**ПМ 02 Приготовление теста**

 **ВТОРНИК**

**Тема 02.3.2 Определение готовности теста при замесе и брожении .**

Определение готовности дрожжевого теста при замесе и брожении: Контролировать процесс брожения опары и теста. Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста.

Контролировать процесс брожения опары и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.

 Органолептическая оценка теста в процессе созревания: состояния поверхности, цвета, запаха, вкуса, степени подъёма, консистенции, степени сухости на ощупь, однородность массы. Обминка теста.

**ПМ 03 Разделка теста**

**ЧЕТВЕРГ**

**Тема 0 3.1 .1Деление дрожжевого теста на куски вручную.**

Деление опарного теста на куски заданной массы вручную.

Деление теста на куски заданной массы: деление теста на порции, отрезание куска теста, изготовление жгута, отлежка жгута, деление теста на куски заданной массы, взвешивание кусков теста, отлежка кусков теста. Округление куска теста.

Деление дрожжевого слоеного теста на куски заданной массы вручную:

Деление теста на куски заданной массы: для ватрушки «венгерской» массой110г, «кренделя выборгского с помадой» массой150г, «конверта слоёного с повидлом»58г, , «слойки детской» массой 75г

деление теста на порции, отрезание куска теста, изготовление жгута, отлежка жгута, деление теста на куски заданной массы, взвешивание кусков теста, отлежка кусков теста.

**ПЯТНИЦА**

**Тема 03.2.1Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.**

Формование полуфабрикатов вручную для булочки «Школьной».

 Округление кусков теста: расплющивание куска теста, загибание краев куска на середину с проминкой, закатывание куска теста, отлежка куска теста.

Окончательное формование: придание куску теста формы, соответствующей данному виду изделий.

Формование полуфабрикатов вручную для сдобы «Лесной хоровод»:

округление кусков теста: расплющивание куска теста, загибание краев куска на середину с проминкой, закатывание куска теста, отлежка куска теста.

Окончательное формование сдобы «Лесной хоровод»: раскатывают овальную заготовку, затем отрезают от овала с одной и другой стороны две «шляпки». От оставшейся части отрезают 1.5-2 см с одной стороны и делают несколько надрезов- «трава», а затем оставшийся прямоугольник разрезают по диагонали – «ножки».Все части соединяют так , чтобы получилось два «гриба» с «травой», склеивают меланжем. После расстойки их смазывают меланжем, «шляпки» украшают изюмом и орехами.

**НАЧАЛО ЗАНЯТИЙ С 11.00 ЧАСОВ**

Вам **НЕОБХОДИМО ВЫЙТИ В СКАЙП, В ГРУППУ.**

Перед началом занятий вам надо подготовить **ВАШЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО – стол на кухне: ОБЗАТЕЛЬНО :**

**- форма: фартук, халат и головной убор ;**

**-чистое рабочее место ;**

**- необходимый набор инструментов ;**

**-необходимый набор сырья.**

**ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ТЕТРАДЬ С РЕЦЕПТАМИ !!!!**

**ВТОРНИК**

**Тема 02.3.2 Определение готовности теста при замесе и брожении .**

Для выполнения задания – Вам необходима ЗАКВАСКА !!!

Рецептура, алгоритм приготовления ЗАКВАСКИ (ПШЕНИЧНОЙ) у вас есть.

Рецептура и алгоритм приготовления пшеничного теста (хлеба) на закваске у вас есть.

ИСПОЛЬЗУЯ ВЫШЕ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ ИСТОЧНИКИ, приступаем к работе.

**ЧЕТВЕРГ**

**Тема 0 3.1 .1Деление дрожжевого теста на куски вручную.**

Для выполнения задания – Вам необходимо пшеничное тесто.

Корректировка по приготовления теста Вам была дана в группе, в контакте заранее.

ПШЕНИЧНОЕ ТЕСТО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАМЕШАНО ЗА **60-90** минут до начала занятия.

Корректировка по ассортименту изделий Вам была дана в группе, в контакте заранее.

**ПЯТНИЦА**

**Тема 03.2.1Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.**

Для выполнения задания – Вам необходимо пшеничное тесто.

Корректировка по приготовления теста Вам была дана в группе, в контакте заранее.

ПШЕНИЧНОЕ ТЕСТО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАМЕШАНО ЗА **60-90** минут до начала занятия.

Корректировка по ассортименту изделий Вам была дана в группе, в контакте заранее.

**БЫТЬ НА ПОСТОЯННОЙ СВЯЗИ С МАСТЕРОМ В СКАЙПЕ.**

**ЕСЛИ ПРОБЛЕМЫ СО СВЯЗЬЮ,С ИНТЕРНЕТОМ И ДР.. ПРИЧИНЫ**

**ОБЯЗАТЕЛЬНО БЫТЬ НА СВЯЗИ С МАСТЕРОМ !!!!**

**После выполнения задания :**

**- сделать фотоотчет или отчет мастеру по прямой линии ;**

**- заполнить дневник по учебной практике ;**

**- разобрать браки и причины, сделать вывод о выполненной работы самостоятельно и с помощью мастера.**