

**План – конспект
урока теоретического обучения**

МДК 04.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Тема учебной программы: «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Тема урока: «Технология приготовления помады»

Тип урока: комбинированный

Обучающая цель: сформирование у обучающихся знания технологии приготовления помады

Задачи:

- подготовить обучающихся к восприятию нового материала
- разобрать конкретную ситуацию

Развивающая цель: развитие учебно-познавательной компетенции

Задачи:

- организовать самостоятельную познавательную деятельность обучающихся
- развивать способности самостоятельного решения проблемы;

Воспитательная цель: формирование познавательного интереса к изучаемой теме и к предмету

Задачи:

- прививать обучающимся любовь к профессии;
- воспитывать способность адекватно оценивать обстановку и взаимодействовать в коллективе.

Межпредметные связи: учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов»

Место проведения: кабинет спецтехнологии.

Методы обучения: беседа, рассказ с элементами беседы, объяснение, демонстрация, проблемное изложение, решение производственной ситуации.

Материально-техническое оснащение: проектор, презентация, раздаточный материал,

Форма организации учебной работы: индивидуальная, групповая.

Основные этапы урока.

I. Организационный момент

- 1.Взаимное приветствие.
- 2.Проверка присутствующих (рапорт дежурного).
3. Распределение по группам.

II. Актуализация опорных знаний

1. Сообщение темы урока и целевая установка на урок
2. Опрос обучающихся – по вопросам
3. Мотивация

III. Изучение нового материала.

IV. Закрепление и применение знаний. Работа индивидуально в малых (больших) группах.

1. Кейс – технология
2. Методика ментальной карты

V. Подведение итогов урока

1. Рефлексия.
2. Оценка деятельности

VI. Домашнее задание.

Ход урока.

1. Оргмомент (1мин)

- а) приветствие
- б) проверка присутствующих на уроке

в) оценка готовности обучающихся к уроку

2. Актуализация опорных знаний

На сегодняшнем занятии мы продолжим изучение раздела «Приготовление мучных кондитерских изделий». Тема урока «Технология приготовления помады» (1 слайд).

Процесс приготовления помады состоит из нескольких операций, но вначале необходимо приготовить сироп. Для того чтобы сироп имел либо зеленый или желтый, или красный цвета их подкрашивают, т.е. добавляют пищевую краску. *Давайте вспомним, какие естественные пищевые краски чаще всего используют в кондитерском производстве* (тартразин, индигокармин, сафлор, шафран, кармин). (2 слайд)

Был озвучен пищевая краска кармин. Если вы помните, кармин получают из насекомых, живущих в тропических странах. И это макет насекомого сегодня у нас висит на доске, у которого на каждой ножке по одному вопросу. Повторим технологический процесс приготовления сиропа. Далее мы будем работать в группах.

Работа в группах.(7 мин)

Каждая команды выбирает своего лидера. Значит, лидеры есть. Первая команда – команда «Повара», вторая команда – «Кондитеры». Слушаем внимательно дальше.

Насекомое, как видите, имеет несколько ножек. И на каждой ножке один вопрос. Лидер каждой команды выходит, выдергивает ножку, читает вслух. Если вы знаете ответ, сразу можно дать правильный ответ. Если нет, то дается на размышления 30 секунд. Если команда не знает правильного ответа, то слово предоставляется другой команде. Если на ножке нарисована улыбка, то должны улыбаться и пожелать всем хорошего настроения. И так начинаем. За каждый правильный ответ получаете 1 балл. (3 слайд)

1. Что такое сироп? (Смесь сахара с водой)
2. Сколько часов выдерживают выпеченный полуфабрикат перед промочкой сиропом? (6- 8 часов)
3. До какой температуры охлаждают сироп перед тем добавить коньяк? (20С)
4. Чем можно заменить ромовую эссенцию при изготовлении сиропов? (коньяк)
5. Консистенция сиропа для глазирования (густая)
6. Консистенция сиропа для промачивания (жидкая)
7. Перечислите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий (мука, сахар, масло сливочное, яйцо)
8. Перечислите вспомогательное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий (мед, орехи, молоко, молочные продукты, разрыхлители и т.д.)
9. Применение кофейного сиропа в кондитерском производстве (для бисквитных тортов и пирожных с кофейными кремами)
10. Чем можно заменить патоку? (инвертным сиропом).

Теперь считаем, сколько же баллов вы набрали. Молодцы.

Запишите тему сегодняшнего урока.

Тема « Технология приготовления помады основной» (4 слайд)

Цель нашего занятия, усвоить технологический процесс приготовления помады.

3. Мотивация. (2мин)

Для чего нужна помада?

Помаду используют для отделки поверхности мучных и кондитерских изделий. Например, помадой глазируют булочки, печенья, торты, пирожные, склеивают изделия. Не за горами Великая пасха. Выпекают куличи, их тоже можно глазировать помадой. Изделия приобретают прекрасный внешний вид, меняются вкусовые качества. Значит, наша сегодняшняя тема является для вас очень важной. (5 слайд)

4. Изучение новых знаний – объяснение преподавателя с показом слайдов(15мин)

Кондитерская помада, изготовленная из сахара, глюкозного или кукурузного сиропа, обычно обозначается по-английски «crete» (крем), в разных странах ее называют по – разному. (6 слайд)

Помада представляет собой белую, однородную нежную сахарную массу. Процесс приготовления помады состоит из следующих операций. Записываем 4 основных этапа:

1. варка сиропа
2. охлаждение сиропа
3. взбивание сиропа
4. созревание помады.

(7слайд)

Рассмотрим технологию приготовления помады. На слайде вы видите рецептуру основной помады. (8 слайд). Значит, сахар с водой соединяют, доводят до кипения, снимают пену. После прекращения пенообразования посуду закрывают крышкой и далее уваривают на сильном огне. Медленное уваривание дает помаду темного цвета. **Как вы думаете, почему сироп варят закрытой крышкой?** Ответы могут быть разные. Под крышкой образуется пар, который препятствует появления кристаллов на стенке посуды.

Сироп уваривают до 108С, при этой температуре вводят подогретую патоку до 40С или инвертный сироп. **Скажите, пожалуйста, с какой целью добавляют в помаду патоку?**

Так как, патока является антикристаллизатором и препятствует образования крупных кристаллов, т.е. предохраняет от засахаривания. Патоку или инвертный сироп добавляют строго по рецептуре. Если добавлено больше нормы, при взбивании помада долго не образуется, при недостатке образуются крупные кристаллы, что приведет к образованию грубой помады.

Далее сироп уваривают до 115 -117 С (проба на слабый шарик). **Какие пробы сахарного сиропа вы помните?** (средний, твердый шарик, карамель, жженка, толстая и тонкая нитки). Затем быстро охлаждаем. Медленное охлаждение придает помаде темный цвет. Охлаждают до 35 – 40С. Чем сильнее охлажден сироп, тем он гуще и при взбивании кристаллизуется медленно. Горячий сироп при взбивании кристаллизуется быстро, но помада получается грубая с крупными кристаллами. **Какое механическое оборудование используют для взбивания?** (взбивальная машина). (9слайд). А если готовят в малом количестве, используем венчик или миксер.

Готовую помаду перекалдывают в другую посуду, поверхность сбрызгивают холодной водой, для того, чтобы не образовалась корочка. И оставляют на сутки для созревания. Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянный сахарной пудры или подогреть сироп до 40С. Перед использованием помаду подогревают помаду на водяной бане при температуре 50С. Можно ароматизировать ликером, вином и подкрасить. Если помаду разогреть до более высокой температуры, то на изделиях она будет не глянцево, грубой и быстро засахарится. Для усиления блеска помады можно в нее добавить яичный белок.

Требование к качеству: белого цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая (10слайд)

5. Закрепление изученного материала.(4мин)

Предлагаю вам записать технологию приготовления помады в виде технологической схемы. (9слайд). На слайде дана «шапка» схемы, продолжите ее.

Вам в помощь технология приготовления помады в виде текста. (11слайд). За 4 минуты вы должны составить схему приготовления помады. Работаем самостоятельно. Итак, приступаем.

Обучающиеся работают самостоятельно.

Времени было достаточно, обмениваемся работами. Работу группы «Повара» проверяет команда «Кондитеры».

А теперь предлагаю вам проверить правильность составления схемы по следующему слайду. (13слайд). Сколько правильных схем. Если 3 правильных – 3 балла, если нет, то – 0 баллов.

6. Решение проблемной ситуации.

Итак, учебный материал вами изучен. Давайте, попробуем применить полученные знания для решения производственной ситуации.

Вам предлагается описание возможной на предприятии общественного питания ситуации. Внимательно изучите его, ответьте на поставленные вопросы. Обучающиеся изучают содержание производственной ситуации, отвечают на вопросы. Затем каждая команда озвучивает свои ответы.

Проблемная ситуация. (10мин)

Студенка 2 курса Перова Елена проходила производственную практику в одном из заведений общественного питания. Девушка училась хорошо, и поэтому мастер производственного обучения Борисова Татьяна Ивановна решила устроить на оплачиваемую практику.

Елена варила сиропы для промочки, глазирования. У нее все получалось отлично, и поэтому она всегда ходила веселая на работу. Тем более ей очень нравится эта профессия, так как кондитер – это творец не только изделий, но и хорошего настроения, ведь хорошо приготовленное изделие - настоящее произведение искусства.

Однажды ей поручили приготовить помаду для глазирования кулича пасхального. «Теоретические знания у меня есть, поэтому должно получиться все хорошо», – думала Елена и приступила к работе.

Сахар соединила с водой, довела до кипения, сверху снимала пену. Затем уваривала на слабом огне, так как сильные брызги обожгли руку. Уваривала до 108С и добавила патоку, которая предохраняет сироп от засахаривания. После добавления патоки уваривала до 115С, и охладила, поставив посуду в прохладное место. Через 15 – 20 мин, помаду взбивала. Затем готовую помаду перекладывала в другую посуду и оставила для созревания на 12 -24ч.

Перед отделкой кулича помаду разогревала до 65С на водяной бане и добавила эссенцию и подкрасила кармином.

Перед реализацией провели бракераж и обнаружили, что:

- помада темного цвета;
- образовались крупные кристаллы;
- не пластичная;
- помада не высокого качества, грубая;
- не глянцевиная.

Объясните, какие технологические процессы были нарушены при приготовлении помады.

Какая группа имеет больше баллов, та группа и начинает. Внимание, слушаем, какие ошибки были допущены.

Преподаватель комментирует ответы обучающихся. Вторая группа тоже дополняет парильными ответами.

Правильные ответы.(2мин)

- помаду варили на медленном огне, варить нужно на сильном огне;

- при варке сиропа, посуду не закрывали крышкой, так как при парообразование под крышкой предотвращает образования кристаллов.

- перед добавлением патоки в сироп ее подогревают до 45 -50С, в результате чего помада получается более высокого качества;

- помаду охлаждают быстро до 35 -40С и взбивают. При высокой температуре образуются крупные кристаллы, и качество помады ухудшается;

- перед использованием помаду разогрели до более высокой температуры, она будет не глянцевиной и быстро засахаривается.

Демонстрация слайда с правильными ответами.

7. Домашнее задание.(1мин)

На следующем занятии мы с вами продолжим приготовления помады, так как помада бывает основная и производная. Итак, вы должны подготовить презентация на тему «Применение помады в кондитерском производстве»

8. Рефлексия. (3мин)

А теперь подводим итоги работы.

Вы сегодня работали хорошо. Особенно активно у нас работали, Считаем, сколько баллов заслужила команда «Поваров», сколько – «Кондитеры». Команда, набравшая больше баллов, получают оценку «5», а соперники – «4»

Продолжите предложение:

- сегодня я узнал...
- было интересно...
- было трудно...
- я выполнял задания...
- теперь я могу...
- я почувствовал, что...
- я приобрел...
- я научился...
- я попробую...
- мне захотелось... ..