

**Методическая разработка лабораторно - практического занятия на тему:
«Приготовление и оформление торта бисквитно - кремовый
«Цветочная поляна»**

Тип занятия: практическое занятие комбинированное - показать уровень теоретических знаний и приобретение практических навыков изготовления бисквитно - кремовых тортов

Тема занятия: приготовление и оформление бисквитно - кремового торта «Цветочная поляна»

Цель занятия: формирование ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 и ОК. 01 – ОК. 07

Задачи занятия:

1. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления бисквитно - кремового торта
2. Приобрести навыки приготовления изделия с соблюдением технологических процессов
3. Освоить метод анализа качества изделия по органолептическим показателям
4. Развить умение предвидеть возможные виды брака и пути их устранения
5. Воспитание эстетического вкуса студента в оформлении тортов, воспитание познавательного интереса к предмету

Место проведения: мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Форма организации работы на практическом занятии: коллективная, бригадная, индивидуальная

Повторение теоретического материала:

Здравствуйте, ребята!

Тема нашего лабораторно - практического занятия – это приготовление бисквитно - кремового торта «Цветочная поляна». Но прежде чем мы перейдём к приготовлению торта, давайте-ка повторим теоретический материал по технологии приготовления полуфабрикатов, необходимых для изготовления бисквитно - кремовых тортов (технология приготовления бисквитного полуфабриката основной, сиропа для промочки, сливочного крема основной, бисквитной жареной крошки).

Давайте вспомним технологию бисквитного полуфабриката.

Фронтальная форма беседы с обучающимися.

Вопросы:

1. Какие ингредиенты и в каком соотношении необходимо взять для приготовления бисквитного полуфабриката? Кто скажет?

Предполагаемый ответ студентов: сахар, мука, яйцо (1:1:2). До 25 % муки можно заменить картофельным крахмалом. Крахмал удержит влагу, бисквит не пересохнет и будет меньше крошиться.

2. Муку, с каким содержанием клейковины берут для приготовления бисквита? Зачем нужно просеивать муку? Кто ответит?

Предполагаемый ответ студентов: используют муку с небольшим (средним) содержанием клейковины 24-28 %. Просеивать муку нужно, чтобы она насыщалась кислородом. Благодаря просеянной муке в тесте не образуются комочки, а выпечка становится нежнее по текстуре и гораздо пышнее.

3. Какие способы приготовления бисквита вы знаете? Кто скажет?

Предполагаемый ответ студентов: без подогрева (холодный способ) и с предварительным подогревом для ускорения взбивания (тёплый способ).

4. Какой способ разрыхления используется при изготовлении бисквита?

Ребята, кто ответит?

Предполагаемый ответ студентов: для бисквитного теста используют механический способ разрыхления (тесто взбивают).

5. Какими должны быть температура и время выпечки бисквита основной в форме (кольце) для торта? Кто скажет?

Предполагаемый ответ студентов: 180 – 200 °С в течении 35 - 40 минут. Первые 10-15 минут выпечки нельзя открывать духовку и передвигать формы, чтобы бисквит был пышным и не опал.

Сейчас вспомним технологию приготовления сиропа для промочки.

6. Какие ингредиенты и в каком соотношении необходимо взять для варки сиропа для промочки? Кто ответит?

Предполагаемый ответ студентов: готовят сироп для промочки из сахара и воды, взятых примерно в равных количествах (1:1,1). Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты и охлаждают до 20°С, затем добавляют коньяк или вино десертное, ромовую эссенцию.

А теперь повторим технологию приготовления отделочных полуфабрикатов.

7. Какие отделочные полуфабрикаты можно использовать при изготовлении тортов? Кто скажет?

Предполагаемый ответ студентов: крема, глазури, карамель, желе, шоколад, мастику, посыпки, свежие и консервированные фрукты, крошку бисквитного полуфабриката и др.

8. Как называется полуфабрикат, имеющий легкую, пышную структуру, используемый для прослойки и для отделки поверхности и боковых сторон тортов и пирожных? Кто ответит?

Предполагаемый ответ студентов: крем.

9. Какие ингредиенты необходимо взять для приготовления крема сливочного основной?

Предполагаемый ответ студентов: сливочное масло, сахарная пудра (сахарный сироп для крема), молоко цельное сгущенное с сахаром, ванилин, коньяк или вино десертное.

Ребята, вы можете дать определение кондитерскому изделию бисквитно-кремовый торт?

Предполагаемый ответ студентов: бисквитно-кремовый торт – это готовое кондитерское изделие, в котором в качестве выпеченного полуфабриката используется бисквит, имеющий лёгкую и пышную структуру, прослоенное и декоративно отделанное кремом. Эти торты изготавливаются разных форм и размеров.

Все молодцы, а теперь, ребята, перейдём к практической части нашего занятия и начнём готовить бисквитно-кремовый торт. В начале изготвим выпеченный полуфабрикат – бисквит основной и крошку бисквитного полуфабриката, затем сироп для промочки и крем сливочный основной. Бисквит будем выпекать круглой формы в специальных разъёмных формах или в кольцах на листах, предварительно застеленных бумагой для выпечки. Форму для выпечки заполним тестом на 2/3 и отправим в заранее разогретую духовку. Готовность определим деревянной шпажкой, она должна быть сухой. После выпечки бисквит должен остыть в формах, а после извлечения из форм отлежаться. Это позволит влаге внутри бисквита равномерно распределиться, бисквит не будет крошиться, его легче будет разрезать на пласты. Готовый бисквитный полуфабрикат распластует на 2 части, промочим сиропом, прослоим и обмажем поверхность и боковые стороны торта частью крема сливочный основной. Оставшуюся часть крема разделим на несколько частей и подкрасим различными красителями. Боковые стороны торта отделаем крошкой бисквитного полуфабриката. Поверхность торта художественно отделаем кремами разного цвета при помощи кондитерских мешков с различными насадками в виде цветов и консервированными фруктами, создавая цветочную поляну на торте.

Ход лабораторно-практического занятия

Деятельность		Формирование компетенций
преподавателя	обучающегося	
1. Организационный (5 минут)		
Приветствие. Определение готовности обучающихся к работе: - Проверяет наличие обучающихся по списочному составу - Проверяет внешний вид и санитарное состояние обучающихся	- Оценивают свой внешний вид и санитарное состояние - Формулируют вывод о своей готовности к учебному занятию	ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных мастером ОК.07 Готовить к работе учебную лабораторию и поддерживать её санитарное состояние
2. Актуализация знаний (30 минут)		
1. Предлагает обучающимся самостоятельно определить цели совместной работы 2. Предлагает решить ситуационные задачи по теме лабораторно - практического занятия	- Пытаются сформулировать цель своей практической работы - Решают ситуационные задачи - Изучают эталлонные торты	ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

<p>3. Демонстрирует эталонные торты</p> <p>4. Выдаёт практическое задание с инструкцией по выполнению лабораторно-практической работы</p> <p>5. Проверяет теоретические знания технологии приготовления бисквитно-кремовых тортов</p> <p>6. Проводит инструктаж по технике безопасности</p>	<p>- Знакомятся с предложенным практическим заданием, с инструкцией по выполнению лабораторно-практической работы</p> <p>- Рассказывают технологию приготовления бисквитно-кремовых тортов</p> <p>- Задают вопросы по теме практического задания, согласно технологической карты на торт бисквитно-кремовый «Цветочная поляна»</p> <p>- Отвечают на вопросы по инструктажу</p>	<p>достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ПК 5.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 5.5 Готовить и оформлять бисквитно-кремовые торты</p>
---	--	---

3. Формирование первичных практических навыков

(лабораторно-практическая работа обучающихся) 5 часов

<p>1. Наблюдает за деятельностью обучающихся, при необходимости консультирует</p> <p>2. Осуществляет обход с целью проверки правильности организации рабочего места</p> <p>3. Обход с целью контроля правильности выполнения технологических операций</p> <p>4. Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда</p> <p>5. Принимает готовые изделия, оценивает и комментирует выполненное задание</p>	<p>- Получают сырьё, необходимое для выполнения практического задания, и проверяют его количество, качество и соответствие технологическим требованиям</p> <p>- Производят взвешивание продуктов и измерение ингредиентов</p> <p>- Подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для выполнения задания</p> <p>- В соответствии с требованиями осуществляют организацию рабочего места</p> <p>- Изготавливают торты бисквитно-кремовый «Цветочная поляна», используя инструкцию по выполнению лабораторно-</p>	<p>ПК 5.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 5.5 Готовить и оформлять бисквитно-кремовые торты</p> <p>ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,</p>
---	--	---

	<p>практической работы и технологическую карту</p> <ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно осуществляют контроль выхода полуфабрикатов - Осуществляют приготовление бисквитного полуфабриката, сиропа для промочки и сливочного крема - Осуществляют оформление тортов - При возникновении затруднений обращаются за помощью к мастеру - Подготавливают готовое изделие к подаче - Самостоятельно оценивают приготовленные торты, выявляют недостатки и возможные способы их устранения - Убирают рабочие места 	<p>нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами и мастером</p> <p>ОК.07 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>
<p>4. Рефлексия 25 минут</p>		
<p>Организует обсуждение, оценивает степень выполнения лабораторно-практического задания, анализирует итоги занятия</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Дают оценку результатов своей работы. Анализируют затруднения при выполнении работы 	<p>ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ПК 5.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 5.5 Готовить и оформлять бисквитно-кремовые торты</p>

Приложение 1

Технологическая карта изготовления бисквитно - кремового торта «Цветочная поляна»

Наименование полуфабриката	Количество, кг
Бисквитный полуфабрикат Основной	0,375
Сироп для промочки	0,100
Крем сливочный Основной	0,350
Консервированные фрукты или цукаты	0,095
Крошка бисквитного полуфабриката	0,080
Выход 1 шт	1

Бисквит после выдержки разрезают на два пласта. Нижний пласт немного промачивают сиропом (40 %), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25 % на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60 %). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной крошкой бисквитного полуфабриката. Поверхность украшают рисунками из крема белого и цветного, фруктами консервированными или цукатами.

Бисквитный полуфабрикат Основной

Наименование сырья	Количество, кг
Мука в/с	0,105
Крахмал	0,026
Сахар-песок	0,130
Яйца куриные (меланж)	0,217
Эссенция	0,0013
Выход	0,375

Сироп для промочки

Наименование сырья	Количество, кг
Сахар-песок	0,051
Коньяк или вино десертное	0,005
Эссенция ромовая	0,0002
Вода	0,05
Выход	0,100

Крем сливочный Основной

Наименование сырья	Количество, кг
Масло сливочное	0,183
Сахарная пудра	0,098
Молоко цельное сгущенное с сахаром	0,073
Пудра ванильная	0,002
Коньяк или вино десертное	0,001
Выход	0,350