

Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
Открытого занятия по
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий
На тему: «Приготовление бисквитного полуфабриката»

Квалификация: **Техник-технолог**

Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**

Форма обучения: **очная**

Иркутск
2022 г.

Методическая разработка открытого занятия по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности: 19.02.10 Технология производства общественного питания.

Тема: «Приготовление бисквитного полуфабриката»

Составитель: И.И. Маркова, преподаватель спец дисциплин

Методическая разработка включает в себя: пояснительную записку, технологическую карту занятия, включающую план-конспект изучаемых вопросов, презентацию, задания для проверки пройденного материала.

Предназначена для преподавателей и студентов.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Тема «Приготовление бисквитного полуфабриката» является одной из важных тем при изучении модуля. 90% ассортимента тортов и пирожных изготавливают из бисквитного полуфабриката. От качества приготовления зависит финальный результат.

Процесс тестообразования при производстве пирожных и тортов определяет формирование структуры, ее однородность, упорядоченность. По структуре бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха, пузырьки которого разделены тончайшими белковыми пленками дисперсионной среды. По структуре это тесто можно отнести к пенам.

Таким образом, изучение темы «Приготовление бисквитного полуфабриката» имеет ключевое значение для дальнейшего изучения технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Дата урока _____

Номер группы _____

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Дисциплина: МДК 04.01

Тема: Приготовление бисквитного полуфабриката

Цели занятия: изучение этапов приготовления бисквитного полуфабриката

Задачи занятия:

-Учебная

- Изучить технологию приготовления бисквита

-Развивающая

- формировать способности анализировать, обобщать, синтезировать и конкретизировать, развивать основы творческого мышления;

-Воспитательная

- продолжить формировать интерес к дисциплине и профессии;

Методы организации учебно-познавательной деятельности:

Словесные, наглядные и практические.

Технология проблемного обучения. Перед студентами ставится проблема (Как приготовить качественный полуфабрикат?) Студенты помогают в формулировке цели.

Межпредметные связи: Иностранный язык, история, химия.

Средства обучения и воспитания:

1. Компьютер
2. Мультимедийный проектор
3. Раздаточный материал: схема приготовления полуфабриката.
4. Учебник И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» 2014г
5. Презентация « Бисквитное тесто»
6. Формы для выпечки бисквита (кольца с дном и без дна, противень с высокими бортами, силиконовый коврик, палетка)
7. Образцы бисквита основного

Формируемы ОК и ПК

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Элементы внешней структуры урока	Элементы внутренней (дидактической) структуры урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Формируемые ОК и ПК
Вводная часть	Организационный момент 3 мин	Преподаватель проверяет готовность студентов к занятию, отмечает отсутствующих студентов.	Студенты готовятся к занятию.	ОК 1,2
	Целевая установка 2 мин	Преподаватель ставит проблему: как приготовить качественный бисквитный полуфабрикат. Тема нашего сегодняшнего занятия «Приготовление бисквитного выпечного полуфабриката» Цель: изучение этапов приготовления бисквитного полуфабриката. Задачи нашего занятия: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ознакомиться с историей возникновения бисквита; ▪ научиться изготавливать бисквитное тесто; ▪ определять наиболее подходящее сырье и подготавливать его к приготовлению полуфабриката; ▪ изучить способы приготовления теста; ▪ узнать об ошибках, которые могут возникнуть в ходе приготовления; ▪ изучить органолептическую характеристику готового полуфабриката; <i>Презентация (слайд 1)</i>	Студенты участвуют в формировании цели занятия. Студенты слушают преподавателя.	
Основная часть	Повторение изученного материала 10 мин	Перед изучением новой темы необходимо проверить пройденный материал по теме: «Предварительная подготовка сырья к использованию» Проверка будет осуществляться в форме устного опроса. <i>Приложение № 1</i> <i>Презентация (слайд 2)</i>	Преподаватель производит устный опрос	ОК 1,2

	<p>Восприятие и первичное (вторичное) осмысление материала, формирование (систематизация) новых знаний. 40 мин</p>	<p><u>Вопрос 1</u> Актуализация</p> <p>Преподаватель: Ребята, давайте начнем со стихов, посвященных бисквиту.</p> <p>Каким бы вкусным ни был ужин, бисквит, подобен волшебству. С мечтою сладкою он дружен, ну, что ж, пожалуйста в мечту...</p> <p>Бисквит нежнейший – пик искусства, пропитан в меру коньяком. Вонзает зубки, нет ни хруста, ни суховатости. При том,</p> <p>бисквит во рту буквально тает и послевкусие – шарман! Ах! Дамы вкус в бисквите знают, он, как любовь, нам свыше дан!</p> <p>А украшение, как пена, на взбитых сливках – райский сад. Так нежно розочки из крема по кругу танец свой вершат.</p> <p>Цветочный блюз... Немного фруктов так притягательны на вид, лежат по центру и как будто, в них что-то солнечное спит.</p> <p>Вот, так и хочется кусочек, взять и попробовать на вкус. Прикрыв глаза, постигнуть сочность,</p>	<p>Студенты слушают преподавателя, отвечают на вопросы, конспектируют ключевые моменты.</p>	<p>ОК 2,4,5</p>
--	--	---	---	---------------------

		<p>они обогащаются легкоусвояемыми углеводами. Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины. Благодаря использованию яиц, жиров (сливочное масло, маргарин) или богатых жирами продуктов (молоко, сливки, сметана) повышается содержание витаминов в кондитерских изделиях. При их изготовлении применяют пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение этих изделий.</p> <p><i>* Как по-анг пишется бисквит, кто попробует?</i></p> <p>Влажный бисквит</p> <p>Сухой бисквит</p> <p>Нежный</p> <p>Старый</p> <p><u>Вопрос 3</u> История возникновения бисквита</p> <p><i>Презентация (слайд 5)</i></p> <p><u>Вопрос 4</u> Технология приготовления бисквита</p> <p>И так мы с вами узнали, что бисквиты отличаются высокими вкусовыми качествами, они нежные, легкие, необыкновенно вкусные.</p> <p>Ребята, мы приступаем к изучению технологии приготовления бисквитного теста. Для приготовления бисквитов берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе бисквит получится затянутым (с плохим подъемом), готовят бисквит путем интенсивного</p>	<p>Студенты выходят к доске</p> <p>Выступление студента (Опережающее задание)</p>	<p>ОК 2,4,5 ПК 4.2 ПК 4.3</p>
--	--	---	---	---

		<p>взбивания, при этом вводится большое количество воздуха, в результате происходит сильное увеличение в объеме</p> <p><i>* К какому способу разрыхления относится взбивание?</i></p> <p>Существует два способа приготовления бисквита:</p> <p>1- бисквит основной (с подогревом) или его еще называют теплый способ приготовления;</p> <p><i>Презентация (слайд 6)</i></p> <p>2- бисквит «буше», холодный способ приготовления.</p> <p>В состав бисквита входит: мука, крахмал*, сахар, меланж, ароматическая эссенция.</p> <p><i>*Как вы думаете для чего в рецептуре используют крахмал?</i></p> <p><i>Презентация (слайд 7-8)</i></p> <p>Схема приготовления.</p> <p>Для улучшения вкусовых качеств и расширения ассортимента в бисквитное тесто можно добавлять какао, кофе, орехи, масло, овощи.</p> <p>Итак, рассмотрим технологию приготовления бисквита основного с подогревом. Его приготовление состоит из следующих операций:</p> <p><i>Презентация (слайд 9)</i></p>	<p>Студенты слушают преподавателя, отвечают на вопросы, конспектируют ключевые моменты</p>	
--	--	---	--	--

		<ol style="list-style-type: none">1. Соединение яиц с сахаром;2. Подогрев, взбивание массы;3. Смешивание яично-сахарной массы с мукой. <p>Рассмотрим технологическую последовательность приготовления, опираясь на технологическую схему приготовления</p> <p>Изготавливают его двумя способами – холодным и с подогревом. При холодном способе приготовления теста подготовленный меланж или яйца загружают в котел взбивальной машины, вводят сахарный песок и взбивают вначале при малом, а затем при большом количестве оборотов в течение 30-40 мин до увеличения массы в объеме в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют ароматизаторы и муку, смешанную с крахмалом в 2-3 приема и перемешивают 15-20 с.</p> <p>Для бисквита приготовленного горячим способом, яйца или меланж соединяют с сахаром и, непрерывно взбивая, нагревают на водяной бане до температуре 40-50°C. При нагревании жир желтка расплавляется от повышенной температуры и смесь становится менее вязкой и хорошо подвергается взбиванию. Затем, не прекращая взбивать, массу охлаждают до температуры 18-20°C. Эту операцию продолжают до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания в охлажденную массу добавляют муку</p> <p><i>*Что входит в понятие первичной обработки яиц? Яйца какой температуры взбиваются лучше?</i></p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>*Как бы мы охарактеризовали массу, которая получилась в результате? Эмульсия? Пена? Воздух внутри жидкости?</i></p> <p><i>*Давайте попробуем образец основного бисквита. Вы заметили, что он сухой? Помните тот показатель, который обозначает Влажность в сборнике?</i></p> <p>Далее рассмотрим технологию приготовления бисквита «буше». В состав данного бисквита входит мука, сахар, яйца (диетические)*, лимонная кислота, эссенция.</p> <p><i>Презентация (слайд 10)</i></p> <p><i>Скажите пожалуйста, какие яйца относятся к категории диетических?</i></p> <p>Особенность: входят свежие яйца, крахмал не добавляется</p> <p>Приготовление состоит из следующих операций:</p> <ol style="list-style-type: none">1.Отделение белков от желтков ;2. Взбивание отдельно белков и желтков с сахаром;3. Соединение всех компонентов. <p>Рассмотрим технологическую последовательность приготовления, опираясь на технологическую схему приготовления</p> <p>Для приготовления теста отделите белки от желтков. Начинайте взбивать белки на самых больших оборотах миксера. Когда белки начнут увеличиваться в объеме, подсыпайте к ним тонкой струйкой половину сахара. Таким образом взбейте белки с сахаром в пышную, стабильную массу(.До увеличения массы в 5-7 раз)</p> <p>Переложите белки в отдельную чашу. И взбейте желтки</p>		
--	--	--	--	--

		<p>со второй половиной сахара. Взбивайте до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в несколько раз и не станет светлее. В желтки подмешать муку. Далее ввести взбитые белки.</p> <p>(Просмотр видео-ролика о приготовлении (5 мин))</p> <p>Особенности работы с бисквитом: мало шума, тихое захлапывание дверец печи, выпечка сразу после приготовления теста.</p> <p><u>Вопрос 5</u> Инвентарь и формы для выпечки</p> <p>Бисквитное тесто жидкое, имеет льющуюся консистенцию, поэтому для выпекания используют форма разнообразной формы, разъемные формы, капсулы, кондитерские листы.</p> <p>После замеса тесто необходимо сразу же выпекать, разливая в заранее подготовленные формы и разравнивая его кондитерской лопаткой. Подготавливают формы, выстилая их пекарской бумагой.</p> <p><i>Презентация (слайды № 11,12)</i></p> <p><u>Вопрос 6</u> Выпечка и готовность бисквита</p> <p>Выпекают в кондитерских шкафах при температуре 190-220*С, время от 10 минут до 60, температура и время выпечки зависит от размера и толщины изделия</p> <p><i>Презентация (слайд № 13)</i></p> <p>Необходимо помнить, что бисквитное тесто не терпит</p>	<p>Студенты смотрят видео</p> <p>Студенты рассматривают образцы форм и колец для выпечки. Зарисовывают в тетрадь</p>	
--	--	---	--	--

		<p>сотрясений, первые 10 минут нельзя открывать духовку, четко соблюдать температурный и временной режим выпечки.</p> <p>Готовность полуфабриката определяется по золотистому колеру, можно проколом деревянной шпажки, или нажатием пальца.</p> <p><i>Презентация (слайд № 14)</i></p> <p>После выпечки бисквитный полуфабрикат необходимо охладить и оставлять для созревания основной – 8 часов, буше – 3 -4 часа, для укрепления структуры и удобства работы с полуфабрикатом.</p> <p><i>Презентация (слайд № 15)</i></p> <p>Бисквитный полуфабрикат с подогревом используют для приготовления тортов, пирожных, рулетов, бисквит «буше» для печенья, пирожных, реже тортов. Нарезка бисквитов</p> <p><i>Презентация (слайд № 16)</i></p> <p><u>Вопрос 7</u> Ошибки при выпечке бисквитов</p> <p>(самостоятельно. Учебник Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» стр 150.Таблица)</p> <p><i>Презентация (слайд № 17)</i></p> <p><u>Вопрос 8</u> Требование к качеству</p>	<p>Студенты работают самостоятельно, фиксируют виды брака и причины возникновения.</p>	
--	--	--	--	--

		<i>Презентация (слайд № 18,19)</i>		
Заключительная часть	Применение (закрепление, развитие, углубление) усвоенных знаний. 20 мин	Закрепление пройденного материала осуществляется в два этапа. 1 этап – Для того, чтобы закрепить знания, мы с вами рассмотрим схему на полуфабрикат. Итак, пользуясь раздаточным материалом рассмотрите карту и перенесите ее в тетрадь. <u>Приложение 2</u> 2 этап – разбор практических ситуаций. Просмотр ролика из конкурса Великий пекарь 10 мин Используется метод фронтального опроса <ul style="list-style-type: none"> • <i>Почему рулет развалился</i> • <i>При приготовлении какого рулета была нарушена технология</i> • <i>К чему может привести не соблюдение проб при приготовлении</i> 	Студенты работают с раздаточным материалом Студенты смотрят видео По каждой ситуации студенты дают обоснованный ответ.	ОК 2,4,5 ПК 4.3 ПК 4.4
	Выдача домашнего задания 3 мин.	Запишите, пожалуйста, домашнее задание. Дома вам необходимо: 1. Найти новые нестандартные способы приготовления бисквита с фотографиями и рецептурами. Выполнение домашнего задания позволит лучше закрепить новый материал, детальнее вникнуть в технологию приготовления кондитерского изделия, изучить нормы вложения, хранение.	Студенты записывают домашнее задание.	ОК 1,2,4,5.

		2. Повторить изученный материал		
	Этап рефлексии 2 мин	<p>Молодцы вы меня порадовали сегодня. За сегодняшний урок вы получаете следующие оценки:.....</p> <p>Спасибо за проделанную работу, на уроке показали хорошие знания, я увидела, что вы поняли сегодняшнюю тему. У вас есть способности и вы стремитесь их развивать. Теперь вы придёте домой и удивите своих близких своими знаниями, а в дальнейшем и умениями.</p> <p>А завершить наш урок я предлагаю следующим образом, я буду говорить незаконченное предложение , а вы ребята его продолжать.</p> <p>Сегодня на уроке я узнал(а).....</p> <p>Самым интересным для меня было.....</p> <p>Я обязательно приготовлю.....</p> <p>На этом наш урок закончен. Спасибо за работу. До свидания.</p>	Студенты продолжают фразы	ОК 1

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Вопросы о предварительной подготовке к использованию видов сырья

- Какой сорт пшеничной муки используется для приготовления мучных кондитерских изделий (высш ,1,2)
- С какой целью просеивают муку
- Считается ли мука с картофельной болезнью не доброкачественной
- До какой температуры необходимо нагреть муку, если она занесена с холода
- Почему для просеивания муки организуют отдельное помещение
- Сколько категорий яйца вы знаете

- Из скольких помещений состоит отделение для мытья яиц
- Сколько раковин необходимо иметь для мытья яйца
- Назовите порядок мойки яйца
- Какое заболевание может передаваться через яйцо, где содержатся его возбудители
- Расскажите правила приготовления яичной массы
- Сколько может храниться яичная смесь
- Срок хранения яйца
- Подготовка соли и сахара на производстве
- Подготовка масла к производству
- Что такое разрыхлитель. Какие условия нужны для работы разрыхлителя.
- Правило введения разрыхлителя в тесто

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Схема приготовления бисквитного полуфабриката



