# НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА КАК ИНСТРУМЕНТ САМООПРЕДЕЛЕНИЯ

*Жихарева Вера Владимировна,*

*Сергеева Ирина Васильевна, преподаватели,*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области*

*«Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства»*

Обучаясь в колледже по специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания студентам нельзя не задумываться о своем профессиональном будущем. Данная специальность предоставляет широкие возможности для дальнейшего определения с будущим местом работы и построением профессиональной карьеры с учетом не только потребностей рынка труда, но и с желаниями, способностями, индивидуальными особенностями, творческим потенциалом каждого из студентов. Изучая различные профессиональные модули и побывав на производственной практике, они имеют представление о различных заведениях и профессиях общественного питания. Одной из форм профессиональных проб является проектная деятельность в рамках общеобразовательных и специальных предметов, профессиональных модулей. Работая над проектом «Хлеб - дар божий», они не только сформировали свои профессиональные компетенции, но и определились с направлением соей будущей карьеры в общественном питании.

Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия являются неотъемлемой частью рациона питания современного человека, потому что в них содержатся многие пищевые вещества, необходимые для полноценной жизнедеятельности человека: белки, углеводы, минеральные вещества, витамины, пищевые волокна. В настоящее время существует множество различной хлебобулочной и мучной кондитерской продукции – от традиционной классики до эксклюзивных изделий.

Объектом исследования студентов были выбраны способы приготовления такого, казалось бы, обычного продукта как хлеб. Но существует старинная русская поговорка – хлеб на стол - и стол престол, а хлеба ни куска – и стол доска.

Целью проекта стала разработка рецептуры приготовления хлеба на закваске. Для выполнения поставленной цели необходимо было решить следующие задачи:

* провести анализ информации о способах приготовления хлеба;
* составить сравнительные характеристики хлеба на дрожжах и на закваске;
* разработать рецептуры хлеба на закваске.

Закваски - кулинарное обозначение различных стимуляторов брожения, применяемых для подготовки пищевых сырых продуктов к дальнейшей кулинарной обработке. Хлебные закваски применяются для ускорения подъема теста (на хлеб, пироги, хлебобулочные изделия). Закваска состоит из симбиотической культуры дрожжей и молочнокислых бактерий, развивающейся в смеси муки и воды. Особенная кислота хлеба на закваске объясняется присутствием молочной и уксусной кислот, продуцируемых молочнокислыми бактериями.

В свою очередь дрожжи – это грибковые стимуляторы пищевой активности, употребляемые в пищевой промышленности и в кулинарии при приготовлении напитков, хлебных, мучных и отчасти кондитерских изделий главным образом как разрыхлитель теста с целью увеличения его объема и улучшения качества (пышности, мягкости, усвояемости). До конца XIX в., пока не были изобретены современные стандартные прессованные дрожжи, изготавливались каждый раз заново перед кулинарным действием при помощи заквасок. В настоящее время прессованные свежие дрожжи выпускают заводы спиртовой промышленности, жидкие пивные дрожжи - пивные заводы, и, кроме того, имеются сухие дрожжи бессрочного употребления, сила которых примерно вдвое слабее свежих прессованных дрожжей.

На первом этапе студенты выяснили что в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий используют различные виды теста: дрожжевое, опарное и безопарное, тесто из различных видов муки на дрожжах и закваске, проанализировали несколько рецептур хлеба, чтобы сделать вывод какой из них будет оптимальным. Проанализировав технологии приготовления хлеба, был выбран хлеб на закваске, потому что он имеет ряд полезных качеств и такой вид хлеба пользуется большой популярности сейчас у населения.

Кроме этого работа над проектом помогла студентам и руководителям отработать рецептуру пшеничного хлеба на закваске и составить технологическую карту. Что позволило сформировать профессиональные компетенции студентов: умело использовать сырье и разрабатывать рецепты для создания и производства различных видов хлеба. Предложенная рецептура может быть использована не только на уроках ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания, но и может быть внедрена в деятельность заведений общественного питания, где и планируют в дальнейшем работать наши студенты. Технологическая карта «Пшеничный хлеб на закваске» будет вставлена в портофолио участника и использована для изготовления данного хлеба на конкурсе «Молодые профессионалы» (Worldskills) по компетенции «Хлебопечение». Так работа над данным проектом помогла нашим студентам и с профессиональным самоопределением.

Список источников:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с.

2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студ. сред. проф. образования. Издательский центр «Академия», 2006. – 448 с.

3. <https://rskrf.ru/tips/eksperty-obyasnyayut/khleb-na-drozhzhakh-i-na-zakvaske-kakoy-vybrat/>