Размешайте дрожжи в воде. Влейте в дежу с мукой. Вымесите опару (5 минут). Затяните емкость пленкой и оставьте опару для брожения на 3,5 ч при температуре 30оС.

Растворите в воде соль и сахар, влейте в ёмкость с мукой. Добавьте опару и вымесите тесто в течение 5 минут. Добавьте размягченный при комнатной температуре маргарин и хорошенько вымесите тесто еще 12-18 минут тесто упругое, гладкое, не липкое. Положите его в чистую миску, смазанную растительным маслом, затяните емкость пленкой и оставьте для брожения на 1-1,5 часа при 30°С до увеличения вдвое, с обминкой через полчаса после начала брожения.

Выброженное тесто взвесьте, разделите на 3 части, подкатайте каждый кусок и оставьте для предварительной расстойки 5-10 минут под пленкой. Каждую часть раскатайте скалкой в длинный узкий пласт и скрутите тесто в рулет по длинной стороне. Аккуратно защипните шов. Если тесто не слипается, чуть смочите его край водой. Получившийся длинный тонкий жгут покатайте по рабочей поверхности, окончательно заглаживая шов. Одновременно можно слегка растянуть жгут до желаемой длины (25-35 см). Сплетите косичку из двух жгутов, из оставшегося теста скатать шар. Сформируйте каравай, оформите подготовленными украшениями. Расстойка на пергаменте для выпечки до 60 минут. Выпекается при 180-200 °С в течение 35-50 минут.