



Министерство образования и науки
Ульяновской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Сурский агротехнологический техникум»

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ
ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

**Тема: «Приготовление и оформление
кондитерского изделия из песочного теста
«Berry Dessert»**

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий.

Преподаватель дисциплин профессионального цикла по
профессии «Повар, кондитер»

Самылина Марина Владимировна



р.п.Сурское, 2016г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Пояснительная записка | 3 |
| План проведения практического занятия | 5 |
| Ход занятия | 8 |
| Список литературы | 13 |
| Дидактическое обеспечение практического занятия | 14 |
| Контрольно-измерительные материалы | 29 |

Пояснительная записка

Предлагаемый учебно-методический комплект предназначен для проведения практического занятия по МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» ПМ 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебно-методический комплект содержит всю необходимую информацию для подготовки, организации, проведения практического занятия, направленного на повышение познавательной активности обучающихся, через применение проблемно-поискового, демонстрационного, игрового методов обучения.

Методический комплект содержит педагогический, методический и психологический аспекты учебного занятия. В педагогической структуре определен тип занятия, поставлены цели обучения, воспитания, развития обучающихся, формируемые компетенции, приведены используемые средства обучения. Методическая структура практического занятия включает план проведения практического занятия, ход занятия, организационный, целевой, содержательный компоненты, а также процессуальный компонент, содержащий методы, средства и формы обучения на практическом занятии. В ней регламентированы организационно-мотивационный этап, этап самостоятельной работы, рефлексивно-оценочный этап.

Методический комплект практического занятия предназначен для студентов 3 курса профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и рассчитана на 2 академических часа.

В приложении представлены материалы, способствующие реализации поставленных целей и задач практического занятия: технологическая схема приготовления песочного теста, алгоритм выполнения операций по

приготовлению десерта «Тарталетки с ягодами с муссом из белого шоколада и мятой», технологическая карта приготовления десерта из песочного теста.

Апробация методического комплекта проходила в ОГБПОУ «Сурский агротехнологический техникум» в группе №3П по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в 2015-2016 учебном году. В ходе апробации были получены следующие результаты: оценка качества успеваемости –91%. Удалось способствовать развитию познавательной активности, познавательного интереса обучающихся, освоению практических умений по приготовлению песочного теста и эстетическому оформлению ягодного десерта. Были созданы педагогические, методические, психологические условия для развития индивидуальных способностей и, тем самым, стимулирования обучающихся к творческой профессиональной деятельности.

Методический комплект может быть использован преподавателями при проведении практических занятий по МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» .

**План проведения практического занятия
(технологическая карта занятия)**

ПМ 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

| Занятие | Тема: | Цели занятия |
|---------|---|---|
| 4.59 | <p align="center">«Приготовление и оформление кондитерского изделия из песочного теста «Berry Dessert»</p> | <p>Обучения: создавать условия для</p> <ul style="list-style-type: none"> - развития умения организовывать рабочее место с учетом технологии приготовления песочного теста, соблюдать правила т/б и правила личной гигиены; - освоения алгоритма технологического процесса приготовления ягодного десерта из песочного теста; - освоения практических умений по приготовлению песочного теста и эстетическому оформлению ягодного десерта; <p>Воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способствовать формированию устойчивых профессиональных интересов, понимания ценностных основ профессиональной деятельности, умения работать в команде, отвечать на вопросы, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами, используя вербальные и невербальные средства общения, аргументированно излагать профессиональную и личностную позицию; - содействовать формированию у обучающихся способности работать в коллективе, принимать решения и нести за них ответственность, оценивать и корректировать свою деятельность, быть инициативными и профессионально ответственными. <p>Развития:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содействовать развитию профессиональных способностей, направленных на успешное выполнение профессиональных действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования; умений по приготовлению и оформлению кондитерского изделия; - создавать условия для развития специфических способов и приёмов сочетания продуктов, способов отделки и оформления десерта «Berry Dessert»; - способствовать развитию выразительности |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>образов и творческого подхода к оформлению десерта «Berry Dessert», оригинальной его подачи и презентации;</p> <p>- обеспечить условия для активизации познавательной деятельности обучающихся с применением современных способов передачи учебной информации на основе использования справочной литературы и компьютерных технологий.</p> |
| <p>Тип занятия: применение знаний на практике</p> | <p>Формируемые компетенции: ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные; 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 её 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 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ТФ 3.2.1 Организация своего рабочего места</p> | |
| <p>Обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий; - готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции** - готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию** - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения** - готовить и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального** - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*** <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | | |
| <p>Планируемый результат: освоить практические умения по приготовлению и оформлению кондитерского изделия из песочного теста «Berry Dessert»,</p> | | |

| | |
|---|--|
| Методы: проблемно-поисковый, демонстрационный, самостоятельная работа (выполнение практического задания), фронтальный опрос. | |
| Формы деятельности: индивидуальная, групповая | |
| Средства обучения | <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийное оборудование, презентация, видео; 2. Раздаточный материал (технологические карты, схемы); 3. Необходимый инвентарь и оборудование: кондитерские листы, скалки, кастрюли, весы, формы для тарталеток, поварские ножи, кисточки для смазывания форм и изделий, миксер, кондитерские мешки с насадками, жарочный шкаф, электрическая плита. 4. Сырьё: песочное тесто: масло сливочное, сахар, мука, яйца, разрыхлитель Мусс: белый шоколад, желатин, яйца куриные, сливки, сахар |

Ход занятия:

1. Организационный момент – 1 мин

Здравствуйте, уважаемые студенты! Рада вас видеть сегодня на практическом занятии (проверка подготовленности к практическому занятию с целью организации деятельности студентов). Я вижу, что вы готовы приступить к работе.

Давайте посмотрим видеоролик и постараемся определить тему нашего практического занятия (преподаватель создаёт проблемную ситуацию). Учитывая ответы студентов, преподаватель формулирует тему занятия: «Приготовление и оформление кондитерского изделия из песочного теста «Berry Dessert»

2. Мотивация – 2 мин.

Сегодня мы отработаем умения по приготовлению и оформлению ягодного десерта из песочного теста «Berry Dessert». А сейчас обратимся к истории. Известно, что своё начало тарталетки ведут из Древнего Рима.

Сценка

Цезарь (сидит на ложе, звучит легкая музыка) – О боги, как же я скучаю здесь! Так хочется отведать что-то необычное, новое и сытное.

Выходит слуга, кланяется: «К нам гость приехал из-за моря (звучат фанфары, входит гость)

Гость: позвольте мне преподнести Вам презент из Франции
(Ставит перед Цезарем поднос с тарталетками)

Цезарь – Как называется это божественное блюдо?

Гость – Тарталетки

Цезарь: с сегодняшнего дня на всех пирах подавать этот десерт

3.Целеполагание – 1 мин.

Сегодня на практическом занятии мы должны освоить практические умения по приготовлению песочного теста и оформлению ягодного десерта «Berry Dessert», умело организовав рабочее место, подобрав инвентарь и оборудование, освоив алгоритм приготовления десерта из песочного теста;

4. Актуализация опорных знаний, умений и мотивационных состояний - 5 мин.

Повторение изученного материала: фронтальный опрос с просмотром презентации «Песочное тесто и изделия из него»

Преподаватель:

- выберите картинку с продуктами, необходимыми для приготовления ягодного десерта «Berry Dessert»: (Слайд 2- 1 и 4 картинки)
- какие виды разрыхлителей используются при приготовлении песочного теста? (Ответ: аммоний двууглекислый, натрий двууглекислый)
- какой способ разрыхления применяется при приготовлении песочного теста? (Ответ: химический)
- муку какой силы используют для песочного теста? Почему? (Ответ: муку со средним содержанием клейковины (30-35%). При использовании такой муки тесто получится менее эластичным и более рассыпчатым).
- почему песочное тесто рекомендуется быстро замешивать? (чтобы клейковина не набухла и изделие осталось рассыпчатым)
- какие изделия можно приготовить из песочного теста? (Слайд 3- печенье, рогалики, пироги, корзиночки)
- в чем заключается принцип формования тарталеток? (Слой теста раскатывается толщиной 0,5-0,7 мм, вырезаем нужный кусок теста гафрированной формочкой. Пальцами вдавливаем тесто в форму, выравниваем края, прокалываем заготовку поварской иглой в нескольких местах во избежание вздутия).
- необходимо ли применять смазывание инвентаря жиром, почему? (нет, смазывать не нужно, так как в тесте содержится много масла)
- каковы температура и время выпекания песочных изделий? (Ответ: 200-240 °С 15-30 минут).

5. Обобщение знаний студентов – 5 мин

5.1. Работа со схемой по приготовлению песочного теста (Приложение 1)

Преподаватель: Следующим этапом нашей работы будет работа со схемой по приготовлению песочного теста;

На рабочем столе ваших компьютеров есть файл «Технологическая схема приготовления песочного теста». Открываем его и работаем со схемой, вставляя пропущенные слова.

(По завершении работы озвучивание схемы одним из обучающихся)

5.2. Работа с алгоритмом приготовления десерта (Приложение 2)

Теперь откроем файл «Алгоритм» и рассмотрим алгоритм приготовления и оформления десерта из песочного теста. (Преподаватель совместно с обучающимися проговаривает данный алгоритм)

5.3. Показ муляжа ягодного десерта + тарталетки с ягодами

Вы знаете, что готовить пищу надо в хорошем настроении? Готовя десерт для своей дочки, у меня родились такие строчки: (на фоне музыки)

Наш десерт изысканный, тончайший,

Тающий во рту волшебный вкус.

С ароматом ягод он пьянящий,

Сладковатый, радующий муз..

Цвет его божественно сверкает,

Светло-бежевым оттенком серебра.

Рассыпается на тысячи кусочков,

Счастье и блаженство нам неся...

5.4. Работа в сети Интернет

Я предлагаю вам открыть интернет, посмотреть различные варианты оформления тарталеток с ягодами и сделать окончательный выбор оформления вашего десерта.

Преподаватель: А сейчас давайте перейдем в лабораторию, где вы самостоятельно приготовите и оформите десерт из песочного теста «Berry Dessert», проявив свои профессиональные и творческие способности.

6. Выполнение практического задания 40 мин.

Преподаватель: На занятии работают эксперты – ваши сверстники, принимавшие участие в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Ульяновской области по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское

искусство». Они будут оценивать вашу работу в соответствии с критериями оценки и оформят оценочную ведомость (Приложения №6,7)

6.1. Повторение правил ТБ, санитарии и гигиены. (Приложение 3) – 1 мин.

Преподаватель: Перед тем, как приступить к выполнению практического задания, проведём инструктаж по технике безопасности. (Инструктаж проводит обучающийся согласно графику проведения инструктажей в группе)

6.2. Выбор оборудования, производственного инвентаря для приготовления кондитерского изделия*** – Организация рабочего места -5 мин.

Преподаватель: Для качественного и быстрого выполнения практического задания вам необходимо функционально организовать своё рабочее место. (Преподаватель и студенты организуют своё рабочее место).

6.3.Отработка студентами приемов приготовления изделий согласно самостоятельно подготовленным технологическим картам: тарталетки с ягодами и муссом из белого шоколада и мяты – с элементами оформления национальных кухонь (Приложение 4). - 40 мин.

Преподаватель: вашим домашним заданием было приготовление технологических карт. Используя их, приступаем к приготовлению тарталеток с ягодами и муссом из белого шоколада и мяты. Каждое кондитерское изделие будет оценено экспертами.

| Работа студентов. | Работа преподавателя |
|--|---|
| 1. Приготовление песочного теста, заполнение тарталеток, выпечка | Обход рабочих мест с целью проверки правильности соблюдения приемов приготовления песочного теста, инструктирования о соблюдении времени замеса теста. Обход рабочих мест с целью соблюдения ТБ и правил эксплуатации жарочного шкафа. |
| 2. Подготовка предварительно приготовленного мусса из белого шоколада к оформлению десерта | Обход рабочих мест |
| 3. Оформление десерта муссом, ягодами и мятой. | Обход рабочих мест с целью проверки правильности оформления десерта |

7. Бракераж (Рефлексия - самоанализ оформленных изделий).

7.1. Студенты оригинально презентуют свои блюда и проводят анализ приготовленных изделий согласно требованиям к качеству (Приложение 5).- 24 мин.

7.2. Слово экспертам -7 мин.

Анализируют практическую деятельность каждого обучающегося и готовый десерт из песочного теста «Berry Dessert»

8. Подведение итогов занятия. – 4 мин.

Сегодня мы отработали практические умения приготовления и оформления ягодного десерта, вы все справились с практическим заданием. Оценки за практическое занятие будут выставлены с учётом оценки экспертов. Поставленные в начале занятия цели достигнуты, Всем спасибо! До свидания!

Список литературы

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб для нач.проф.образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова- 4-е изд., стер. - М.: Изд. центр «Академия», 2008.- 304с.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Г.Г. Дубцов.- М.: Изд. центр «Академия», 2010. – 336 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач.проф.образования– 10-е изд.,испр. / В.П. Золин– М.: Издательский центр «Академия», 2011 - 320с.,
4. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для нач.проф.образования / Л.С. Кузнецова - М: Издательский центр «Академия, 2011 – 400 с.
5. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи «Практикум» [Текст]: учебное пособие для нач.проф.образования– 4 –е изд. перераб. И доп. / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова– М.: Изд.центр «Академия», 2010 . – 288 с.

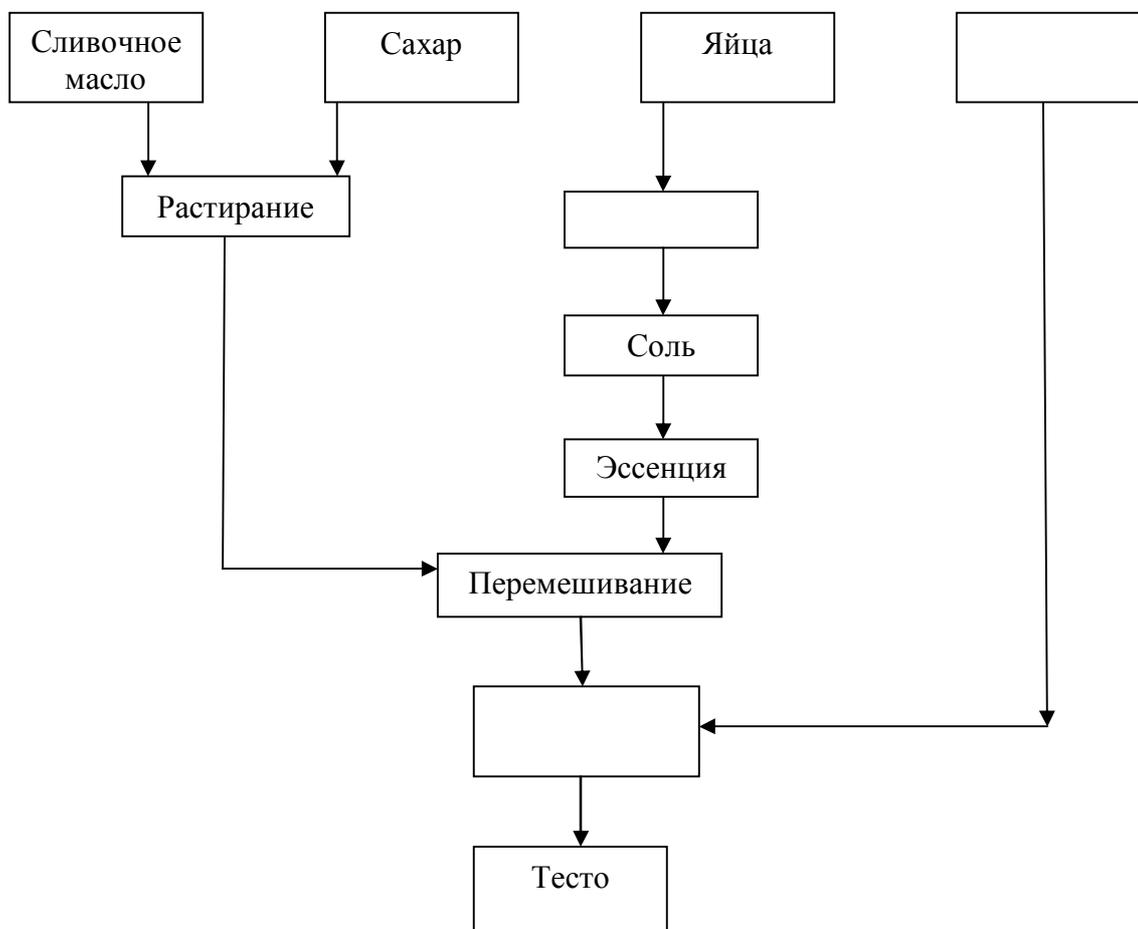
Дополнительная литература

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: - М.: ООО «Дом славянской книги», 2015.- 576 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для нач.проф.образования - СПб:Профикс,2006.

Интернет ресурсы

1. http://ru.wikipedia.org/wiki/Fast_food
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>
3. <http://myculinary.ru/>
4. <http://www.ivs-company.ru/services/restaurant/>

Технологическая схема
Приготовление песочного теста



**Алгоритм
выполнения операций по приготовлению десерта «Тарталетки с ягодами с
муссом из белого шоколада и мятой»**



Инструкция по технике безопасности при выполнении практического задания.

1. Проверить наличие и исправность оборудования.
2. Проверить заземление электрооборудования.
3. Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.
4. Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов.
5. В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом преподавателю.

Технологическая карта**Кондитерское изделие: «Песочный полуфабрикат»**

| Сырье | Расход сырья, г |
|---------------------|-----------------|
| Мука пшеничная в.с. | 515,42 |
| Мука на подпыл | 41,24 |
| Сахар-песок | 206,17 |
| Масло сливочное | 309,25 |
| Меланж | 72,16 |
| Сода питьевая | 1,04 |
| Эссенция | 2,07 |
| Соль | 2,06 |
| Итого: | 1149,41 |
| Выход: | 1000,00 |

| | | |
|----|---|---|
| 1. |  | <p>Готовим полуфабрикат (тарталетки). Взбиваем до пышности сливочное масло с сахаром (100 гр.) и ванильным сахаром. Затем добавляем яйцо, перемешиваем.</p> |
|----|---|---|

**По
ша
гов
ое
пр
иг
тов
лен
ие**

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| 2. |  | <p>Всыпаем просеянную муку и разрыхлитель и замешиваем тесто. Долго не месим, песочное тесто этого не любит. Заворачиваем в пленку и убираем на 1 час в холодильник.</p> |
| 3. |  | <p>Достаём тесто из холодильника, отрезаем небольшую часть и скатываем колбаску. Нарезаем ее на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек раскатываем тонко в круглую лепешку. Размер должен быть с диаметр самой формочки. Лепешку перекладываем в форму и хорошо прижимаем ко дну и стенкам. Наколем пару раз дно вилочкой. Тесто липкое, при работе немного припыляем его мукой.</p> |
| |  | <p>Не забываем наколоть тесто вилкой, чтобы не вздулось</p> |
| 4. |  | <p>Формы ничем не смазываем, так как в тесте достаточно жиров. Поставим все формочки с тестом на противень и выпекаем в духовке при 200°C 10 мин.</p> |
| 5. |  | <p>Даём таргалеткам слегка остыть</p> |
| <p>Оформление десерта</p> | | |

| | | |
|----|---|--|
| 6. |  | Заполняем корзиночки муссом. |
| 7. |  | Украшаем ягодами и мятой. Сверху можно слегка посыпать сахарной пудрой |

Технология приготовления:

В сбивальную машину загружают масло сливочное, сахар и взбивают до однородного состояния, добавляют меланж, соду питьевую, эссенцию. Смесь взбивают до пышной однородной массы, при этом постепенно засыпают муку.

Тесто нужно замешивать быстро до однородной консистенции. При увеличении продолжительности замешивания тесто может быть затянутым. Тесто должно быть однородным, пластичным, без комков с влажностью 18-20%. Готовое тесто должно иметь температуру не выше 20°C. тесто раскатывают в пласт требуемой толщины (3-8 мм) с помощью металлических или деревянных скалок. В процессе разделывания и формования изделий стол посыпают мукой во избежание прилипания теста.

При формовании изделий нужно следить за тем, чтобы получилось меньше обрезков, так как при добавлении их в тесто качество теста ухудшается, изделия получаются грубыми.

Формы для выпечки песочного полуфабриката не смазывают, так как в тесте содержится большое количество масла, и жирное тесто не прилипает к поверхности. Для предотвращения вздутия полуфабриката тесто накалывают в нескольких местах.

Песочное тесто выпекают при температуре 215-240°C (толстые пласты – при пониженной, тонкие – при повышенной) в течение 10-20 минут в зависимости от формы и толщины заготовок.

Требования к качеству полуфабриката:

Приготовленный песочный полуфабрикат должен иметь светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, быть рассыпчатым, сухим, влажностью 5,5%.

Оформление десерта:

Готовые тарталетки заполняем муссом и украшаем ягодами и листьями мяты. Охлаждаем, подаем.

Требования к качеству десерта:

Внешний вид: корзиночка в форме – усеченного конуса, оформленная муссом и ягодами, мятой;

Цвет: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета;

Консистенция: песочный полуфабрикат равномерно пропечен, консистенция мягкая, рассыпчатая;

Вкус и запах: продуктов, входящих в состав кондитерского изделия.

Правила подачи.

Пирожные подают в плоской вазе на бумажной салфетке.

Сроки хранения.

Срок хранения и реализации десерта «Тарталетки с ягодами и с муссом из белого шоколада и мятой» составляет 36 часов.

Виды и причины возможного брака песочного полуфабриката.

1. Полуфабрикат не рассыпчатый, плотный, жесткий:

Причины брака:

- длительный замес;
- использование муки в бóльшом количестве;
- использование муки с более сильной клейковиной;
- использование большого количества тестовых обрезков;
- нарушение рецептуры по содержанию сахара и жира.

2. Полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, с подгорелыми корками:

Причины брака:

- завышенная температура среды пекарной камеры;
- недостаточная продолжительность выпечки при нормальном температурном режиме (сырой полуфабрикат).

3. Полуфабрикат бледный:

Причины брака:

- заниженная температура среды пекарной камеры;
- недостаточная продолжительность выпечки.

Критерии оценивания выполнения практических приемов и операций.

Работа:

- | | |
|---|-----------|
| 1. Соблюдение правил гигиены | 5 баллов |
| 2. Соблюдение чистоты рабочего места | 5 баллов |
| 3. Рациональное использование продуктов | 5 баллов |
| 4. Контроль за ведением технологического процесса | 10 баллов |

Презентация:

- | | |
|--|-----------|
| 1. Визуальное впечатление: | 10 баллов |
| - цвет | |
| - сочетание | |
| - композиция | |
| - стиль и креативность | |
| 2. Сочетание гармоничности вкуса | 10 баллов |
| 3. Время и правильность подачи..... | 5 баллов |
| Итого: | 50 баллов |

