Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Костромской техникум торговли и питания»

Методическая разработка открытого урока учебной практики по профессии 43.01.09 повар, кондитер

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

**Тема 5.5.**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации рулета бисквитного.**

Составила:

Карташева С.В. мастер

производственного обучения

ОГБПОУ «Костромской

техникум торговли и питания»

Кострома 2021г

**Пояснительная записка**

Данная методическая разработка предназначена для проведения уроков учебной практики по программе:

**-**ПМ 05 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», по теме: «Рулет бисквитный кремовый» по профессии: «Повар, кондитер».

Урок разработан с элементами формирования профессиональных и общих компетенций.

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют мастеру производственного обучения отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме. Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, как по теоретической части урока, так и по производственной при приготовлении заварных пирожных.

Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения, инвентарем, оборудованием, посудой, продуктами.

В ходе урока у обучающихся формируютсяовладение профессиональными компетенциями:

ПК 5.5.

Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 5.6

Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развитие и овладение общими компетенциями:**

* Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
* Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
* Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**План урока.**

Мастер п/о Карташева Светлана Вячеславовна

Группа 3/21

Профессия: повар, кондитер 43.01.09

**Тема урока:** « Рулет бисквитный кремовый»

**Вид работы:**

* приготовление бисквитного теста
* выпекание бисквита.
* подготовка сиропа
* приготовления крема сливочного
* формование фруктового рулета.

**Цели урока:**

**Обучающая:**

* усвоить и закрепить технологические знания по приготовлению рулета бисквитного кремового.

**Развивающая:**

* способствовать формированию технологического и образовательного мышления;
* развить координацию движений;
* глазомер;
* художественный вкус.

**Воспитательная:**

* содействовать формированию самостоятельности;
* экономно расходовать сырьё;
* электроэнергию;
* бережно относиться к оборудованию;
* соблюдать правила техники безопасности.

**Задачи урока:**

1. формировать знания и отработать умения у обучающихся технологически правильно с применением профессиональных трудовых действий и приемов готовить и оформлять рулет бисквитный кремовый;  
 2. формировать способность адекватно оценивать производственные ситуации;  
3. развивать навыки по приготовлению и отделке рулета бисквитного кремового;  
4. развивать умения рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;  
5. развивать умения оперативно мыслить и анализировать выполненные работы;  
6. воспитывать чувство долга, ответственности за отработанные операции при коллективном труде;  
7. воспитывать стремление к познанию профессии и добиваться высоких показателей.

**Тип урока:** урок изучения трудовых приемов и комплексных операций.

**Методика проведения:** Рассказ-беседа с показом трудовых приемов. Работа с технологической документацией.  
  1. Дидактическое оснощение:  
- комплект инструкционных и технологических карт,   
- сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;  
- инструкции по т/б;  
- натуральные образцы готового изделия;  
 2. Оборудование и инвентарь:  
- электрическая печь с духовым шкафом;  
- сито, сотейник, лопатка силиконовая;  
- миксер с насадкой;  
- производственные столы;  
- ванны;  
- кондитерские мешки с насадками;  
- весы;  
- кондитерские листы.  
3. Дезинфицирующие средства:  
- обезжиривающие средства.  
4. Сырье:  
- мука;  
- яйца;  
- сахарный песок;  
- сахарная пудра;  
- вино десертное;

-коньяк;

- масло сливочное;

- молоко сгущенное;

- ванильная пудра;

- соль.

**Формы контроля:** устный опрос, самостоятельная работа.

**Литература:** В.А. Коева «Лабораторный практикум для повара», «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП»,   
Н.Г. Бутейкис  «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

**Ход урока**

1. *Организационная часть*

1.1. Явка обучающих и взаимное приветствие;

1.2. Проверка учащихся по журналу;

1.3. Повторение пройденного материала, вопросы по теме;

1.4. Проверка знаний охраны труда и техника безопасности;

1.5. Назначения дежурных;

2. *Вводный инструктаж*

2.1. Ознакомление с темой и целью урока;

2.2. Внешний вид, проверка рук на гнойничковые заболевания;

2.3. Разделения группы на звенья;

2.4. Проверка сырья, проверка инструментов и их исправности;

2.4. Контроль за выполнением задания;

3. *Заключительный инструктаж*

3.1. Выводы по практической работе;

3.2. Тест по пройденному материалу;

3.3. Задание на следующий урок.

**Актуализация опорных знаний.**

Обучающим предлагается ответить на вопросы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вопрос** | **Ответ** |
| 1. | Из каких операций состоит приготовление бисквита (основного)? | Соединение яиц с сахаром |
| 2. | По каким признакам можно определить конец взбивания яично-сахарной смеси? | Масса увеличивается в объеме 2,5-3 раза, на поверхности массы образуется устойчивый рисунок или по не затекающему следу на поверхности. |
| 3. | Как нужно добавлять муку при замесе теста? | Муку нужно добавлять частями в 2 – 3 приема и перемешивать быстро, но не резко. |
| 4. | При какой температуре выпекают бисквит? | 200-210\*С |
| 5. | Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста? | Для бисквитного теста используют пшеничную муку, содержащую   28-35% слабой клейковины. |
| 6. | Для каких изделий используют крем сливочный? | Для склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей выпеченных полуфабрикатов. |
| 7. | Для чего используют сироп в кондитерских изделиях? | Для придания нежного вкуса и аромата. |

**Технологией приготовления бисквитного теста**

Яйца разбиваем в посуду, предварительно обезжиренную, взбиваем 2-3 минуты миксером на небольшой скорости до образования слабой пены на поверхности. Добавляем частями сахарный песок продолжая взбивать на слабой скорости, затем постепенно скорость увеличиваем. Взбивание производим  7- 10 минут до увеличения яично-сахарной смеси в 2.5 – 3 раза. Затем постепенно вводим муку в 2-3 приема и хорошо перемешиваем лопаткой снизу вверх до полного исчезновения муки. Готовое тесто наливают на лист , выстланный бумагой, слоем не более 10 мм и выравнивают ножом. Бисквитное тесто выпекают при температуре 200-210 градусов 10-15 минут.

Окончание процесса выпекания теста устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и ее упругости: если при надавливание пальцев ямка на корочке быстро восстанавливается, бисквит готов.

**Характеристика п/ф**   
Бисквит в виде тонкого пласта толщиной 6-9 мм. Гладкая верхняя корочка светло-коричневого цвета. Пористый, эластичный, мягкий, желтого цвета.

**Стадии технологического процесса**   
  
1. Приготовление теста.  
• Просеивание муки;  
• Обработка яиц;  
• Просеивание сахара;  
• Соединение муки со взбитыми с сахаром  яйцами ( сахарно-яичной смесью).  
2. Формование теста.  
3. Выпекание.

В процессе выпечки нельзя в первый момент открывать духовку, т. к. уже тесто может осесть.  
Требования к качеству:   
• Внешний вид:   
а) форма – сохранена, правильная;   
б) поверхность - гладкая   
в) цвет  корочки - светло-коричневый, мякиша  - жёлтый  
г) консистенция - пышная, пористая;  
• Вкус – сладковатый;  
• Влажность – 25 ±3%

**Технология приготовления крема сливочного (основного).**

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 мин до получения однородной массы. В подготовленную массу, при большом числе оборотов, постепенно добавляют сахарную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное.

**Характеристика п/ф :** пышная масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.

Крем скоропортящийся продукт — и здесь необходимо строго соблюдать температурный и санитарный режим. Использовать только свежие продукты. Кремы готовятся только в таком количестве , которое необходимо для одной смены. Нельзя оставлять остатки крема.

Особенно жесткие требования предъявляются к отсадочным мешкам. После работы кипятят в воде с 2% р-ром соды и просушивают.

Нельзя класть отсадочные мешки непосредственно на стол, прикасаясь к крему руками, пробовать крем непосредственно с трубочки. Трубочки и др. мелкий инвентарь после работы кипятят не менее 20 мин. При переходе от одного процесса к другому необходимо мыть руки.

**Технология приготовления сиропа для промочки.**

Сахар-песок соединяют с водой , доводят до кипения, снимают пену, кипятят в течении 1-2 минут и охлаждают до 20 градусов. Добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Сироп используют при температуре не выше 20 градусов, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой изделия нужно обязательно выдержать в течение 6… 8 ч.для укрепления структуры теста.

Приготовленный сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина, влажность 50%

**Технологическая карта**

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»

Источник рецептуры : Технология приготовления мучных кондитерских изделий 2010 года

Наименование : Рулет кремовый.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта, г, | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| **Бисквит** |  |  |  | **Бисквит.** Яйца взбиваем 2-3 минуты миксером на небольшой скорости до образования слабой пены на поверхности. Добавляем частями сахарный песок продолжая взбивать на слабой скорости, затем постепенно скорость увеличиваем. Взбивание производим  7- 10 минут до увеличения яично-сахарной смеси в 2.5 – 3 раза. Затем постепенно вводим муку в 2-3 приема и хорошо перемешиваем лопаткой снизу вверх до полного исчезновения муки. Готовое тесто наливают на лист , выстланный бумагой, слоем не более 10 мм и выравнивают ножом. Бисквитное тесто выпекают при температуре 200-210 градусов 10-15 минут.  **Сироп.** Сахар-песок соединяют с водой , доводят до кипения, снимают пену, кипятят в течении 1-2 минут и охлаждают до 20 градусов. Добавляют вино.  **Крем.** Масло взбивают при малом числе оборотов в течение 5-7 мин до получения однородной массы. В подготовленную массу, при большом числе оборотов, постепенно добавляют сахарную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 мин.  Бисквитный пласт после выпекания и охлаждения пропитывают сиропом, смазывают кремом, заворачивают в рулет, кладут швом вниз и ставят в холодильник до полного охлаждения. Сверху рулет смазывают кремом, посыпают жареной бисквитной крошкой и сахарной пудрой. |
| Мука пшеничная | 200 | 200 |  |
| Яйцо | 333 | 333 |  |
| Сахар – песок | 200 | 200 |  |
| Эссенция | 1 | 1 |  |
| Масса готового изделия |  |  | 540 |
| **Сироп** |  |  |  |
| Сахар - песок | 103 | 103 |  |
| Вино десертное | 10 | 10 |  |
| Вода | 100 | 100 |  |
| Выход |  |  | 200 |
| **Крем сливочный(основной)** |  |  |  |
| Масло сливочное | 130 | 130 |  |
| Сахарная пудра | 70 | 70 |  |
| Молоко сгущенное | 52 | 52 |  |
| Ванильная пудра | 1 | 1 |  |
| Выход |  |  | 250 |
| Крошка жареная бисквитная | 7 | 7 |  |
| Сахарная пудра | 3 | 3 |  |
| **Выход** |  |  | 1000 |

**Правила техники безопасности при выполнение данной производственной работы.**

1. При приготовлении сиропа нельзя оставлять его без присмотра на плите.

2. При взбивании теста или крема в миксере нельзя поправлять сырье руками, в начале миксер надо отключить.

3. При выпекание бисквита не оставлять без присмотра электродуховой шкаф, не хлопать дверцами при выпекании п/ф, пользоваться полотенцем или прихватками.

Обучающиеся получили задание мастера, расходятся на свои рабочие места и выполняют задания.   
 Работу начинают с организации рабочего места, подготовки сырья, замеса теста. Выполняют работу самостоятельно.   
 Делаю целевые обходы рабочих мест обучающихся и индивидуально инструктирую некоторых обучающихся.   
 Вникаю в работу каждого обучающегося и не выпускаю из поля зрения всю группу.   
**Первый обход** - проверяю организацию рабочих мест учащихся, наблюдаю за учащимися незаметно. Оказываю помощь в организации рабочего места и взвешиванию продуктов по заданной рецептуре.   
**Второй  обход** -на практике происходит взбивание яиц с сахаром. Ребята работают самостоятельно. Провожу коллективное инструктирование по технике безопасности. Оказываю индивидуальную помощь более слабым учащимся.   
**Третий обход** -проверяю правильность замеса теста и нанесение  его на кондитерские  листы, напоминаю о температуре духового шкафа и технике безопасности.   
**Четвертый  обход** -обучающиеся приступили к выпеканию теста.  
Напоминаю правила санитарии. Обучающиеся работают самостоятельно.

**Пятый обход**- обучающие приступают к приготовлению крема и сиропа. Напоминаю технику безопасности при работе с миксером и электрической плитой.  
**Шестой обход** -обучающиеся приступают с формованию рулета и его   оформлению.   
Обход рабочих мест с целью проверки художественной отделки. При необходимости оказание помощи. 

**Заключительный инструктаж**   
 Подвожу итог работы за день (обязательно возвратиться к обучающей цели):   
- чему научились обучающиеся;   
- выполнена ли цель урока;   
- сообщаю оценки качества работы каждого обучающегося;   
- отмечаю кто из обучающихся добился отличного качества;   
- разбираю наиболее характерные недочеты в работе обучающихся;   
- привлекаю обучающихся к самостоятельному анализу выполнения учебно-производственных заданий, вовлекаю всех обучающихся к обсуждению итогов прошедшего урока;   
- домашнее задание;   
- уборка рабочих мест.

*Ведомость учета результатов выполненных работ*

*Группа № 3/21*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.** | **Внешний вид(наличие спец.одежды** | **Организация рабочего места** | **Обработка сырья** | **Опрос учащихся** | **Выполнение практических приемов** | **Сдача готового изделия** | **Итоговая оценка** |
| Богатова О.А |  |  |  |  |  |  |  |
| Пяткин Б.А. |  |  |  |  |  |  |  |
| Василькова О.А. |  |  |  |  |  |  |  |
| Василькова К.А. |  |  |  |  |  |  |  |
| Васькова П.А. |  |  |  |  |  |  |  |
| Глушко М.Э. |  |  |  |  |  |  |  |
| Заиграева Д.И. |  |  |  |  |  |  |  |
| Кабешов М.В. |  |  |  |  |  |  |  |
| Касимова К. Е. |  |  |  |  |  |  |  |
| Шкаликов А.Е. |  |  |  |  |  |  |  |

**Список Литературы**

1. В.А. Коева «Лабораторный практикум для повара»

2.«Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП»,

3. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

4. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М., 2002.

5. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия : учебник. Феникс, 2005.

6. Журналы «Кондитерское и хлебопекарное производство». М., 2014.

7. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства.