**Методическая разработка урока включает:**

1.План урока.

2.Приложение - № 1 Филворд.

3. Приложение - № 2 Инструктаж по охране труда и технике безопасности.

4. Приложение - № 3 Фронтальный опрос.

5. Приложение - № 4 Карточки – задания.

6. Приложение - № 5 Технологическая карта задание по группам Приготовление Шарлотки наливной с яблоками.

7. Приложение - № 6 Решение ситуационных задач.

8. Приложение - № 7 Критерий оценки по приготовлению бисквитного теста.

9. Приложение - № 8 Оценочная ведомость.

**Методическое сопровождение урока:**

1. **Организационный момент (5мин)**

Студенты занимают рабочие места в классе. Мастер производственного обучения(п/о) и студенты взаимно приветствуют друг друга. Мастер п/о спрашивает о количестве присутствующих на уроке и настраивает студентов на хорошее настроение и плодотворную работу на уроке. Дежурный сдаёт рапорт о готовности группы к уроку. Мастер п/о обращает внимание на внешний вид студентов с целью проверки соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

1. **Вводный инструктаж (50 мин)**

Мастер п/о в виде беседы проводит инструктаж по охране труда и технике безопасности, студенты расписываются в журнале инструктажей. (Приложение 1)

 *Приложение № 1*

**Инструкцияпо охране труда при эксплуатации взбивальных машин**

**1. Общие требования безопасности**

1.1.К работе с взбивальными машинами допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, мед. осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Студенты должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с взбивальными машинами возможно воздействие на учащихся следующих опасных производственных факторов:

* Травмирование рук
* Поражение электрическим током

1.4. Студенты должны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить мастеру п/о. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом мастеру п/о.

1.6.В процессе работы соблюдать правила ношения спец. одежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

 **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спец. одежду, обувь и головной убор, волосы заправить под колпак.

2.2. Проверить наличие и надежность заземления.

2.3.Проверить исправность электропусковых приборов.

2.4. На рабочий вал машины насаживаются необходимый взбиватель и закрепляют его.

2.5. Проверить работу на холостом ходу.

2.6. Работать с электрооборудованием только сухими руками.

 **3**. **Требования безопасности во время работы**

3.1. Подготовить продукты.

3.2. Загружать продукты в дежу и определять их готовность только при выключенном электродвигателе.

3.3. Во время работы нельзя: Опускать руки в дежу или чашу для взбивания, оставлять без присмотра включенную машину.

 **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении неисправности в работе взбивальной машины, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить. Работу продолжить после устранения неисправности.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему и сообщить об этом мастеру п/о, при необходимости отправить пострадавшего в больницу.

 **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. По окончании работы электродвигатель выключить и после полной остановки снять насадки взбивальной машины и отсоединить чашу.

5.2. Освободить кронштейн, дежу или чашу. Освободить дежу или чашу от продукта и промыть его горячей водой и просушить. Снять спец. одежду, вымыть руки.

Мастер п/о обращает внимание студентов на доску и предлагает разгадать филворд по теме урока. (Приложение 2)

*Приложение № 2*

 **ТЕМА: Приготовление бисквитного теста и изделий из него.**

Расшифруйте продукты для приготовления бисквитного теста в

филворде.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Х |  А |  Р |  К |  А |  Э |
|  А |  С |  М |  У |  С |  С |
| Ж |  Н |  А |  Л  |  Е |  Н |
|  А |  Х |  М |  Е | М |  Ц |
|  Р |  К |  А |  Л |  Я |  И |

**Эталон ответа:**

Меланж

Мука

Сахар

Эссенция

Крахмал

 Акцентируется внимание студентов на актуальность темы урока, ее значение в изучении темы программы, сообщается тема урока. Цель урока интерпретируется в виде требований к обучающимся: мастер п/о разъясняет, что обучающиеся уже должны знать в ходе изучения темы по теории и чему научаться, а в итоге урока, что должны уметь и выполнять.

 Мастер п/о озвучивает основные формы организации учебной деятельности, порядок работы в группах, а так же знакомит с системой оценивания, которая будет применена на уроке (оценка знаний будет проводится в карточке оценивания).

 Актуализация опорных знаний проводится фронтальным опросом студентов по теоретическим вопросам в виде игры «Я – ТЕБЕ, ТЫ – МНЕ!» (Приложение 3)

*Приложение № 3*

**Фронтальный опрос игра «Я – ТЕБЕ, ТЫ – МНЕ!»**

**По теме: Бисквитное тесто и изделия из него.**

1. Назовите оборудование, которое находится в кондитерском цехе?

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

3. Какие правила санитарии и личной гигиены должны соблюдать работники предприятий общественного питания (ПОП)?

4. Как правильно организовать свое рабочее место?

5. Назовите виды бисквитного теста?

6. В чем особенность приготовлений бисквита основного и бисквита буше?

7. Из каких стадий состоит приготовления бисквита основного и бисквита буше?

8. При какой температуре выпекают бисквитное тесто и от чего зависит время выпечки?

9. С какой целью бисквит выдерживают 10 – 12 часов?

10. Назовите виды брака бисквита основного, бисквита буше и причины их возникновения?

11. Назовите время и условия хранения кондитерских изделий с фруктовой начинкой и со сливочным кремом?

12. Какая документация используется для приготовления кондитерских изделий?

**ЭТАЛОН ОТВЕТА.**

1. Жарочный шкаф, холодильное оборудование, тестомесильная машина, взбивальные машины.

2. Проверить заземление оборудования, санитарное состояния, правильность сборки оборудования.

3. Перед началом работы помыть руки, надеть спецодежду , волосы убрать под колпак.

4. Вымыть производственные столы, приготовить инвентарь, проверить оборудование, взвесить сырье.

5. Бисквит основной, бисквит буше.

6. Бисквит основной готовят с подогревом а бисквит буше готовят холодным способом.

7. Технология приготовления бисквита основного состоит из следующих операций: соединение яиц с сахаром, их подогрев, взбивание, смешивание яично – сахарной массы с мукой.

Технология приготовления бисквита буше состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром, соединение желтков, белков и муки.

8. Бисквит выпекается при температуре 160-1800С и время выпечки зависит от объема и толщены теста, мощности оборудования.

9. Бисквит выдерживают для укрепления структуры.

10. **Виды брака бисквита основного и причины их возникновения:**

* Бисквит плотный, тяжёлый, малопористый, с закалом (уплотнённым участком мякиша). Причины брака: недостаточная или излишняя продолжительность взбивания яиц или меланжа с сахаром, длительный замес с мукой, длительное нахождение готового теста в котле или формах (противнях) перед выпечкой, использование муки с сильной клейковиной, встряхивание форм, противней и листов с тестом перед выпечкой или в процессе выпечки при перестановке их, увеличенная дозировка муки, преждевременный выем бисквита из печи.
* Бисквит с комками муки. Причины брака: недостаточно тщательный промес теста, использование непросеянной, слежавшейся муки.
* Ненормальное состояние корочек бисквита. Причины брака: преждевременный выем бисквита из печи, заниженная температура выпечки (бледные верхняя и нижняя корочки), излишняя продолжительность выпечки, повышенная температура печи (подгорелая или тёмно-коричневая утолщённая корочка), наличие не растворившихся крупных кристаллов сахара (рябая поверхность бисквита).

**Виды брака бисквита буше и причины их возникновения**:

* Бисквит плотный с недостаточным объёмом. Причины брака: недостаточное взбивание желтков и белков, длительный замес с мукой и белками, длительное нахождение теста до формования в котле или на листах перед выпечкой.
* Бисквит расплывчатый бесформенный. Причины брака: слабая консистенция теста в результате нарушения рецептуры или вследствие плохого качества яиц, слишком гладкая бумага, на которой было отсажено и расплылось тесто.

11. Изделия с фруктовой начинкой хранят 72 часа, изделия со сливочным кремом хранят 36 часов при температуре 60С.

12. Для приготовления кондитерских изделий используют Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий, технологические карты.

Затем им предлагается выполнить индивидуальную работу в «Карточках опроса». (Приложение 4)

 *Приложение № 4*

 **Карточка – заданий № 1.**

По теме: ‘’ Приготовление бисквитного теста и изделий из него’’.

1. Найдите потерянные слова и дайте ответ. Приготовление бисквита основного с подогревом состоит из следующих операций: Соединение яиц с …, их подогрев и …., смешивание ….-…. массы с мукой.

2.Установите соотношение между 1 и 2 колонкой.

1)Пирог бисквитный с повидлом. а) бисквит

2)Рулет кремовый б) сироп для пропитки

3)Печенье буше в) повидло

4) Рулет фруктовый г) сахарная пудра

 д) бисквитная крошка

 е) орехи жаренные

 ж) крем шоколадный

 з) начинка фруктовая

 и) фрукты

**ЭТАЛОН ОТВЕТА.**

 **Карточка – заданий № 1**

1 Соединение яиц с сахаром, их подогревают и взбивают, смешивают яично – сахарную массу с мукой.

2. 1(а -бисквит, в -повидло, г -сахарная пудра)

 2(а, б -сироп, д –бисквитная крошка, е -орехи, ж –крем шоколадный)

 3(а, б -сироп, г –сахарная пудра, д -крошка, з –начинка фруктовая,

 и -фрукты)

 4(а, и -фрукты, г –сахарная пудра)

**Карточка – заданий № 2**

По теме: ’’ Приготовление бисквитного теста и изделий из него’’.

1.Составьте технологическую последовательность приготовления пирога бисквитного с яблоками (Шарлот).

2.Назовите причину: Бисквитный полуфабрикат с комками.

**ЭТАЛОН ОТВЕТА**

1. Бисквит разрезать по горизонтали на два пласта, склеить между собой повидлом, сверху посыпать сахарной пудрой.

2. Недостаточный промесс теста; была засыпана вся мука сразу

**Карточка – заданий № 3**

По теме: ’’ Приготовление бисквитного теста и изделий из него’’.

1.Определите сколько сахара необходимо для приготовления 1 кг. бисквита. а) 250г, б) 350г, в) 300г.

**ЭТАЛОН ОТВЕТА.**

1. б) 250

**Карточка – заданий № 4**

По теме: ‘’ Приготовление бисквитного теста и изделий из него’’.

1.Найдите ошибку в приготовлении бисквита основного.

Яйца, сахар, муку, крахмал соединяют и помешивая подогревают на водяной бане до 45 градусов, затем массу взбивают до увеличения 2.5 – 3 раза и появления устойчивого рисунка на поверхности. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, формах, кондитерских листах, при температуре 250 – 260 градусов. Затем охлаждают 20 – 30 мин и вынимают из форм, оставляют на 8 -10 часов для укрепления

структуры.

2.В чем особенность приготовления бисквита буше?

**ЭТАЛОН ОТВЕТА.**

1.Яйца и сахар соединяют и помешивая подогревают на водяной бане до 45 градусов, затем массу взбивают до увеличения объема в 2.5 – 3 раза до появления устойчивого рисунка на поверхности. Просеянную муку соединяют с крахмалом и вводят в яично – сахарную массу. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, формах, и на листах, при температуре 180 градусов. Затем охлаждают 10-15 мин и

освобождают из форм, оставляют на 8- 10 ч для укрепления структуры.

2. Готовят буше без подогрева, то есть холодным способом.

Затем мастер п/о распределяет студентов по группам на три команды и предлагает перейти в кухню-лабораторию для выполнения практической части урока.

Практический показ мастером п/о этапов приготовления бисквитного пирога с яблоками «Шарлот» с объяснениями.

Мастер п/о раздает индивидуальные технологические карточки задания для каждой группы. (Приложение 5)

*Приложение № 5*

**Технологическая карта №1**

**Наименование блюда**: **Шарлотка наливная с яблоками**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Брутто (г)1п | Брутто (г)5п | Нетто (г)1п | Нетто (г)5п | Технологические требования к сырью и полу фабрикатам |
| Яблоки | 65 | 325 | 40 | 200 | Все продуктысоответствуюттехнологическимтребованиям |
| Сахар | 30 | 150 | 30 | 150 |
| Мука | 30 | 150 | 30 | 150 |
| Яйца | 3/4 шт | 31/2 шт | 30 | 150 |
| Ванилин | 1 | 5 | 1 | 5 |
| Крахмал | 4 | 20 | 4 | 20 |
| Сахарная пудра | 10 | 50 | 10 | 50 |
| Жир для смазывания формы | 5 | 25 | 5 | 25 |
| Выход | *-* | *-* | 150 | 750 |

**Технология приготовления**

У подготовленных (моют и обсушивают) яблок удаляют семядоли, разрезают пополам и нарезают ломтиками. Далее готовят бисквитное тесто, для этого подготовленные (обработанные) яйца хорошо взбиваем с сахаром и постепенно добавляем просеянную муку, соединенную с крахмалом, для аромата добавляем ванилин или ванильную эссенцию, ванильный сахар. В форму, смазанную маслом, на дно выкладываем нарезанные ломтиками яблоки, создавая узор и выливаем подготовленное тесто. Ставим в духовой шкаф и выпекаем при t0 1800С 30-40 минут до готовности. Готовую шарлотку выдерживаем в форме 10 минут, а затем вынимаем. Пирог готовится по мере необходимости, перед отпуском нарезается на порционные куски по 150г. на порцию.  При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию) или соус можно подать отдельно, посыпают сахарной пудрой. Температура подачи - 50 55°С. Срокиреализации и хранения - не более 2 часов.

**Характеристика готового блюда**

**Внешний вид:** шарлотка имеет румяную золотистую корочку. Яблочный фарш должен быть целым, сохранить рисунок.

**Вкус и запах** вкус кисло сладкий; аромат яблок и ванили.

**Цвет** от золотистого до светло коричневого на поверхности; слегка желтоватый на срезе.

**Консистенция**— рыхлая, нежная, сочная, корочка хрустящая

*Приложение № 5*

**Технологическая карта №2**

**Наименование блюда**: **Шарлотка наливная с яблоками**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Брутто (г)1п | Брутто (г)5п | Нетто (г)1п | Нетто (г)5п | Технологические требования к сырью и полу фабрикатам |
| Яблоки | 65 | 325 | 40 | 200 | Все продуктысоответствуюттехнологическимтребованиям |
| Сахар | 30 | 150 | 30 | 150 |
| Мука | 30 | 150 | 30 | 150 |
| Яйца | 3/4 шт | 31/2 шт | 30 | 150 |
| Ванилин | 1 | 5 | 1 | 5 |
| Крахмал | 4 | 20 | 4 | 20 |
| Сахарная пудра | 10 | 50 | 10 | 50 |
| Жир для смазывания формы | 5 | 25 | 5 | 25 |
| Выход | *-* | *-* | 150 | 750 |

**Технология приготовления**

У подготовленных (моют и обсушивают) яблок удаляют семядоли, разрезают на четыре части и нарезают ломтиками. Далее готовят бисквитное тесто, для этого подготовленные (обработанные) яйца хорошо взбиваем с сахаром и постепенно добавляем просеянную муку, соединенную с крахмалом, для аромата добавляем ванилин или ванильную эссенцию, ванильный сахар. В форму, смазанную маслом, наливают часть теста, далее выкладываем нарезанные ломтиками яблоки, создавая узор и выливаем оставшееся тесто. Ставим в духовой шкаф и выпекаем при t0 1800С 30-40 минут до готовности. Готовую шарлотку выдерживаем в форме 10 минут, а затем вынимаем. Пирог готовится по мере необходимости, перед отпуском нарезается на порционные куски по 150г. на порцию.  При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию) или соус можно подать отдельно, посыпают сахарной пудрой. Температура подачи - 50 55°С. Срокиреализации и хранения - не более 2 часов.

**Характеристика готового блюда**

**Внешний вид:** шарлотка имеет румяную золотистую корочку. Яблочный фарш должен быть целым, не вытекшим, начинка нежная, сочная.

**Вкус и запах** вкус кисло сладкий; аромат яблок и ванили.

**Цвет** от золотистого до светло коричневого на поверхности; слегка желтоватый на срезе.

**Консистенция**— рыхлая, нежная, сочная, корочка хрустящая

*Приложение № 5*

**Технологическая карта №3**

**Наименование блюда**: **Шарлотка наливная с яблоками**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Брутто (г)1п | Брутто (г)5п | Нетто (г)1п | Нетто (г)5п | Технологические требования к сырью и полу фабрикатам |
| Яблоки | 95 | 475 | 75 | 375 | Все продуктысоответствуюттехнологическимтребованиям |
| Сахар | 30 | 150 | 30 | 150 |
| Мука | 30 | 150 | 30 | 150 |
| Яйца | 3/4 шт | 31/2 шт | 30 | 150 |
| Ванилин | 1 | 5 | 1 | 5 |
| Крахмал | 4 | 20 | 4 | 20 |
| Сахарная пудра | 10 | 50 | 10 | 50 |
| Жир для смазывания формы | 10 | 30 | 10 | 30 |
| Выход | *-* | *-* | 170/10 | 850/50 |

**Технология приготовления**

У подготовленных (моют и обсушивают) яблок удаляют семядоли и нарезают мелким кубиком. Далее готовят бисквитное тесто, для этого подготовленные (обработанные) яйца хорошо взбиваем с сахаром и постепенно добавляем просеянную муку, соединенную с крахмалом, для аромата добавляем ванилин или ванильную эссенцию, ванильный сахар. Затем соединяют нарезанные яблоки с готовым тестом. В форму, смазанную маслом, выливают подготовленное тесто. Ставим в духовой шкаф и выпекаем при t0 1800С 30-40 минут до готовности. Готовую шарлотку выдерживаем в форме 10 минут, а затем вынимаем. Пирог готовится по мере необходимости, перед отпуском нарезается на порционные куски по 170г. на порцию.  При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию) или соус можно подать отдельно, посыпают сахарной пудрой. Температура подачи - 50 55°С. Срокиреализации и хранения - не более 2 часов.

**Характеристика готового блюда**

**Внешний вид:** шарлотка имеет румяную золотистую корочку. Яблочный фарш должен быть целым, не вытекшим, начинка нежная, сочная.

**Вкус и запах:** вкус кисло сладкий; аромат яблок и ванили.

**Цвет:** от золотистого до светло коричневого на поверхности; слегка желтоватый на срезе.

**Консистенция:** рыхлая, нежная, сочная, корочка хрустящая

 После того как студенты отправят пирог в духовой шкаф, мастер п/о предлагает придумать девиз по названию команд:

1. «СМАК» - ФЁДОРОВ, ДАНИЛЕВСКИЙ, СУХОБОК

ДЕВИЗ: ВСЁ ПРЕКРАСНО,

 ВСЁ НИШТЯК!

 ЛУЧШЕ ВСЕХ ГОТОВИТ «СМАК»!

1. «ГУРМАН» - КУЛЕШОВ, ХРАВИНЬКОВ, РУБАШЕВСКИЙ

ДЕВИЗ: КОМАНДА «ГУРМАН» — ЭТО ИСКУСТВО,

 В КАЖДОМ БЛЮДЕ – ГАРМОНИЯ ВКУСА!

1. «ПРОФИ» - ИВАНОВА, МАНУХИНА, ШАРОВА

ДЕВИЗ: «ПРОФИ» У ПЛИТЫ ТВОРИТ,

 КАК НА КРЫЛЬЯХ ОН ПАРИТ.

 КАЖДОЕ ЕГО ТВОРЕНЬЕ –

 ПРОСТО СКАЗКА, ОБЪЕДЕНЬЕ,

 МЫСЛИ, ТВОРЧЕСТВА ПОЛЕТ.

 ТОТ, КТО ПРОБОВАЛ, ПОЙМЕТ!

После этого мастер п/о предлагает студентам решить ситуационные задачи (Приложение 6)

*Приложение№ 6*

*Ситуация №1.*Вам заказали торт «Графские развалины». Для его приготовления выпекают два полуфабриката бисквитный и воздушный. Бисквитный полуфабрикат уже готов, а воздушный полуфабрикат поставили в пекарский шкаф. Но после выпечки оказалось, что белковый (воздушный) полуфабрикат не соответствуют требованиям качества: внешний вид п/ф — кремового цвета; консистенция – хрупкая; полуфабрикат потерял форму. Дайте общее заключение о причинах брака.

*Эталон ответа: высокая температура выпечки – кремовый цвет; полуфабрикат потерял форму (растекся) — нарушен технологический процесс взбивания белков; имеются следы жира на посуде для взбивания; излишки сахара в тесте.*

*Ситуация №2.*Вы решили испечь на день рождение торт«Заварной». Бисквитный полуфабрикат уже готов и выдержан, осталось заварное тесто. Включили духовой шкаф на разогрев, «быстренько» заварили тесто. Приготовив тесто, отсадили на листы «Заварную сетку» для торта и поставили в духовой шкаф выпекать. Заварной полуфабрикат получился расплывчатый, сильно осел при выпечке, с разрывами на поверхности, да ещё и не снимается с листа, ломается. Определите причину брака в данной ситуации.

*Эталон ответа: полуфабрикат расплывчатый и сильно осел — жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; разрывы на поверхности полуфабриката – высокая температура печи; изделие не снимается с листа – листы не смазаны маслом.*

*Ситуация №3*. Вы работаете кондитером в одном из кафе города. В ваши обязанности входит выпечка мучных кондитерских изделий: пирожков, пирожных, тортов. В начале смены перед приготовлением бисквитного рулета с фруктовой начинкой вы выпекали пирожки. Вы взбили яйца с сахаром, получился отличный объем теста – увеличилось в объеме, пышное и воздушное. Постелив бумагу на противень, быстро поставили в духовой шкаф. При выпекании бисквит сильно осел, растекся и подгорел. Определите причину брака в данной ситуации.

*Эталон ответа: бисквит подгорел – перед выпечкой необходимо настроить температурный режим и выпустить жар; п/ф потерял форму (растекся) — нарушен технологический процесс приготовления бисквитного теста (забыли положить муку).*

 УТВЕРЖДАЮ

 И. о. директора по УПР

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю. А. Караваева

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

**Профессия:** 43.01.09«Повар, кондитер».

**Мастер производственного обучения:** Могилевец Т. В.

**Группа** 9-ПК-21

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

**Цели урока:**

* **образовательная:**

сформировать практические приемы и операции по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, показать последовательность выполнения приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

* **развивающая:**

- развить умение рациональной и культурной организации труда, зрительный контроль, точность в выполнении операций и действий студентов.

- развитие навыков самостоятельности через организацию самостоятельной учебной деятельности студентов во время урока.

* **обучающая:**

- Научить учащихся готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента:

- приготовление бисквитного теста и изделий из него с соблюдением технологического процесса  приготовления, правил санитарии, гигиены и техники безопасности

* **воспитательная:**

воспитать наблюдательность, любовь к профессии, ответственность за соблюдение технологического процесса и техники безопасности.

**Тип занятия:**  урок по изучению трудовых приемов и операций.

**Вид урока:** демонстрация практических работ.

**Методы урока:** объяснительно-иллюстративный, самостоятельной работы, демонстрация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, дифференцированный подход.

**Форма организации деятельности обучающихся на уроке:** Фронтальная, индивидуальная, бригадная.

**Межпредметные связи:** МДК 05.02 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

**Материально-техническое оснащение:**

*Сырье*: согласно Сборника рецептур мучных и кулинарных изделий.

*Оборудование*: Электроплита с жарочным шкафом, электромиксер, производственные столы, весы, холодильный шкаф, духовые шкафы, формы для выпечки.

*Инвентарь*: миски, лопаточки силиконовые, кисточки силиконовые, ножи, противни,

*Дидактическое обеспечение:* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, презентация, иллюстрации, карточки – задания, тесты – процессы по приготовлению изделий из бисквитного теста.

**Время проведения:** 6 часов.

**Оформление доски на начало урока:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата: 25. 10. 2015 гТема: ‘’ Приготовление бисквитного теста и изделий из него’’. | Филворд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Х** | **А** | **Р** | **К** | **А** | **Э** |
| **А** | **С** | **М** | **У** | **С** | **С** |
| **Ж** | **Н** | **А** | **Л** | **Е** | **Н** |
| **А** | **Х** | **М** | **Е** | **М** | **Ц** |
| **Р** | **К** | **А** | **Л** | **Я** | **И** |

 | Расшифровать продукты необходимые для приготовления бисквитного теста. |

**Ход урока**

1. ***Организационный момент (10 мин.).***
	1. Проверка явки студентов на производственное обучение.
	2. Проверка готовности к уроку (осмотр рабочих мест, внешний вид студентов, личная гигиена).
	3. Мобилизация внимания студентов.
2. ***Вводный инструктаж (50 мин)***
	1. Сообщение темы и цели урока.

2.2. Проведение инструктажа по охране труда при выполнении работы. Указать на ответственность студентов и на соблюдение требований техники безопасности, правил санитарии и гигиены при выполнении работ.

2.3. Опрос учащихся по материалу спец. предметов и прошлых уроков производственного обучения.

2.4. Объяснение мастером нового материала

***История происхождения шарлотки довольно интересная и многослойная. Рассмотрим её подробнее.***

**Французские корни**

Название "шарлотка" происходит от французского слова \*charlotte\*, которое изначально использовалось для обозначения особого вида пудинга, приготовленного из хлеба, фруктов и крема. Этот десерт был популярен в Европе ещё в 18 веке. Однако оригинальный французский рецепт сильно отличался от современного русского варианта шарлотки.

**Английская версия**

Также существует английская версия десерта под названием \*Charlotte Russe\*, которая представляет собой холодный десерт, состоящий из бисквитов, крема и фруктов. Этот десерт был создан французским шеф-поваром Мари-Антуаном Каремом, работавшим при дворе английского короля Георга IV. Однако эта версия тоже далека от современной русской шарлотки.

**Русская адаптация**

В России шарлотка приобрела свою популярность в XIX веке. Именно тогда рецепт претерпел значительные изменения и превратился в тот самый яблочный пирог, который мы знаем его сегодня. Русская версия шарлотки включает в себя бисквитное тесто и большое количество яблок. Считается, что именно русские хозяйки адаптировали французский рецепт под местные условия и вкусы.

 **Легенды и мифы**

Существует красивая легенда, связанная с происхождением названия "шарлотка". Согласно этой легенде, десерт был назван в честь королевы Шарлотты Мекленбург - Стрелицкой, жены короля Великобритании Георга III. Она была известной любительницей садоводства и фруктовых садов. Однако эта история скорее является романтической сказкой, чем историческим фактом.

 **Современная шарлотка**

Сегодня шарлотка остается одним из самых популярных домашних десертов в России и других странах бывшего СССР. Ее готовят практически в каждой семье, особенно осенью, когда созревают яблоки. Рецепты могут варьироваться в зависимости от региона и личных предпочтений, но основа всегда остается неизменной: яблоки и бисквитное тесто.

Таким образом, шарлотка представляет собой яркий пример того, как международный рецепт может быть адаптирован и стать неотъемлемой частью национальной кулинарной традиции.

* 1. Демонстрация методов и приемов мастера

***4. Текущий инструктаж (4 часа 45 мин)***

4.1. Самостоятельная работа обучающихся в группах, согласно полученных заданий.

4.2. Осуществление контроля за: соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и операций (Приложение 7).

 *Приложение № 7*

**Критерий оценки**

**по приготовлению бисквитного теста и изделий из него.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Эталон выполнения задания | Баллы |
| 1 | Соблюдение правил техники безопасности |  0,5 |
| 2 | Соблюдение правил личной гигиены |  0,5 |
| 3 | Соблюдение правил санитарии |  0,5 |
| 4 | Организация рабочего места |  0,5 |
| 5 | Подготовка сырья |  0,5 |
| 6 | Приготовление теста |  1,5 |
| 7 | Разделка и формовка изделий |  2 |
| 8 | Выпечка изделий |  2  |
| 9 | Знание технологии приготовления изделий |  1 |
| 10 | Требования к качеству готовых изделий |  1 |
|  | Итого |   10 |

4.3. Своевременная помощь мастера учебной практики студентам в устранении недостатков в работе (при выполнении технологических приемов; нарушений технологических операций; ошибок в соблюдении технологического процесса).

***5. Заключительный инструктаж (15 минут)***

* Подведение итогов (Приложение 8)

 *Приложение № 8*

 **Оценочная ведомость**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Фамилия имя отчество | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Итоговая оценка |
| 1 | Глуцкая София |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Данилевский Антон |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Иванова Виктория |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Крепенштейн Максим |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Кулешов Тимур |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Лощенова Ярослава |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Манухина Ольга |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Паневина Алена |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Рубашевский Иван |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Сухобок Диана |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Федоров Даниил |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Хравиньков Кирилл |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Шарова Мария |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* Разбор ошибок
* Отметить студентов лучше справившихся с заданием.
* Сообщение темы следующего занятия и задания на дом.
* Задание на дом: повторение пройденного материала по теме «Приготовление бисквитного теста и изделий из него», составить технологическую схему приготовления бисквитного пирога с яблоками «Шарлот».

Мастер производственного обучения Т. В. Могилевец