**План урока**

**ПМ.08** Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**МДК.08.01.** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Тема программы:** Технология приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.

**Тема урока**: урок обобщения и систематизации знаний по теме: «Технология приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий»

**Место и роль урока в изучаемом разделе МДК**: урок обобщения и систематизации знаний.

**Цели урока:** обобщение и систематизация изученного материала по технологии приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделийв форме игры.Формирование элементов профессиональной компетенции ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**Задачи:**

***обучающая:*** обобщить знания обучающихся по технологии приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.

***развивающая:*** развивать стремление высказывать собственное мнение, ориентироваться в необычных игровых ситуациях.

***воспитывающая:*** формировать профессиональные качества, интерес к выбранной профессии, воспитывать внимательность и ответственность, повышать познавательную и творческую активность обучающихся.

**Тип урока:** урок обобщения и систематизации знаний.

**Форма урока**: урок-игра.

**Нетрадиционная технология урока:** перенесение в рамки урока традиционных форм внеклассной работы.

**Форма работы:** работа в группах (командах).

**Учебно-методическое обеспечение урока:**

* ***дидактические средства:*** электронные презентации
* ***технические средства:*** мультимедийный проектор, компьютер, экран.

**Межпредметные связи:**

 ОПД. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**Прогнозируемый результат**

Формирование:

* ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
* знаний ассортимента, требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* знаний правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* знаний последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
* ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
* ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

***Ход занятия:***

***Организационный момент:*** проверка наличия обучающихся на уроке, готовность их к уроку; готовность кабинета к уроку. Сообщение темы и целей урока.

Мотивация.

Актуализация опорных знаний.

Проведем небольшую тренировку. Командам предлагается определить вид мучного полуфабриката, о котором пойдет речь в предложенной презентации. Каждой команде предлагается по 3 презентации, которые они выберут.

Учащиеся участвуют в обсуждении полученной информации.

Темы презентаций:

№ 1 – песочное тесто (полуфабрикат);

№2 – сдобное пресное тесто (полуфабрикат);

№3 – бисквитное тесто (полуфабрикат);

№4 – заварное тесто (полуфабрикат);

№5 – слоеное тесто (полуфабрикат);

№6 – воздушное тесто (полуфабрикат);

Основная часть.

Ход игры

 (Презентация «Своя игра»)

На игровом поле вы видите темы вопросов. (Слайд № 2)

В каждой теме по 4 вопроса. Каждая команда может выбрать любую тему и номер вопроса. За правильный ответ вы получаете выбранное количество баллов.

Темы и вопросы.

I. Песочное тесто. (Слайды № 3-6)

* Почему тесто называют песочным, и какие разрыхлители используются для его приготовления? (Наличие в тесте большого количества масла, сахара-песка и отсутствие воды способствует получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста - песочное). Для разрыхления используют химические разрыхлители (углекислый аммоний и пищевая сода)
* Какова технологическая последовательность приготовления песочного теста ручным способом? (на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки)
* Каковы особенности разделки и выпечки песочного теста для штучных пирожных? (Для выпечки песочного теста поштучно для пирожных пласт раскатывают толщиной 6—7 мм, при помощи металлических выемок вырубают заготовки (кольца, полумесяцы и т.д.) и укладывают на сухие листы. Выпекают при температуре 260-270\*С 10-12 мин.)
* Укажите отличительные особенности формования печенья «Ромашка»? (Готовое тесто закладывают в кондитерский мешок и отсаживают узорчатую форму в виде ромашки. Часть теста подкрашивают жженкой и более темным тестом из другого кондитерского мешка с гладкой трубочкой заполняют середину ромашки.)

II. Бисквитное тесто. (Слайды № 7-10)

* Укажите два способа приготовления бисквитного теста? (В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом).
* Каковы особенности приготовления бисквита основного (с подогревом)? (Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45\*С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5- 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Муку соединяют с взбитой яично-сахарной массой).
* Каковы причины возникновения недостатка полуфабриката: плотный, малопористый, небольшого объема? (Мука с большим содержанием клейковины (без добавления крахмала); недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось; механическое воздействие при выпечке; увеличенное количество муки)
* Каковы особенности приготовления бисквита круглого (буше) (Яичные желтки соединяют с сахаром-песком по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до устойчивой пены. К взбитым желткам добавляют '/4 взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста)

III. Заварное тесто. (Слайды № 11-14)

* Объясните процесс образования внутри заварного теста больших полостей.

(Во время выпечки на поверхности изделий образуется плотная корочка, через которую не проходят пары воды, образовавшиеся внутри изделия. Под давлением этих паров тесто прижимается к стенкам, изделие увеличивается в объеме и внутри него образуется пустота (полость).

* Каковы причины возникновения недостатка полуфабриката: заварной полуфабрикат расплывчатый? (Жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром)
* Каковы особенности формования и выпекания профитролей? (Готовое заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка с гладкой трубочкой на противень, слегка смазанный маслом, в виде мелких шариков диаметром 1 см на расстоянии 2- 2,5 см друг от друга и выпекают при температуре 180-200\*С)
* Каковы особенности приготовления заварного теста? (В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу. Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивательной машины и перемешивают для охлаждения до температуры 65—70\*С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают меланж)

IV. Слоеное тесто. (Слайды № 15-18)

* Приготовление слоеного теста состоит из следующих операций: …(замеса теста, подготовки масла, слоеобразования)
* ПЕРЕХОД ХОДА
* Как определить готовность выпеченного полуфабриката из слоеного теста (Готовность определяют по светло-коричневому цвету пласта, приподнимая ножом его угол. Если весь пласт приподнимается, то тесто готово, а если угол загибается, - еще не готово).
* Объясните процессы, происходящие в тесте в процессе выпечки полуфабриката из слоеного теста? (Во время выпечки масло, находящееся между слоями, растапливается и поступает в близлежащие слои теста. В образовавшееся пространство между слоями поступают пары воды из теста. Под давлением этих паров расстояние между слоями увеличивается в объеме в 2-3 раза)

V. Воздушное тесто (Слайды № 19-22)

* Воздушное тесто представляет собой… (пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки)
* Каковы температура и время выпекания полуфабриката? (При температуре 100-110 С, 40-60 мин.)
* ПЕРЕХОД ХОДА
* Расскажите последовательность технологических операций приготовления воздушного теста? (Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5—6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1—2 мин.)

Пока капитаны подсчитывают результаты игры немного интересных фактов.

**Знаете ли вы, что…**

* Песочное тесто будет более рассыпчатым, если… (жир состоит из равных частей сливочного масла и маргарина)
* Воздушное тесто еще называют… (меренга, безе)
* Если вы намерены начинить изделия из заварного теста, то надо … (разрезать или проколоть с двух сторон, когда изделие еще теплое)
* Чтобы не сбиться со счета, сколько раз вы складывали и раскатывали слоеное тесто… (после каждой такой операции сделайте на тесте отметку небольшой вмятиной).
* Выпекаете бисквитный полуфабрикат. Верх подгорает, но бисквит еще не готов. Ваши действия? (если верх бисквита подгорает, надо его накрыть сложенной в 2-4 слоя бумагой, намоченной в воде).
* Готовите песочное тесто, но оно крошится при раскатке. Ваши действия? (чтобы исправить такое тесто, нужно его охладить, подержать руки в холодной воде и быстро в течение 2-х минут перемешать тесто. Если не получится, добавить в тесто яичный желток).
* Приготовили вафельное тесто, но оно имеет комки. Ваши действия? (тесто нужно процедить).
* Вам необходимо приготовить профитроли из заварного теста, но заварное тесто получилось жидким, ваши действия? (нужно вновь приготовить более густое тесто заварное, добавить к нему жидкое).
* Взбиваете белки для бисквитного теста, но у вас в конце взбивания появились признаки створаживания белков. Ваши действия? (Добавлю небольшими порциями пудру или сахарный песок и закончу взбивание)

Подведение итогов.

Сегодня в игровой форме мы подвели итог изучению технологии и особенностей приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий. Настоящий повар, кондитер должен обладать глубокими знаниями технологического процесса приготовления изделий, обладать фантазией творческими способностями.

Результаты игры

Церемония награждения. Награждается та команда, которая набрала наибольшее количество баллов. Выясняется мнение капитана и команды о самом активном участнике игры. Также отмечаются те участники игры, которые в личном зачете набрали наибольшее количество баллов.

Рефлексия.

Понравилось ли вам играть?

Какие вопросы вам были наиболее интересны? Почему?

Все ли о чем мы говорили на уроке, было вам известно?

Что нового вы узнали сегодня на уроке?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Крохалева Е.В./