**Областное государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ютановский агромеханический техникум**

**имени Евграфа Петровича Ковалевского»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**практического занятия**

**по МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий**

**Тема программы: «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»**

**Тема урока: «Приготовление воздушного и воздушно- орехового теста»**

**Разработала:  
преподаватель**

**Курницкая Н.Н.**

**с. Ютановка, 2016 г.**

**Практическое занятие**

**Тема программы: «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»**

**Тема урока: «Приготовление воздушного и воздушно- орехового теста и изделий из него»**

**Цель урока:**

* Научить обучающихся приготавливать воздушное и воздушно- ореховое теста и изделий из него. Научить приготавливать пирожные «безе». Научить приготавливать торты « Полет», торт « Киевский»
* Оформление пирожных и тортов.
* Соблюдение правил безопасности труда, санитарии - гигиены при приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.
* Изучение норм закладки продуктов со сборником рецептур, самостоятельная работа с технологическими картами
* **Метод урока:** Беседа с личным показом мастера практических навыков по приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.

**Материально - техническое оснащение урока:**

**Оборудование:** Духовой шкаф, электроплита ЭП- 2М, ЭП- 4,электрический шкаф ЭШ-3М, миксер, кремовзбивальная машина

**Немеханическое оборудование:** производственные столы

**Инструменты:** набор рабочих инструментов на подставке ножи средней поварской тройки

**Инвентарь:** доски разделочные, подносы, венчики, мешки кондитерские, насадки

**Посуда и приборы:** тарелки столовые, блюда, , кондитерские листы, сковороды , сотейники, миски ,ложки ,шумовки ,лопатки

**Наглядные пособия:** Муляжи плакат «**Торты из воздушно-орехового теста**», план урока, схема приготовление воздушно-орехового теста.

Для выполнения поставленных задач обучающийся должен:

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при **приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;**

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**План урока.**

1 **Организационная часть (5 минут)**

Рапорт бригадира:

а) наличие обучающихся на уроке;

б) санитарное - гигиенические требования; (внешний вид);

в) наличие производственных дневников обучающихся;

г) организация рабочих мест;

**1.** **Вводный инструктаж** (45 минут)

а) Сообщить тему программы

б) Сообщить тему урока;

в) Сообщить цель урока;

Повторение пройденного материала (7минут)

а) Значение кондитерских изделий в питании человека;

б) Какие правила обработки яиц необходимо соблюдать при приготовлении воздушно - орехового теста ;

в) Какие особенности приготовления воздушно и воздушно - ореховых тортов;

г) При какой температуре выпекают воздушно- ореховые полуфабрикаты;

д) технология приготовления крема « Шарлот»;

е) Требования к качеству торта « Полет», торта « Киевского»;

ж) Сроки реализации тортов

**2.** **Текущий инструктаж**

-- Показ мастером технологию приготовления воздушно - орехового теста

-- Самостоятельная работа обучающихся;

Мастер п /о осуществляет текущий инструктаж

Целевые обходы

-- организация рабочего места, подготовка сырья к приготовлению воздушно- орехового теста; -взбивание белков до твердых пиков; - подготовка орехов к приготовлению воздушно- орехового теста; -смешивание сахара, орехов и муки;

-- приготовление воздушно - орехового теста самостоятельно обучающимися с помощью мастера; - приготовление крема « Шарлот»

-- показ практический мастером склеиванивание коржей ; Оформление тортов «Полет» и «Киевского»

-- закрепление обучающимися темы, самостоятельно каждый обучающийся приготавливает воздушно-ореховый полуфабрикат, выпекает, ---приготавливает крем и оформляют торт;

-- проверить правильность выполнения трудовых приемов ;

-- индивидуальное инструктирования отстающих обучающимся, дополнительное задание наиболее успевающим;

-- проверить соблюдение правил технике безопасности и санитарно- гигиенических правил;

--проверить аккуратность и правил ведения самоконтроля;

**3. Заключительный инструктаж (10 минут)**

Мастер п/о проводит анализ производственной деятельности группы

-- подводит итоги практического занятия, анализ каждого обучающегося;

-- сообщает оценки с обоснованием выставленных оценок;

-- демонстрирует лучшие блюда, отмечает кто из обучающихся добился отличного качества работ;

-- разбирает и дает анализ наиболее характерным недочетам в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения;

-- раскрывает экономическую сторону урока, рациональный расход продукта;

-- подведения итогов занятия в целом;

-- общая дегустация тортов и оценка обучающихся друг другом;

**Домашние задание:**

Оформить отчет о проделанной работе:







Технико-технологическая карта

**Полуфабрикат рецепт№1**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Нетто грамм) |
| сахар | 0.689 |
| Яичный белок | 0.342 |
| Орехи жареные | 0.290 |
| Ванильная пудра | 0.08 |
| **Выход :** | 1000 |

Технико-технологическая карта

**Полуфабрикат рецепт№2**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Нетто грамм) |
| сахар | 0.548 |
| Яичный белок | 0.471 |
| Орехи жареные | 0.335 |
| Ванильная пудра | 0.08 |
| мука | 0.105 |
| **Выход :** | 1000 |

Технология приготовления теста: Орехи поджаривают, измельчают и перемешивают с просеянной мукой и 80% сахара по рецептуре. Яичные белки взбивают до стойкой пены, в конце взбивания добавляют оставшийся сахар, ванилин. Затем массу осторожно перемешивают со смесью орехов, муки и сахар. Приготовление торта « Полет» используют 1рецепт,для приготовления торта « Киевского» 2 рецепт, Выпекают полуфабрикат при температуре 150-160С в течение около 50-60 минут. Выпеченные полуфабрикаты оставляют на12-24 часа для укрепления структуры. Затем склеивают кремом и оформляют торт.



Технико-технологическая карта

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Нетто грамм) |
| Воздушно-ореховый бисквит | 0.420 |
| Крем Шарлот | 0.370 |
| Фрукты и цукаты | 0.340 |
| Ванильная пудра | 0.08 |
| Коньяк в крем | 0.50 |
| **Выход :** | 1000 |

**ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**Основные источники**

1. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: АСАДЕМА, 2013г.

2.Анфимова Н.А., Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2013г.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2006.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2006.

***Дополнительные источники***

1. Л.Г.Шатун Технология приготовления пищи, Москва, 2007

2. Л.Г.Шатун Кулинария Москва из. Центр «Академия »,2008

3. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2002

4. З.П.Матюхина Товароведение пищевых продуктов- Мосва из. центр «Академия »,2010

**Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество»

2. «Ресторанные ведомости»

3. «Гастроном»

**Интернет-ресурсы:**

1. http://www.povarenok.ru/recipes/category/248

2. http://prigotovim.org/main/r\_myas/

3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\_iz\_mjasa/Bljuda\_iz\_mjasa1.html

4. http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/

5. http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html

6. http://www.secreti.info/index6-11.html

7. http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt