Алматинская область, Коксуский район,

мастер производственного обучения

Коксуского

политехнического колледжа

**Нурумкулова Шолпан Ораловна**

**Тесто и изделия из него**

**Тип урока:** Урок закрепления трудовых приёмов и операций

**Вид урока:** Практическое занятие

**Цель урока:**

Обучающая: Формирование и развитие профессиональных компетенций, готовить и оформлять простые мучные блюда из теста.

Развивающая: Развитие умений работать с технической документацией; умение анализировать, сопоставлять, сравнивать, обобщать, делать выводы, устанавливать связь теории с практикой.

Воспитательная: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

**Материально-техническое оснащение урока:**

1.Технологические карты

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

3.Сырьё: по технологической карте

4.Учебное оборудование: ПК, доска, учебная литература.

5.Производственное оборудование: электрическая плита, производственные столы; электронные весы, инструменты, инвентарь, посуда: поварские ножи, разделочные доски, столовая посуда, столовые приборы.

7. Карточки-задания для индивидуальной работы

**Межпредметная связь:** «ТПП», «Основы товароведения», «Оборудование ПОП», «Санитария и гигиена», «Калькуляция и учёт», «Охрана труда»

**Использованная литература:** Анфимова Н.А. «Кулинария», 2010; Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов», 2008; Харченко Н.Э. «Сборник рецептур», 2008

**Ход урока:**

**I.Организационная часть:** осмотр формы одежды; готовность студентов к уроку

**II.Вводный инструктаж:**

1. Сообщение темы и цели лабораторно-практического занятия «Тесто и изделия из него»; формирование профессиональных и общих компентенций

2. Формирование бригад. Каждая бригада придумывает название

3. Установление связи предстоящей работы с имеющимися у студентов знаниями по теме «Тесто и изделия из него». Выполнение конкурсных работ (индивидуально-в бригаде). Работы оцениваются по 25- балльной системе в соответствии с критериями.

«Добрый день, уважаемые участники конкурса и гости нашего мероприятия! Мы рады приветствовать Вас у нас в гостях и надеемся, что Вы получите от нашего урока много поучительной и познавательной информации. Тема нашего урока: «Тесто и изделия из него». Сегодня участвуют 2 команды под названием: «Ватрушки» и «Блинчики».

Карточки-задание для индивидуальной работы:

Карточка-задание №1

1.Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей, С:а) 25-35; б) 45-50; в) 20-25; г) 50-55

2. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?: а) для удаления избытка углекислого газа; б)для прекращения брожения; в) для равномерного распределения дрожжей; г)для удаления этилового спирта

3. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста: а)брожение теста; б)брожение опары; в)замес теста; г) приготовление опары

4.Что такое сдоба?: а)жир, мука, сахар, соль; б)жир и сахар; в)сахар и соль

Карточка-задание №2

1.Сырьё для приготовления дрожжевого теста: а)молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука; б)молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин; в)молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука; г)молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука

2.Тесто для блинов разрыхляется за счёт: а)добавление разрыхлителя; б)добавление соды; в)взбивание; г)добавление дрожжей

3.Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для блинов равно: а)1:1; б)1:1,5; в)1:2; г)1:3

4.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки: а)ниже; б)выше; в)одинакова для всех

Распределите, что разрешено и что запрещено по технике безопасности во время работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разрешено | Требования безопасности во время работы | Запрещено |
|  | Загружать продукты при работе машины |  |
|  | Самовольно регулировать приборы автоматики, осуществлять ремонт |  |
|  | Стелить резиновый коврик у элетрооборудования |  |
|  | Пользоваться сырой прихваткой |  |
|  | Работать лицам, не прошедшим медосмотр |  |
|  | При изготовлении кулинарных изделий допускается покрывать ногти лаком |  |
|  | Очищать и промывать оборудование по окончанию работы |  |
|  | Наплитную посуду заполнять жидкостью на 95% объёма |  |
|  | При изготовлении кулинарных изделий допускается носить ювелирные изделия |  |
|  | Укладывать полуфабрикаты для жарки от себя |  |

**Текущий инструктаж:**1) стимулирование самостоятельности, сознательности и самоконтроля в ходе работы студентов; 2) при необходимости ответить на вопросы студентов, повторный показ способов выполнения работы; 3) промежуточный и итоговый контроль работы студентов; 4) контроль организации и содержания рабочих мест, соблюдение правил безопасности; 5) проверка умений работы с технологической картой; 6) проверка правильности проведения операций взвешивания продуктов, ведения записей; 7) поддерживание намеченного темпа выполнения работ.

**Заключительный инструктаж:**Подведение итогов. Контроль студентов по ходу и результатам, полученным в процессе работы

**Выдача заданий:** приготовить и подать блины

**Технологическая карта: Блины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, г на 1 порцию | |
| Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная | 75 | 75 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Вода | 118 | 118 |
| Дрожжи прессованные | 3 | 3 |
| Соль | 1,5 | 1,5 |
| Масса теста | - | 195 |
| Маргарин столовый  или жир кулинарный (или масло растительное) | 5  4 | 5  4 |
| Масса готовых блинов | - | 150 |
| Масло сливочное или: | 10 | 10 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Джем (повидло) | 20,2 | 20 |
| Мёд | 15,2 | 15 |
| **Выход:** с маслом или со сметаной | - | 160 |
| или мёдом | - | 165 |

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи. Полученную смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 С, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленный жир и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в тёплом месте (25-35 С) на 3-4ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3мм. Отпускают блины по 3 шт. на порцию.

Требования к качеству изделий:

|  |  |
| --- | --- |
| Внешний вид | Форма круглая, края ровные, толщина 3мм |
| Цвет | Подрумяненные, не подгоревшие, золотистые (до светло-коричневого) |
| Вкус и запах | Не кислые, без привкуса горечи, затхлости, нет запаха несвежих яиц |
| Консистенция | Мякиш хорошо пропечённый, не липкий, структура пористая |

**Критерии оценивания задания:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерий оценивания** | **Количество баллов** | **Шкала оценивания** |
| Практическое выполнение задания | 15 баллов | 25-22 бал.-«5»  21-15 бал.-«4»  14-13 бал.-«3»  12 и менее-«2» |
| Подача и сервировка блюда | 5 баллов |
| Карточки-задания | 10 |  |

**Домашнее задание:**

1.Повторение пройденной темы

2.Подготовиться к зачёту