

ГККП « КОЛЛЕДЖ №8»

Мастер-класс

Тема: *Технология приготовления
«Медового торта»*

Специальность: 10130300- Организация питания

Квалификация: 3W10130302- Повар

Модуль/дисциплина: *«ПМ.1 Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»*

Мастер производственного обучения: Асильбекова Лидия Валерьевна

г. Ленгер, 2024 – 2025 учебный год.

Мастер-класс

*«Теория без практики мертва,
практика без теории слепа»*

Название дисциплины/модуля:

«ПМ.1 Выполнение первичной кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки

Цели обучения: Научить готовить блюдо по данному рецепту используя минимум оборудования./Умение приготовить блюдо используя необходимое оборудование.

Наименование темы:

1.Технология приготовления «Медового торта»

Дата проведения занятия: 17.12.2024

Тип занятия: Практическое занятие.

Техническое оснащение, материалы: Рецептура, технологическая и калюкуляционная карта, плита, духовой шкаф, сковорода,казан, кастрюля, чаши и миски, ножи, досточки, ложки, скалка, тортовница.

Перечень профессиональных умений, которыми овладевают обучающиеся в процессе учебного занятия: Освоение порядка выполнения работ по подготовке, обработке продуктов. Работа с рецептурой. Работа с необходимым оборудованием. Безопасность использования оборудования.

Техника безопасности: Студенты, работающие в учебных мастерских, не должны мешать друг другу, играть, трогать и подключать оборудование к источнику питания без разрешения. После завершения работы все устройства на рабочем месте должны быть отключены от источника питания.

Первая помощь пострадавшему от удара электрическим током
Если человек, получивший удар током, контактировал с предметами, проводящими ток, то следует освободить человека от воздействия электричества, чтобы не прикасаться к этим частям или телу человека. Необходимо выключить устройство, получающее ток. Первая помощь должна быть оказана сразу же после освобождения от поражения электрическим током.

Требования безопасности, которые необходимо соблюдать в случае повреждения: При изменении звука прибора, при его самостоятельном выключении, при появлении запаха гари следует немедленно прекратить работу, выключить прибор и сообщить об этом учителю. При необходимости помочь огнетушителю. Каждый обучающийся должен уметь работать с огнетушителем /ОУ-5,ОП-10/.

Обязательно покрытие ламп накаливания во всех лабораториях, складах или других местах стеклянными панелями.

Эвакуационные выходы и проходы в коридорах не должны быть загромождены инструментами, материалами и другими предметами.

Постоянное поддержание аварийных дверей и других выходов в надлежащем состоянии: раз в год из-за риска возникновения пожара необходимо внедрить метод плана эвакуации с сотрудниками, организовать систему оповещения.

Технология приготовления «Медового торта»

Медовый торт является простым по способу приготовления, не требует больших затрат и сложного оборудования. Торт имеет приятный, насыщенный вкус. При необходимости можно легко придать коржам нужную форму, готовый пропитанный кремом торт так же легко формируется в виде не сложных фигур. За счет оригинального оформления, может стать украшением праздничного стола или придать уюта домашнему чаепитию.

Ингредиенты:

Тесто:

1. Мука 1000 гр
2. Яйца 3 шт
3. Мёд 100 гр
4. Масло сливочное 180 гр (комнатной температуры)
5. Сода пищевая 2 гр
6. Сахар 300 гр

Крем:

1. Сметана 600 гр
2. Сахар 300 гр
3. Ванилин 3 гр



Технология приготовления:

1. Первым этапом готовим крем, что бы сахар успел раствориться. В глубокой посуде смешать сахар, ванилин и сметану. Тщательно, медленно перемешиваем крем в одном направлении, накрываем и убираем в сторону. Не взбивать!



2. Готовим тесто. В глубокую посуду с толстым дном вбить все яйца.



3. К яйцам добавить сахар и слегка взбить венчиком что бы разрушить структуру яиц.
4. В яичную смесь добавить мед и соду, перемешать.



5. Ставим смесь на медленный огонь, греем непрерывно помешивая пока масса не увеличится в размере и не приобретет структуру пены.



6. Добавляем масло, размешиваем до его полного растворения и оседания пены.



7. Снимаем массу с огня и сразу добавляем муку частями, вымешиваем сначала лопаткой, затем руками до образования мягкого, гладкого теста.



8. Включаем духовой шкаф разогреваться при температуре 180°C.
9. Тесто делим на 10 -12 равных частей, укладываем в посуду с крышкой, плотно закрываем.



10. Готовим два противня, оба присыпаем мукой.

11. Берем тесто по одному кусочку, остальные должны быть накрыты для предотвращения его заветривания, раскатываем тесто в круг, для придания ровной формы используем силиконовый коврик или блюдо подходящего диаметра, излишки срезаем. Раскатывать тесто нужно быстро пока тесто теплое, по мере остывания тесто становится менее податливым и может рваться.



12. Формованный корж укладываем при помощи скалки на противень и ставим в духовку на 5-7 минут. Повторяем для каждой части теста. Готовые коржи укладываем на доску стопкой для остывания.



13. Все обрезанные излишки укладываем на второй противень, их выпекаем в самую последнюю очередь, по остыванию измельчаем в крошку при помощи скалки, и используем для украшения готового торта.



14. Берем крем, перемешиваем что бы, убедиться что, сахар растворился.

15. Когда все коржи и обрезки готовы, укладываем корж на блюдо тщательно промазываем кремом – примерно 5-7 ст.л крема на 1 корж. Повторяем для всех коржей. Оставшимся кремом тщательно промазываем бока.



16. Берем крошку, хорошо обсыпает готовый торт, накрываем торт и убираем его пропитываться на нижней полке холодильника на 10 часов.



17. Торт готов к подаче. При необходимости для придания праздничного вида торт можно украсить ягодами, фруктами, толчеными орехами или шоколадом.

На заметку:

- *Что бы тесто не пузырилось при выпечки и осталось ровным, нужно после раскатки проткнуть коржи вилкой в нескольких местах.*
- *Испечённые, остывшие, не промазанные коржи можно хранить несколько дней при комнатной температуре сложив их в стопку и обернув пищевой пленкой. Коржи становятся похожи на печенье.*

Заключение: Данный мастер-класс знакомит обучающихся с технологией приготовления блюда, с оборудованием необходимым для данного рецепта, с оформлением и подачей готового блюда. Помогает понять необходимость соблюдения техники безопасности. Учит обучающихся работать совместно.

Мастер п/о: *Асильбекова Лидия Валерьевна*

Технологическая карта

№	Наименование сырья	Нетто, гр
1	Мука	1000 гр
2	Яйца	150 гр
3	Мёд	100гр
4	Масло сливочное (комнатной температуры)	180 гр
5	Сода пищевая	0,2 гр
6	Сахар	600 гр
7	Сметана	600 гр
8	Ванилин	3 гр
	Итого :	2 635 гр

Калькуляционная карта

№	Наименование сырья	Брутто	Нетто, гр	Цена, тг	Сумма, тг
1	Мука	1 пакет	1000	1000	500
2	Яйца	3 шт	0,150	180	180
3	Мёд	100 гр	0,100	320	160
4	Масло сливочное (комнатной температуры)	1 пачка	0,180	300	300
5	Сода пищевая	1,5 ч.л	0,2	200	20
6	Сметана	1 банка	0,600	675	700
7	Сахар	600гр	0,600	1000	400
8	Ванилин	1 пакетик	0,3	50	50
	Итого :		2 635		2 310

Выход готового продукта: 2 635гр

Порции: 10 шт

Вес 1 порции: 263,5 гр

Цена за 1 порцию : 231 тг