Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский техникум общественного питания»

**Методическая разработка урока**

 

МДК 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий»

Тема урока**: «Приготовление бисквитного теста и изделий из него»**

Выполнила преподаватель: ОГАПОУ

«Белгородский техникум общественного питания

**Клус Людмила Геннадьевна**

2020 год

**Методическая разработка открытого урока по МДК 04.01**

**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

 **Разработчик урока: преподаватель профессиональных дисциплин Клус Людмила Геннадьевна**

**Тема урока: «Приготовление бисквитного теста и изделий из него»**

 Данная методическая разработка предназначена для проведения урока учебной практики  по профессии: 19.02.10 Технология продукции общественного питания и направлена на развитие профессиональных компетенций обучающихся в части освоения квалификации «кондитер»и основных  видов профессиональной деятельностипо ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Целью этой разработки является возможность показать использования активных форм и методов обучения на уроках учебной практики. Это позволяет экономить время на уроках, вызывать интерес и внимание к предмету, а также демонстрировать практическую часть нового материала.

 Данная методическая работа предлагает подробный план - конспект урока по теме: «Приготовление бисквитного теста и изделий из него», который может применяться преподавателями и мастерами производственного обучения на уроках учебной и производственной практики по профессии: Технология продукции общественного питания.

 Тема открытого урока «Приготовление бисквитного теста и изделий из него» изучается в общей теме «Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по профессии 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Основным направлением урока является формирование у обучающихся умений и навыков в процессе приготовления бисквитных изделий «Рулетов с разными начинками».

 Методическая цель открытого урока заключается в формирование мотивации обучающихся, активизации познавательной деятельности с применением наглядно-практических способов передачи учебной информации на основе использования компьютерных технологий, профессионально-практической направленности по организации учебной деятельности с элементами компетентного и творческого подхода в процессе выстраивания модели изучаемого объекта.

 Данная тема методической разработки «Приготовление бисквитного теста и изделий из него» актуальна, так как современные подходы к организации образовательного процесса в техникуме определяют применение современных педагогических технологий, как наиболее оптимального и эффективного способа достижения обучающихся образовательных результатов. Актуальность избранной темы урока «Приготовление бисквитного теста и изделия из него» обусловливается потребностью современного рынка в изысканных кондитерских изделиях. Изделия избисквитного теста пользуются большим спросом у населения, украшают любой праздничный стол, являются изысканным лакомством для детей.

 Данная работа подробно описывает методику использования  активных  форм образовательных технологий и знакомит с дидактическим материалом, необходимым для проведения занятий по данной дисциплине.

 Педагогическая практика исследует разные пути активизации познавательной деятельности, основой среди них является: разнообразие форм и методов, средств обучения. При изучении дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» я обучаю студентов  подготовке ингредиентов к технологическому процессу, приемам технологии приготовления теста, возможным видам и причинам брака изделий и полуфабрикатов, принципам работы оборудования,  санитарно-гигиеническим требованиям и другим профессиональным компетенциям. В процессе обучения преимущественно применяю активные формы обучения, которые отнесены к классу образовательных технологий, обозначенных как «технологии модернизации обучения на основе активации и интенсификации деятельности учащихся».

В качестве основных неоспоримых достоинств активных форм обучения  выступают высокая степень самостоятельности, инициативности, развитие социальных навыков, сформированность умения добывать знания и применять их на практике, развитие творческих способностей. В этих методах сфокусирована не только глубина раскрытия учебного содержания, но и проявляется личность преподавателя и студента, взаимоотношения группы и педагога. Именно они определяют стиль педагога на занятиях.

 Такие методы работы, позволяют правильно чередовать труд и отдых обучающихся при  изучении нового материала. Разъяснить о необходимости получать знания в течение урока. Каждый обучающийся обязательно проходит устный контроль по всей пройденной теме, что способствует развитию речи, мышления.

 В результате применения этой разработки студентам предлагается работать с тестами, карточками-заданиями, которые включают вопросы по решению производственных задач. Особый интерес у обучающихся вызывает задание по заполнению пустых окон в таблицах. Быстрый тест-опрос особенным образом активизирует мыслительную работу на уроке по закреплению полученного материала.

**Технологическая карточка урока**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока** | **Цель урока** | **Содержание этапа** | **Деятельность обучающихся** | **Деятельность преподавателя** |
| **I. Организационный момент – 5 мин** | Подготовить обучающихся к учебной деятельности | Приветствие, активизация обучающихся, создание мотивации на уроке | Занимают свои места, приветствуют преподавателя, настраиваются на работу на уроке | Активизирует обучающихся на дальнейшую учебную деятельность на уроке |
| **II. Актуализация знаний обучающихся – 5 мин** | Активизировать опорные знания, повторить ранее изученый материал. Подготовиться к применению теоретических знаний в практическую деятельность | Устный опрос | Отвесают на вопросы преподавателя | Задает вопросы, проверяет правильность ответов |
| **III. Изучение нового материала – 10 мин** | Практичекое приготовление бисквитных рулетов | Формирование практических знаний и навыков при изучении данной темы | Отвечают на вопросы, карточки-задания | Организует и контролирует изучение матариала |
| **IV. Практическая часть урока – 30 мин** | Закрепление и умения применять полученные знания практически | Объяснение с элементами практического показа и разъяснения | Наблюдение и запоминание | Практический показ преподавателя |
| **V. Самостоятельная работа – 15 мин** | Контроль знаний | Воспроизведение показанных преподавателем трудовых приемов | Практически закрепляют полученные знания | Наблюдает за работой обучающихся |
| **VI. Закрепление знаний и умений – 10 мин** | Проверить первичный уровень усвоения материала урока | Тест-опрос | Выполнение заданий, проверка правильности выполнения | Задает вопросы, наблюдение за работой студентов |
| **VII. Этап подведения итогов – 5 мин** | Оценивание работы обучающегося за время урока | Подведение итогов | Оценивают и анализируют свою работу | Подведение итогов рабоы на уроке |
| **VIII. Домашнее задание – 5 мин** | Закрепить полученный материал | Объяснение содержания домашнего задания | Прослушивают домашнее задание | Обясняет содержание  |
| **IX. Рефлексия и самооценка – 5 мин** | Осуществить рефлексию, оценить работу обучающихся | Обобщение | Оценивают свою работу на уроке | Организует проведение рефлекси. Анализирует результаты деятельности обучающихся |

**План урока**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Группа:**43 технологов

**Форма урока:** Изуние нового материала

**Преподаватель:** Клус Людмила Геннадьевна

**ПМ 04.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика.

**Тема:** «Приготовление бисквитного теста и изделий из него».

**Вид занятия**: практическое занятие.

**Тип учебного занятия:** изучение и первичное закрепление новых знаний и способов деятельности.

**Цель учебного занятия:** организовать деятельность обучающихся по восприятию, осмыслению и первичному запоминанию новых знаний и способов деятельности по приготовлению бисквитного теста и изделий из него.

**Обучающий компонент:** создать условия для формирования у обучающихся умений по применению полученных знаний, этапов технологического процесса приготовления бисквитного теста и изделий из него, отпуска и подачи готовых изделий, срока реализации, соблюдения температурного режима, соблюдения санитарных норм и техники безопасности.

**Воспитательный аспект:** способствовать воспитанию бережному отношению к оборудованию, рациональному использованию электроэнергии и материалов.

**Развивающий аспект:** Содействовать развитию профессионального мышления, внимания, навыков работы со сборником рецептур и технологическими картами.

**Метод работы:** Практический показ преподавателя с элементами самостоятельной работы обучающихся на основе технологических карт.

**Педагогические технологии:** компетентностные технологии на деятельностной основе, элементы проблемного обучения и игровых технологий.

**Формы работы:** фронтальный опрос, беседа, демонстрация, самостоятельная работа, групповая.

**Ресурсное обеспечение учебного занятия:**

* Оборудование: электрические плиты, производственные столы, моечные ванны, жарочные шкафы, взбивальная машина, пароконвектомат, холодильные шкафы, электронные весы.
* Инвентарь: нож кондитерский, доски разделочные, сито, лопатки, противни, венчик, кастрюли,
* Посуда: мелкая столовая тарелка, столовые приборы, салфетки.
* Сырье: мука, яйца, сахар, растительное масло, сахарная пудра, повидло, сливочное масло, творог, сгущенное молоко, бананы, сливки, джем, коньяк, бананы, фрукты.
* Раздаточный материал: карточки- задания, технологические карты, тестовые задания.
* Сборник рецептур мучных кондитерских изделий.

**Прогнозируемый результат:**

По итогам урока обучающиеся должны освоить следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК, ДПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК 4.1**  | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| **ПК 4.2.**  | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| **ПК 4.3.** | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| **ПК 4.4.** | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| **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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| **ОК 7.**  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. |

**Ход занятия:**

1. **Организационный этап:**
* приветствие и проверка присутствующих;
* проверка внешнего вида;
* проверка готовности обучающихся к учебному занятию;
* проверка знаний по технике безопасности и личной гигиене.

Главная задача этого этапа заключается в психологической подготовке обучающихся к практическому уроку, т.к. от организации начала урока производственного обучения зависит весь дальнейший процесс. Создания благоприятной атмосферы, организации коммуникации, после которых обучающиеся оперативно включаются в совместную работу, при этом развивается положительная мотивация в предстоящей деятельности.

**Тема:** «Приготовление бисквитного теста и изделий из него».

**Вводный инструктаж:**

*Преподаватель:* Добрый день! Я рада вас видеть на учебном занятии. По вашим лицам, я вижу, что вы в хорошем настроении, позитивно настроены и готовы к открытию новых знаний, умений и способов профессиональной деятельности. И это прекрасно! Бисквитные изделия очень приятны и нежны на вкус, они пользуются популярностью и спросом в современном мире, мы не можем представить ни одного торжества или праздничного чаепития без вкусного, красиво украшенного торта, рулета или пирожных.

Чашка кофе или чая с глазированным бисквитом помогают отвлечься от дневной суеты. Возможно, что предшественником этого деликатеса была всего лишь обычная булка с мёдом, фруктами и специями. Но кондитерское производство всегда расцветало, в XVIII веке повара изобрели новые сладости. Кондитеры недолго доверялись одним дрожжам в приготовлении пирожных. Они поняли, что применение яиц даёт прекрасный результат при создании воздушных бисквитов.

Как раньше, так и сейчас кондитерские изделия имеют большое значение в питании людей. Основой кондитерских изделий является мука, которая содержит значительное количество углеводов в виде крахмала, а также растительные белки. Крахмал превращается в организме в сахар и служит основным источником энергии, белки являются пластическим материалом для построения клеток и тканей. В большинство мучных кондитерских изделий вводят сахар, в результате чего они обогащаются легкоусвояемыми углеводами. Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины. Благодаря использованию яиц, жиров (сливочное масло, маргарин) или богатых жирами продуктов (молоко, сливки, сметана) повышается содержание витаминов в кондитерских изделиях. При их изготовлении применяют пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение этих изделий.

**Закрепление материала вводного инструктажа:**

 Прежде, чем переходить к практическим знаниям, нам необходимо повторить теоретические знания, которые нам необходимы для выполнения практических видов работ. Организация переноса теоретических знаний в практическую область деятельности - важная и методически сложная задача вводного инструктажа. И поэтому первоначальной задачей обучения, которую необходимо решать на уроке производственного обучения – это развитие профессионального мышления, умения рассуждать, т.е. применять теоретические знания на практике. Уровень имеющихся знаний учащихся, полученных на уроках теоретического обучения,  проверяется методом устного опроса. При проведении инструктажа по технике безопасности у учащихся появляется реальная возможность рассмотреть проблемные ситуации, и самостоятельно найти из них выход.

1. **Этап актуализации субъективного опыта.**

**Теоретическая часть урока.**

 *Преподаватель:* Предлагаю повторить ранее изученный материал и ответить на вопросы по нашей теме.

*Фронтальный опрос:*

1. Скажите, как правильно подготовить и взбить яйца?

Ответ: яйца должны быть свежими, обработанными и холодными, они лучше взбиваются. Взбивать их нужно без перерыва. Яйца следует взбивать осторожно помешивая. При сильном помешивании яйца «оседают» и изделия получаются плотными, непропечёнными. Тесто, нужно выпекать сразу. Яйца лучше взбивать в фарфоровой, пластмассовой, стеклянной или медной посуде с толстыми стенками. Алюминиевая посуда придаёт взбиваемым яйцам тёмный цвет, а от эмалированной может отбиться кусочек эмали и попасть при замесе в тесто. При взбивании не должны попасть какие-нибудь примеси: вода, жир с посуды. В противно случае взбить яйца не удастся.

 2. Обязательно ли просеивать муку через сито?

Ответ: обязательно, просеянная мука имеет однородную плотность, обогащается кислородом, удаляются примеси.

 3. Какой вид разрыхления используется при приготовлении бисквита?

Ответ: механический (взбитые белки).

4. Как правильно выпекать изделия в жарочном шкафу?

Ответ: духовка должна бать умеренно горячей, противень с изделием оберегать от сотрясения, дверцу духовки надо закрывать осторожно. Выпекать изделия следует на равномерно смазанных листах или пергаменте, иначе изделия будут прилипать к ним. Выпеченное изделие следует держать на противне или в форме, пока оно не остынет, лишь затем вынуть.

 5. Как определяется окончание процесса выпечки бисквита?

Ответ: светло-коричневый цвет, упругость, при надавливании пальцем, ямка быстро восстанавливается.

*Письменный опрос: работа по карточкам* *(Приложение №1)*

1. **Этап изучения нового материала:**

 Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют преподавателю производственного обучения отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме.

А сейчас, предлагаю оживить в памяти информацию, которую вы получили на занятиях теоретического обучения. Прием «Задай вопрос». Итак, начнем.

 1. Назовите ассортимент бисквитных рулетов?

Ответ: «Экстра», банановый, фруктовый, с джемом, бисквитно-кремовый, с кремом из взбитых сливок.

 2. Как правильно замешивать бисквитное тесто? (быстро и сразу выпекать или наоборот)

Ответ: бисквитное тесто необходимо замешивать быстро, частями добавляя муку и сразу выпекать, а то из бисквита могут, выйти пузырьки воздуха и он потеряет вкус и нежность.

 3. Какой консистенции должно быть тесто для бисквита?

Ответ: для бисквитов замешивают жидкое тесто или средней консистенции (муку частями вводят при постоянном помешивании в взбитый меланж с сахаром).

 4. Какой толщиной выливают бисквитное тесто на пергамент для выпекания?

Ответ: толщиной в 0,5-1 см.

 5. В какой духовке выпекать бисквит? (в раскалённой или согретой, холодной)

Ответ: в согретой и на медленном огне, если бисквит для рулета печётся в жаркой духовке, он будет твёрдым снаружи и при сворачивании треснет.

 6. Правила выпекания бисквита?

Ответ: Бисквит выпекают при постоянной температуре не выше 200°С, не трогая и не сотрясая пекарский шкаф, что бы оно не осело.

 7. Как узнать испёкся ли бисквит?

Ответ: вставить в изделие деревянную, заострённую палочку (шпажку, спичку, зубочистку), если она сухая, бисквит или другая выпечка готовы, можно вынимать из духовки.

 8. Как легче всего снять испечённый бисквит для рулета с пергамента?

Ответ: вынув из духовки, поставить форму и дать остыть (созреть).

 9. Чем можно равномерно разрезать бисквитный полуфабрикат?

Ответ: леской или кондитерским ножом.

 10. Какой сироп используют для сиропирования рулетов?

Ответ: сироп, сваренный 1/1 (сахар, вода).

трогая и не сотрясая форму, чтобы тесто не осело.

**Вывод:** Мы вспомнили теоретические знания приготовления бисквита, которые нам понадобятся при выполнении практического задания. Бисквит мы заранее с вами подготовили, т.к. ему надо остыть и созреть.

**IV. Практическая часть.**

* Организация рабочего места;
* Подготовка полуфабрикатов;
* Сборка готового кондитерского изделия;
* Отпуск, дегустация;
* Качественная характеристика изделий.

 Изложение нового материала осуществляется методом объяснения  с элементами беседы и использованием практического показа преподавателем общих трудовых приемов. Этот метод производственного обучения создает в сознании студентов точный и четкий зрительный образ трудового действия, которому они,  в последствии, стараются подражать.

**Прием:** Практический показ преподавателя с элементами самостоятельной работы обучающихся.

**1.Первичная подготовка полуфабрикатов:** Подготовка бисквита, сиропа, сливочного крема, бананов, фруктовой начинки, джема, сливочно-твоврожного крема, взбитых сливок, рафинадной пудры.

**2.Приготовление кондитерских изделий:**

 Готовый бисквит, равномерно сиропируют, смазывают кремом, начинкой или джемом. Свертывают плотно, заламывая внутренний край в виде рулета, обрезают края.

 **Бисквит:** Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%. Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

 **Сироп:** готовят сиропом для промочки, который уваривают в соотношении 1/1 (вода+сахар) в течение 5 минут. Охлаждают до температуры 20 градусов, затем можно добавить коньяк или вино.

 **Крем сливочный основной:** Размягченное сливочное масло зачистить, нарезать на кусочки, заложить во взбивальную машину и взбивать 5-7 мнут на тихом ходу. Когда масло приобретет однородную консистенцию, переключить на быстрый ход. Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 10 минут. В конце взбивания добавляют ванилин, коньяк или вино.

Хранят крем в холодильнике при температуре не выше 6 градусов.

 **Крем сливочно-творожный:** Размягченное сливочное масло зачистить, нарезать на кусочки, заложить во взбивальную машину и взбивать 5-7 мнут на тихом ходу. Когда масло приобретет однородную консистенцию, переключить на быстрый ход. Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 10 минут. В конце взбивания добавляют ванилин, коньяк или вино. Творог протереть, добавить сахар или сахарную пудру. Затем, сливочный крем соединяют с творожной массой и аккуратно перемешиваем.

 **Крем сливочный с бананом:** Размягченное сливочное масло зачистить, нарезать на кусочки, заложить во взбивальную машину и взбивать 5-7 мнут на тихом ходу. Когда масло приобретет однородную консистенцию, переключить на быстрый ход. Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 10 минут. В конце взбивания добавляют ванилин, коньяк или вино. Добавляютароматную мякоть бананов, нарезанную мелким кубиком.

 **Начинка фруктовая:** Фруктовую начинку протирают через сито или пропускают через мясорубку, при необходимости добавляют сахар и проваривают. Охлаждают и используют. Можно к ней добавить нарезанные мелким кубиком фрукты или ягоды.

 **Джем:** Выложить из банки, перемешать. Если имеет густую консистенцию, разбавить готовым сиропом.

 **Крем из взбитых сливок:** Для приготовления крема используют сливки не менее 35% жирности. Такие сливки при взбивании дают пышную и устойчивую массу. Сливки необходимо охладить и медленно взбивать в течение 2-3 минут. Затем темп взбивания увеличить и не прекращая взбивание добавляют сахарную пудру. Общая продолжительность взбивания составляет 20 минут.

 **3. Оформление и отпуск блюд:**

- **рулет бисквитно-кремовый;**

- **рулет «Экстра»;**

- **рулет банановый;**

- **рулет фруктовый;**

* **рулет с джемом;**
* **рулет со взбитыми сливками.**

Поверхность рулетов посыпают рафинадной пудрой.

**4. Условия и сроки хранения**

Сроки хранения рулетов зависят от вида начинки и составляют со времени изготовления, не более:

С кремом.................................................................................................. 36 ч

С творогом............................................................................................... 24 ч

С фруктовой начинкой и джемом.......................................................... 5 суток

С кремом из взбитых сливок ………………………………………….. 24 ч

**5. Дегустация готового изделия.**

**6. Качественная характеристика кондитерских изделий.**

 Рулеты бисквитные должны соответствовать требованиям, предъяв­ляемым к органолептическим и физико-химическим показателям. К органолептическим показателям отнесены форма, вид поверх­ности, вид в разрезе, вкус и запах. По форме рулеты должны соот­ветствовать наименованию изделий, не иметь посторонних запаха и вкуса. Изделия, содержащие жир, не должны иметь салистого или прогорклого привкуса. Не должно быть повреждений поверхнос­ти, начинка не должна выступать за края ровного обреза рулета. Не допускается подгорелость изделия. Поверхность должна быть обсыпана или отделана в соответствии с рецептурой. Бисквитный полуфабрикат должен быть хорошо пропеченным, иметь развитую пористость, без закала и следов непромеса, равно­мерный по толщине, равномерно прослоенный начинкой.

*Учащиеся дегустируют приготовленное изделие и определяют кулинарную характеристику данных кондитерских изделий и заполняют таблицу (Приложение №2)*

**Вывод:** Этапы технологического процесса приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста: овладеть практическими навыками приготовления изделий, соблюдать правила техники безопасности, санитарии, гигиены, бережно относится к расходованию сырья, быть внимательным в работе.

*Преподаватель:* Итак, вы увидели все операции при приготовлении бисквитного рулета от формования до дегустации.

Ваша задача теперь выполнять практическое задание самостоятельно. У вас будет возможность отработать эти технологические операции приготовления, выполняя практические занятия.

**V. Практическая самостоятельная работа-закрепление полученного материала.**

 В процессе практического закрепления, обучающиеся имеют возможность усвоить технологию приготовления бисквитного теста, и  получить практические умения и навыки по приготовлению бисквитных рулетов в ассортименте, правильно воспроизвести показанные преподавателем трудовые приемы.

А теперь переходим к практическому закреплению, вам необходимо подойти к столу для того чтобы получить задание практической части.

Ваша работа, правильность выполнения и полученое изделие будут оцениваться. И так прошу, ваш выбор. После того как получили задание, подумайте. Пора объявить начало практической части. Обучающиеся занимают рабочие места. Преподаватель определяет задание каждому обучающемуся с указанием времени на выполнение работы. Время пошло. Ваша задача за 15 минут повторить технологию приготовления, правильно распределить очередность приготовления и время. Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя, приступают к приготовлению бисквитных рулетов с разными начинками.

***В процессе выполнения преподаватель координирует:***

* последовательность выполнения технологических процессов,
* обращает внимание обучающихся на возможные недостатки, возникающие в процессе приготовления изделий,
* соблюдение санитарных норм при компановке рулетов.

Время истекло на выполнение практического задания. Настало время дать качественную характеристику и продегустировать полученные изделия. Свои изделия выставляйте на дегустационном столе. Преподаватель и обучающиеся подходите к столу. Обучающиеся убирают рабочие места. Две минуты на подведение итогов. Подводятся итоги, преподаватель комментирует работу обучающихся (положительные моменты, ошибки и нарушения на каком этапе произошли). Коллективно обсудить с группой ошибки и по какой причине произошли.

**VI. Этап закрепления.**

  Закрепление нового материала проведено с помощью тест-опроса. Таким образом, выяснится степень освоенности темы или не усвоенные вопросы,  и при необходимости производятся  дополнительные объяснения.

Практическое задание закончилось, но у нас урок продолжается, а теперь закрепим свои полученные сегодня знания и я вам предлагаю ответить на вопросы.

*Преподаватель предлагает ответить на следующие вопросы:*

*Тест – опрос (Приложение 3)*

1. **Этап подведения итогов.**

**Заключительный инструктаж:**

- Оценивание качества работы каждого учащегося – выводим оценку в журнал. Проведение открытых уроков побуждает студентов к активной мыслительной и творческой программной работе.

- Разнообразие методов обучения создаёт у обучающихся интерес к самой учебно-познавательной деятельности, что чрезвычайно важно для выработки мотивированного отношения к учебным занятиям.

- Развивается умение выступать и работать публично, выстаивать перед лицом критики, а также не бояться высказывать своё мнение о проделанной работе, что является очень ценным и важным качеством современного специалиста.

 **VIII.** **Домашнее задание:** заполнить дневники, повторить изученный материал.

Выполнение домашнего задания позволит лучше закрепить новый материал, детальнее вникнуть в технологию приготовления кондитерского изделия, нормы вложения, хранение.

Молодцы вы меня порадовали сегодня. За сегодняшний урок вы получают отличные оценки. Спасибо за проделанную работу, на уроке показали хорошие знания, я увидела, что вы научились готовить самостоятельно бисквитные рулеты. У вас есть способности и вы стремитесь их развивать. Теперь вы придёте домой и удивите своих близких умением готовить рулеты, используя разные начинки. Приятного аппетита.

**IX. Рефлексия**

- Что нового я узнал…….

- На уроке мне больше всего понравилось……..

- На уроке мне не понравилось………..

*Приложение №1*

**Карточка задание №1**

1. Какие инструменты, инвентарь используют для приготовления бисквитного теста?
2. Краткая технология приготовления сливочного основного крема?
3. Температура подачи бисквитных рулетов?

**Карточка задание № 2**

1. Какие инструменты, инвентарь используют для приготовления фруктовой начинки?
2. Краткая технология приготовления сиропа?
3. Выход рулетов, требования к качеству?

**Карточка задание №3**

1. Какие инструменты, инвентарь используют для приготовления блюда сиропа для сиропирования рулетов?
2. Краткая технология приготовления бисквитного теста?
3. Требования к качеству готовых кондитерских изделий?

**Карточка задание №4**

1. Какие инструменты, инвентарь используют для приготовления сливочно-творожного крема?
2. Краткая технология приготовления фруктового рулета?
3. Правила и температура выпекания бисквита?

**Карточка задание №5**

1. Какие инструменты, инвентарь используют при формовании бисквитных рулетов?
2. Краткая технология приготовления рулета с джемом?
3. Условия и сроки хранеия бисквитных рулетов?

*Приложение №2*

***Таблица кулинарной характеристики блюд***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Продукты, входящие в состав  | Подготовка начинок | Оттелка | Вкус, цвет, запах | Сроки хранения |
|  | ***Рулет бисквитно-кремовый*** |  |  |  |  |  |
|  | ***Рулет «Экстра»*** |  |  |  |  |  |
|  | ***Рулет банановый*** |  |  |  |  |  |
|  | ***Рулет фруктовый*** |  |  |  |  |  |
|  | ***Рулет с джемом*** |  |  |  |  |  |
|  | ***Рулет с кремом из сливок*** |  |  |  |  |  |

*Приложение 3*

*Тест-опрос*

 1. Назовите оборудование, которое находится в кондитерском цехе? (жарочный шкаф, холодильное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина).

 2. Какие правила техники безопасности нужно соблюдать, работая на этом оборудовании?

(проверить заземления оборудования, санитарное состояния, правильность сборки оборудования).

 3. Какие правила санитарии и личной гигиены должны соблюдать работники П.О.П?

(перед началом работы помыть руки, надеть спецодежд , волосы убрать под колпак).

 4. Как правильно организовать свое рабочее место при приготовлении бисквитного полуфабриката?

(вымыть производственные столы, приготовить инвентарь, проверить оборудование, взвесить сырье).

 5. Какая документация используется для приготовления кондитерских изделий?

(сборник рецептур, технологические карты, калькуляционные карты).

 6.Назовите основные продукты, используемые для приготовления бисквитного теста?

(Мука, яйца, сахар).

 7. Какие виды изделий из теста выпекают из бисквитного теста?

(Пирожные, рулеты, торты).

 8. Как подготовить к производству: муку, сахар, яйца, масло сливочное?

(муку просеять, яйца обработать в 3х ваннах, масло зачистить).

 9. Зачем необходимо просеивать муку?

(Обогащаем муку кислородом, удаляем примеси).

 10.Какие вы знаете разрыхлители теста?

(механический, биологический, химический).

 11. Каким способом происходит разрыхление бисквитного теста? (механический способ, взбивание яиц).

 12. Из каких стадий состоит приготовления бисквита основного?

(бисквит основной состоит из следующих стадий: соединение яиц с сахаром, взбивание, быстрое смешивание яично – сахарной массы с мукой).

 13. По каким признакам можно определить конец взбивания яично-сахарной смеси?

( масса увеличивается в объеме 2,5-3раза, на поверхности массы образуется устойчивый рисунок на поверхности).

 14. Как нужно добавлять муку при замесе теста?

(быстро, но не резко).

 15. Что можно добавить в тесто для улучшения вкуса?

(ванилин).

 16. При какой температуре выпекают бисквитное тесто?

 (при температуре 200 – 210\*С).

 17. С какой целью бисквит выдерживают 6 – 8 часов?

(бисквит выдерживают для укрепления структуры).

 18. Назовите виды брака бисквита основного и причины их возникновения?

(малопористость, закал, комки муки-непромес, бледная корочка бисквита, сырой внутри).

 19. Требование качества бисквитного полуфабриката?

(мякиш выпеченного бисквита пористый, жёлтого цвета, без частиц непромеса, светло-коричневого цвета).

 20. Как приготовить сироп для промочки?

(соединить в соотношении 1/1 сахар и воду, довести до кипения, снять пену, проварить 5-10 минут).

 21. Для чего пропитывают бисквитный полуфабрикат?

(для придания более нежного вкуса и аромата).
 22. Как приготовить крем сливочный основной?

(размягченное сливочное масло взбить, постепенно добавить смесь из сахарной пудры и сгущенного молока).

 23. Чем отделывается поверхность готовых бисквитных рулетов?

( рафинадная пудра).

 24. Условия и сроки хранения бисквитных рулетов?

( не более 36 часов, фруктовые до 5 суток при температуре 2-4 градуса).

 25. Как подготавливают творог для рулета «Экстра»?

(протирают и смешивают с сахаром).

**Технологическая карта кондитерского изделия**

Название изделия: **Рулет банановый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименования сырья** | **Норма закладки** **на 1 кг** |
|  |  |
| 1 | бисквит  | 540 |
| 2 | сироп  | 200 |
| 3 | крем сливочный  | 250 |
| 4 | банан | 80 |
| 5 | крошка жареная бисквитная  | 7 |
| 6 | сахарная пудра  | 3 |
| 7 | Выход готового изделия: | 1000 |
| 8 | **Бисквит** |  |
| 9 | мука | 150 |
| 10 | сахар | 150 |
| 11 | яйца | 240 (6 шт) |
| 12 | Выход:  | 540 |
| 13 | **Сироп для промочки** | 7 |
| 14 | сахар-песок  | 100 |
| 15 | коньяк или вино десертное  | 1,5 |
| 16 | вода  | 100 |
| 17 | Выход: | 200 |
| 18 | **Крем сливочный (основной)** |  |
| 19 | масло сливочное  | 104,5 |
| 20 | сахарная пудра  | 62,4 |
| 21 | молоко, сгущенное с сахаром | 85,5 |
| 22 | ванильная пудра  | 0,1 |
| 23 | коньяк или вино десертное  | 0,1 |
| 24 | Выход: | 250 |

**Технология приготовления**

 Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%.

Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

 Готовый бисквит, равномерно сиропируют, смазывают сливочным кремом, посыпают нарезанным мелким кубиком бананом. Свертывают в виде рулета, обрезают края. Поверхность рулета посыпают рафинадной пудрой.

**Требования к качеству**

***Внешний вид -*** форма продолговатая, равномерная по всей толщине, поверхность овальная, начинка не выступает за края рулета, посыпана рафинадной пудрой.

***Цвет -*** светло-коричневый, крем белый с кусочками банана.

***Консистенция***  - мякиш пористый, упругий, желтого цвета, хорошо пропитан сиропом и кремом.

**Вид в разрезе** – свернут спиралью, равномерно нанесен крем, не крошится, сохранил свою форму.

***Вкус, запах*** - вмеру сладкий, без постороннего привкуса и прогорклости, запах сливочно-банановый.

Срок хранения рулета со времени изготовления устанавливается не более 36 часов.

**Технологическая карта кондитерского изделия**

Название изделия: **Рулет фруктовый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименования сырья** | **Норма закладки** **на 1 кг** |
|  |  |
| 1 | Бисквит  | 679 |
| 2 | начинка фруктовая  | 291 |
| 3 | сахарная пудра | 30 |
| 4 | Выход: | 1000 |
| 5 | **Бисквит** |  |
| 6 | Мука | 200 |
| 7 | сахар | 200 |
| 8 | яйца | 280 (7 шт) |
| 9 | Выход:  | 680 |

**Технология приготовления**

 Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%.

Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

 Готовый бисквит, равномерно смазывают фруктовой начинкой. Свертывают в виде рулета, обрезают края. Поверхность рулета посыпают рафинадной пудрой.

**Требования к качеству**

***Внешний вид -*** форма продолговатая, равномерная по всей толщине, поверхность овальная, начинка не выступает за края рулета, посыпана рафинадной пудрой.

***Цвет -*** светло-коричневый, начинка коричневого или красного цвета.

***Консистенция***  - мякиш пористый, упругий, желтого цвета.

**Вид в разрезе** – свернут спиралью, на разрезе видна прослойка из фруктовой начинки в виде спирали, не крошится, сохранил свою форму.

***Вкус, запах*** - вмеру сладкий, без постороннего привкуса и запаха.

Срок хранения рулета со времени изготовления устанавливается не более 5 суток.

**Технологическая карта кондитерского изделия**

Название изделия: **Рулет сливочный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименования сырья** | **Норма закладки** **на 1 кг** |
|  |  |
| 1 | Бисквит  | 540 |
| 2 | сироп  | 200 |
| 3 | крем сливочный  | 250 |
| 4 | крошка жареная бисквитная  | 7 |
| 5 | сахарная пудра  | 3 |
| 6 | Выход: | 1000 |
| 7 | **Бисквит** |  |
| 8 | Мука | 150 |
| 9 | сахар | 150 |
| 10 | яйца | 240 (6шт) |
| 11 | Выход:  | 540 |
| 12 | **Сироп для промочки** |  |
| 13 | Сахар-песок  | 100 |
| 14 | коньяк или вино десертное  | 1,5 |
| 15 | вода  | 100 |
| 16 | Выход  | 200 |
| 17 | **Крем сливочный (основной)** |  |
| 18 | Масло сливочное  | 104,5 |
| 19 | сахарная пудра  | 62,4 |
| 20 | молоко, сгущенное с сахаром | 85,5 |
| 21 | ванильная пудра  | 0,1 |
| 22 | коньяк или вино десертное  | 0,1 |
| 23 | Выход  | 250 |

**Технология приготовления**

 Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%.

Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

 Готовый бисквит, равномерно сиропируют, смазывают сливочным кремом. Свертывают в виде рулета, обрезают края. Поверхность рулета посыпают рафинадной пудрой.

**Требования к качеству**

***Внешний вид -*** форма продолговатая, равномерная по всей толщине, поверхность овальная, начинка не выступает за края рулета, посыпана рафинадной пудрой.

***Цвет -*** светло-коричневый, крем белый.

***Консистенция***  - мякиш пористый, упругий, желтого цвета, хорошо пропитан сиропом и кремом.

**Вид в разрезе** – свернут спиралью, равномерно нанесен сливочный крем, не крошится, сохранил свою форму.

***Вкус, запах*** - вмеру сладкий, без постороннего привкуса и прогорклости, запах сливочный.

Срок хранения рулета со времени изготовления устанавливается не более 36 часов.

**Технологическая карта кондитерского изделия**

Название изделия: **Рулет «Экстра»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименования сырья** | **Норма закладки** **на 1 кг** |
|  |  |
| 1 | Бисквит  | 397 |
| 2 | сироп  | 100 |
| 3 | крем сливочно-творожный  | 500 |
| 4 | сахарная пудра  | 3 |
| 5 | Выход: | 1000 |
| 6 | **Бисквит** |  |
| 7 | Мука | 150 |
| 8 | сахар | 150 |
| 9 | яйца | 240 (6шт) |
| 10 | Выход:  | 400 |
| 11 | **Сироп для промочки** |  |
| 12 | Сахар-песок  | 50 |
| 13 | коньяк или вино десертное  | 0,5 |
| 14 | вода  | 50 |
| 15 | Выход: | 100 |
| 16 | **Крем сливочно-твороженный** |  |
| 17 | Масло сливочное  | 280 |
| 18 | сахарная пудра  | 1 |
| 19 | молоко, сгущенное с сахаром | 280 |
| 20 | творог  | 180 |
| 21 | ванильная пудра  | 2 |
| 22 | коньяк или вино десертное | 1,7 |
| 23 | Выход: | 500 |

**Технология приготовления**

 Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%.

Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

 Готовый бисквит, равномерно сиропируют, смазывают сливочно-творожным кремом. Свертывают в виде рулета, обрезают края. Поверхность рулета посыпают рафинадной пудрой.

**Требования к качеству**

***Внешний вид -*** форма продолговатая, равномерная по всей толщине, поверхность овальная, начинка не выступает за края рулета, посыпана рафинадной пудрой.

***Цвет -*** светло-коричневый, крем белый.

***Консистенция***  - мякиш пористый, упругий, желтого цвета, хорошо пропитан сиропом и кремом.

**Вид в разрезе** – свернут спиралью, равномерно нанесен сливочно-творожный крем, не крошится, сохранил свою форму.

***Вкус, запах*** - вмеру сладкий, без постороннего привкуса и прогорклости, запах сливочно-творожный.

Срок хранения рулета со времени изготовления устанавливается не более 24 часов.

**Технологическая карта кондитерского изделия**

Название изделия: **Рулет с джемом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименования сырья** | **Норма закладки** **на 1 кг** |
|  |  |
| 1 | Бисквит  | 679 |
| 2 | джем  | 291 |
| 3 | сахарная пудра | 30 |
| 4 | Выход:  | 1000 |
| 5 | **Бисквит** |  |
| 6 | Мука | 200 |
| 7 | Сахар | 200 |
| 8 | Яйца | 280 (7 шт) |
| 9 | Выход:  | 680 |

**Технология приготовления**

 Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%.

Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

 Готовый бисквит, равномерно смазывают джемом. Свертывают в виде рулета, обрезают края. Поверхность рулета посыпают рафинадной пудрой.

**Требования к качеству**

***Внешний вид -*** форма продолговатая, равномерная по всей толщине, поверхность овальная, начинка не выступает за края рулета, посыпана рафинадной пудрой.

***Цвет -*** светло-коричневый, начинка коричневого цвета.

***Консистенция***  - мякиш пористый, упругий, желтого цвета.

**Вид в разрезе** – свернут спиралью, на разрезе видна прослойка из джема в виде спирали, не крошится, сохранил свою форму.

***Вкус, запах*** - вмеру сладкий, без постороннего привкуса и запаха.

Срок хранения рулета со времени изготовления устанавливается не более 5 суток.

**Технологическая карта кондитерского изделия**

Название изделия: **Рулет с кремом из сливок**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименования сырья** | **Норма закладки** **на 1 кг** |
|  |  |
| 1 | Бисквит  | 450 |
| 2 | Сироп | 100 |
| 3 | Крем из сливок | 450 |
| 4 | Какао-порошок | 25 |
| 5 | Выход: | 1000 |
| 6 | **Бисквит**  |  |
| 7 | Мука | 150 |
| 8 | Сахар | 150 |
| 9 | Яйца | 240 (6шт) |
| 10 | Выход: | 450 |
| 11 | **Сироп для промочки** |  |
| 12 | Сахар-песок  | 50 |
| 13 | коньяк или вино десертное  | 1 |
| 14 | вода  | 50 |
| 15 | Выход  | 100 |
| 16 | **Крем** **из сливок** |  |
| 17 | Сливки | 410 |
| 18 | сахарная пудра  | 40 |
| 19 | ванильная пудра  | 3 |
| 20 | Выход: | 450 |

**Технология приготовления**

 Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%.

Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, толщиной 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, снимают пергамент, зачищают.

 Готовый бисквит, равномерно сиропируют, смазывают кремом из взбитых сливок. Свертывают в виде рулета, обрезают края. Поверхность рулета посыпают рафинадной пудрой.

**Требования к качеству**

***Внешний вид -*** форма продолговатая, равномерная по всей толщине, поверхность овальная, начинка не выступает за края рулета, посыпана рафинадной пудрой.

***Цвет -*** светло-коричневый, начинка из сливок белая.

***Консистенция***  - мякиш пористый, упругий, желтого цвета, хорошо пропитан сиропом и смазан сливками.

**Вид в разрезе** – свернут спиралью, равномерно нанесены сливки, не крошится, сохранил свою форму.

***Вкус, запах*** - вмеру сладкий, без постороннего привкуса, запах сливочный.

Срок хранения рулета со времени изготовления устанавливается не более 36 часов.