«Ленинград ауылшаруашылық колледжі» КММ

КГУ "Ленинградский сельскохозяйственный колледж"

**Методическая разработка**

**урока производственного обучения**

**Тема: «Приготовление бисквитных пирожных с кремом»**

****

**Разработала мастер п/о**

**Майданюк Т.В.**

с. Ленинградское 2020 ж/г

***Тема урока:*** «Приготовление бисквитных пирожных с кремом»

***Цели и задачи урока:***

***Обучающая:***Научить качественно и экономно готовить данное блюдо, соблюдать нормы закладки и выхода порции. Знать теоритический материал.

***Развивающая:*** Развивать эстетический вкус, а также культуру подачи готового блюда. Умело использовать свои знания на практике.

***Воспитательная:***Воспитать чувство ответственности за выполняемую работу. Осознание необходимости соблюдения рабочей дисциплины, культуру межличностных отношений, умение работать в коллективе, стремление добиться желаемого результата.

***Материальное оснащение:***

Сборник рецептур, технологические и инструкционные карты.

***Оборудование и инвентарь:***

Плита электрическая, жарочный шкаф, наплитная посуда, производственные столы, ножи, емкости, кухонный инвентарь, силиконовые кисти и лопатки. Столовая посуда и приборы.

**Межпредметные связи:**

1. Технология мучных кондитерских изделий.
2. Организация обслуживания.
3. Охрана труда.
4. Основы физиологии питания санитарии и гигиены.

**Ход урока:**

1. **Организационный момент**

- Приветствие

- Проверить явку учащихся, внешний вид и спецодежду

- Назначить дежурных

- Инструктаж по ТБ

**II. Вводный инструктаж**

1. Сообщение темы урока
2. Сообщение учебных целей и задач урока
3. Устный опрос учащихся по ТБ

а) правила ТБ при работе с электрооборудованием

б) правила ТБ при работе с ножами

в**)** правила санитарии и личной гигиены повара

4. расписаться в журнале по ТБ

5. объяснить новый материал

6. личный показ мастера

* Перед работой вымыть руки с мылом
* Правильно одеть спецодежду
* Волосы убрать под головной убор
* Рукава одежды подвернуть до локтей или застегнуть на пуговицы
* Не закалывать иголками одежду
* Не держать в карманах булавки и острые предметы
* Привести в порядок свое рабочее место
* Осмотреть оборудование и инвентарь, убедиться в его исправности

**Ш. Текущий инструктаж**

Выдать задание на урок производственного обучения

**IV. Целевые обходы**

1. Проверить рабочие места, правильность применения инструментов
2. Проверить соблюдение правил ТБ
3. Проверить соблюдение технологического процесса
4. Проверить готовность блюда

***Мастер коротко объясняет тему урока.***

Желатин залить холодной кипяченой водой, перемешать и оставить для набухания. Для теста яйца разбиваем в емкость, добавляем сахар и взбиваем миксером на высокой скорости 7-10 минут до получения белой пышной массы. Затем в яйца с сахаром всыпаем просеянную муку, перемешиваем силиконовой лопаткой осторожными движениями сверху вниз. Дно формы застелить пергаментом, смазать растительным маслом. Тесто вылить в форму и поставить в заранее разогретую духовку и выпекать 25-30 минут. Готовность проверить зубочисткой. Достать бисквит из формы и остудить. Для сиропа в наплитную посуду всыпать сахар, ванилин, залить водой и нагреть до полного растворения сахара, довести до кипения и снять с плиты. В это время в сухую чистую емкость вылить сливки для взбивания, добавить сахар и взбивать до получения плотной, пышной массы, масса увеличится в объеме в 2-3 раза. Остывший бисквит разрезать на 2 коржа. Нижний корж уложить в форму пропитать сиропом, смазать кремом, сверху уложить второй корж и повторить действия, выровнять поверхность. Набухший желатин переложить в наплитную посуду и растопить, не доводя до кипения, снять с плиты, остудить. Свежемороженые ягоды клубники и малины измельчить в блендере, процедить через сито и смешать с желатином. Полученную смесь вылить на смазанный кремом бисквит, убрать в холодильник на 15-20 минут для застывания желе. Достать из холодильника бисквит и разрезать на порции, украсить кремом. Отпускать на порционной тарелке по 1 шт. на порцию.

**V. Заключительный инструктаж**

1. Анализ урока – бригады отчитываются о выполненной работе.
2. Сообщить оценку качества работы каждого учащегося.
3. Разобрать характерные недочеты в работе учащихся.
4. Уборка рабочих мест.

**VI. Домашнее задание**

Самостоятельно составить технологические и инструкционные карты к следующему уроку производственного обучения.