

**Тема урока: Королевская ватрушка**

**Тип урока:** Закрепление и совершенствование умений учащихся выполнять приемы и способы труда с применением на практике ранее полученных знаний, умений, навыков.

**ЦЕЛИ:**

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

**Цели урока:**

**Образовательные:**

-Выработать у учащихся практические навыки по приготовлению теста безопасным способом и изделий из него;

-Освоить рациональные приемы и методы работы;

**Развивающие:**

Изучить технологические процессы производства кондитерских изделий, правильную организацию рабочего места с учетом:

- последовательности отдельных операций;

- санитарных требований при приготовлении теста и изделий из него.

Развивать профессиональные и творческие способности учащихся.

**Воспитательные:** Способствовать воспитанию у обучающихся культуры труда и речи, чувства солидарности и ответственности, бережного отношения к сырью, инвентарю и оборудованию.

**Оснащение занятия:**

**Оборудование:** жарочный шкаф, стол;

**Инвентарь, инструменты:** кондитерские листы, скалки, кастрюли, весы, формы, сита, поварские ножи, кисточки для смазывания форм и изделий.

**Сырьё:** мука, сахар, дрожжи, яйца, творог, соль, масло растительное, маргарин, молоко.

**Дидактический материал:** технологические карты, тесты качества и производительности труда

**Содержание занятия:**

### 1. Организационная часть

а) Проверить наличие учащихся и их внешний вид.

б) Проверить готовность учащихся к уроку.

Требования к обучающимся:

- спецодежда застегнута на все пуговицы, не допускается наличие булавок, иголок; волосы убраны под колпак;

- сменная обувь должна быть закрытой, удобной на резиновой подошве, без каблука ;

- не допускается колец, серёжек цепочек, часов и браслетов;

- в карманах спецодежды не должно быть колющихся и режущих предметов;

-на руках не допускается наличие гнойничковых заболеваний, а также наличие лака на ногтях. Ногти коротко подстрижены. Руки чистые, без трещин и кровоточащих ран.

Мастер: Добрый день ребята, добрый день уважаемые гости . Сегодня у нас не совсем обычный урок. Мы проводим открытый урок. Я надеюсь, что вы преодолеете свои волнения и наилучшим образом покажите знания.

Дежурный, скажите, кто отсутствует? Ваш внешний вид соответствует санитарным нормам. Эпиграфом нашего урока послужат следующие слова:

« В своих руках рождаешь чудо

И в будни в праздники оно

Из всех прекраснейшее блюдо

Кондитер это волшебство» .

## 2. Вводный инструктаж: 25мин

- Сообщить тему и цели урока
- ознакомление с учебными задачами:
- Активизация ранее полученного материала по вопросам.

Прежде, чем приступить к изучению нашей темы, давайте вспомним, что мы проходили на предыдущем уроке.

### Вопросы.

1. По каким признакам можно определить качество муки?

(цвет, влажность 14,5 – 15)

1. Назовите обработку яиц?

(1Ванна. 1-2% раствор кальцинированной соды; 2Ванна. 0,5% раствор хлорамина; 3Ванна. промывают проточной холодной водой )

3. При какой температуре выпекается ватрушка? ( 230-240 С )

4. Назовите, какие бывают разрыхлители теста?

(биохимический – дрожжи, химический – натрий двууглекислый, сода,

Механический – взбивание)

### Приготовление и отпуск ватрушек с творожной начинкой:

Ватрушки можно приготовить с вареньем, повидлом, творожным фаршем. Мы будем готовить с фаршем творожным.

Для приготовления фарша: творог протирают, добавляют яйца, просеянную муку, сахар–песок, ванилин, перемешивают. Можно добавить изюм, цукаты, жареные орехи.

Тесто закатывают в длинный жгут толщиной 3 – 4см, берут в левую руку, а правой рукой отрезают порции теста, взвешивают массой 58г, формируют в шарики, т.е. подкатывают их на столе кругообразными движениями и укладывают на смазанный маслом кондитерский лист на расстоянии друг от друга 6 – 8см, слегка прижимают рукой и ставят на 15 – 20мин на расстойку. В процессе разделки тесто становится более плотным, поэтому выложенные полуфабрикаты ставят в теплое место и дают ему подняться. Этот процесс называют расстойка. Делают углубление в шариках деревянным пестиком, из кондитерского мешка выпускают творожную начинку, смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230 – 240°С. Срок реализации 24часа.

## 1. Текущий инструктаж: 30 мин.

1. Ознакомление обучающихся с порядком организации рабочих мест.

1. Проведение обучающимся вводного инструктажа по охране труда и технике безопасности при работе в горячем цехе, роспись в журнале.

- температура в помещении не должна быть ниже 16С , не допускается сквозняков;
- пол должен быть ровным не скользким с уклоном к трапу для стекания воды;
- помещение должно быть хорошо освещено;
- все движущиеся части машин должны быть ограждены, моторы заземлены рубильники и предохранители должны быть закрытого типа;
- при включении электрооборудования в начале включить пусковое устройство, а затем конфорки;
- после подключения шкафа к электро сети включают рабочие камеры на сильный нагрев. Как только камера прогреется, сигнальные лампы гаснут.
- после заполнения рабочих камер их переключают на сильный или слабый нагрев;
- во время работы нельзя оставлять жарочный шкаф без присмотра ;
- после окончания работы шкафы отключат от сети, очищают и моют;
- запрещают оставлять жарочный шкаф или плиту включенными.

### 3.3 Подготовка рабочих мест, инструментов, инвентаря, посуды, сырья

3. 4 Практический показ мастера рабочих приемов и операций по приготовлению теста безопасным способом:

- подготовка продуктов, взвешивание.
- просеивание муки
- подогрев молоко
- введение в молоко дрожжей, соли, сахара
- введение муки
- введение размягченного масла
- добавление муки
- замешивание

-расстойка

- обминка

-Расстойка

- подготовка противня для запекания

- деление теста

- формовка теста в шарики массой 58 г

- укладывание на противень

- расстойка 15-20 мин

- делают углубления в п/ф

-отсаживание творожной начинки

-Смазывание яйцом

-Выпекание при температуре 230 – 240°С.

- подача

Приготовление фарша:

-протираание творога через сито

-добавление яиц, просеянной муки, сахар, ванилин

- вымешивание

3.5 Самостоятельная практическая работа обучающего:

-Организация рабочего места

- подготовка сырья

- замес теста

- расстойка

-приготовление начинки:

Протираание творога,

введение яиц, сахар-песок, ванилин

перемешивание

-формовка теста в шарики массой 58 г

-укладывание на противень, предварительно смазанный маслом на расстоянии 6-8 см

- расстойка 15-20 мин
- делают углубления в п/ф
- отсаживание творожной начинки
- Смазывание яйцом
- Выпекание при температуре 230 – 240°С.
- подача

3.6 Проверка усвоенных приёмов, способов работы, рационального использования сырья, соблюдение правил безопасности.

3.7 Оказание ( при необходимости) практической помощи обучающимся

3.8 Обходы рабочих мест обучающихся с целью проверки:

3.9 Проверка подготовки рабочего места подбор необходимого инвентаря, посуды

3.10 Проверка содержания рабочих мест, их организации, проверка качества выполнения операций по приготовлению ватрушки с творожной начинкой

3.11 Наблюдение за выполнением технологических операций

3.12 Оценка за выполненную работу.

#### **4.Заключительный инструктаж:**

Анализ работы

-Отметить лучших

-Разобрать недостатки в процессе работы при приготовлении теста и методы его устранения.

-Объявить оценки уч-ся.