**План урока**

**По предмету** "Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий"

**Группа № 33** профессия 19.01.17 Повар, кондитер

**Тема урока**: Приготовление тортов

**Цель урока**:

***обучающая:***

* ознакомить учащихся с классификацией тортов;
* изучить технологический процесс приготовления тортов;
* познакомить с требованиями к качеству тортов

***развивающая:***

* способствовать развитию профессионального интереса;
* формирование умений применять изученный теоретический материал в практической деятельности;
* формирование представлений о единстве теории и практики в организации труда.

***воспитательная:***

* воспитать уважение к профессии кондитера; привить эстетические чувства прекрасного при оформлении изделий.

**Тип урока**: интегрированный урок

**Вид урока**: изучение нового материала

**Метод урока**: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый, показательный, диалогический

**Приемы преподавания**: беседа, демонстрация мультимедийной презентации, демонстрация технологических приемов при приготовлении торта

**Материально-техническая обеспечение**: компьютер, проектор, кондитерский инвентарь, полуфабрикаты: теста, отделочные полуфабрикаты, готовое изделие (торт), сервировочная посуда.

**Межпредметные связи**: организация ПОП, санитария и гигиена, современное оборудование ПОП.

**Организационный момент:**

* Проверка готовности к уроку
* Приветствие

(В процессе объяснения нового материала составляется опорный конспект)

**Ввод в тему урока**

На столе демонстрируется готовое изделие (торт).

***Учитель*:** вам представлено кондитерское изделие - что это за изделие?

Предполагаемые ответы учащихся (торт).

***Учитель*:** как вы определили, что это изделие торт, а не пирожное?

Чем отличаются торты от пирожных?

*Предполагаемые ответы учащихся: (больше размером, красиво оформлен)*

***Учитель****:* какую ассоциацию у вас вызывает слово торт?

Предполагаемые ответы учащихся: (праздник, день рождение, и.т.д.).

**Учитель:** исходя из этих характеристик, давайте дадим определение слову торт.

(ответы учащихся)

Тема нашего урока сегодня "Приготовление тортов". (слайд 1)

Торты— высококалорийные кондитерские изделия с разнообразными приятным вкусом и ароматом, привлекательным внешним видом. Внешний вид создается художественной отделкой поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. В состав тортов входит большое количество жира, сахара, яиц (или только сахара, или яиц). Торты отличаются от пирожных более сложной отделкой, большими размерами и массой(слайд 2)

Формирование цели с учащимися: Какую цель мы с вами поставим на нашем уроке?

***Учитель****:* цель нашего урока изучить основной технологический процесс приготовления тортов, их классификацию и требования к качеству тортов.

*Доклад учащегося (история происхождения торта)*(Приложение 1)

**Актуализация знаний**

1. Какие выпеченные полуфабрикаты можно использовать для приготовления тортов?
2. Какие отделочные полуфабрикаты используются для украшения тортов?
3. В каком цехе происходит приготовление тортов?
4. Какие нужно соблюдать санитарные требования при изготовлении тортов?

**Объяснение нового материала**

Показ презентации, объяснение темы

Классификация тортов (слайд 3-18)

Определить по рисунку классификацию тортов[*(Задание № 1)*](http://festival.1september.ru/articles/593521/pril1.doc)

Размеры тортов (слайд 19)

Отклонения массы тортов (слайд 20)

**Учитель:** как можно определить качество торта?

Предполагаемые ответы: (по внешнему виду, по вкусу)

(Приложение № 2)

***Учитель*:** органолептическим путем согласно требованиям ГОСТа 18-102-72

1. Требование к качеству тортов (слайд 21)
2. Назовите сроки хранения тортов? (слайд 22)
3. Требования к упаковке кондитерских изделий (слайд 23-25)
4. Маркировка кондитерских изделий (слайд 24)
5. Какие санитарные требования соблюдают при изготовлении тортов? (ответы учащихся)

Показ мастером приготовление торта (демонстрация приготовления торта)

***Учитель*:** а теперь в тетради составьте алгоритм приготовления торта и заполните таблицу требования качества торта и маркировка.

**Закрепление материала**: тест (Приложение № 3)

**Домашнее задание**

Повторить темы "Бисквитный полуфабрикат, Отделочные полуфабрикаты"

**Подведение итогов**

* Что на уроке было для вас главным?
* Что было интересным? Что нового узнали на уроке?

**Приложение 1**

Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто изобрел торт. Точная дата неизвестна, потому что нерешенным остается вопрос, какие же ингредиенты входят в состав настоящего торта. Рецетпом некоторых самых первых тортов была комбинация муки, меда, орехов, яиц, молока и других ароматизаторов. Только лишь после их выпечки были добавлены фрукты. Мука - это главный ингредиент, который сделал выпечку тортов возможной.

Грекам первым пришла в голову эта идея. Археологи нашли в неолитических деревнях простенькие тортики, которые были изготовлены из мятых зерен.

Их сначала увлажняли, а потом варили.

Некоторые историки в области кулинарии склоняются к выводу, что первый прототип торта зародился в Италии. Лингвисты считают, что само слово торт в переводе с итальянского означает нечто витиеватое и замысловатое, и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов.

Другие же придерживаются иной теории происхождения тортов. Всем известны вкуснейшие сладости Востока, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом. Последователи этой идеи выяснили, что древние кулинары самой загадочной части света готовили десерты с использованием молока, меда и кунжута. Да и по форме они напоминали те торты, которые мы привыкли видеть на наших столах.

Начиная с 1900-х, рецепты тортов стали гораздо сложнее. Большое количество типов муки и способов ее обработки, способы замешивания теста - все это сделало торты такими, какими они есть сегодня.

Каково бы не было мнение о происхождении первых тортов, нельзя не согласиться с тем утверждением, что законодателем моды в мире десерта является Франция. Именно там, в маленьких кофейнях и кафе, появившись однажды, торт завоевал весь мир. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Неудивительно, что в этой стране любви и романтики появились самые известные названия десертов, до сих пор ласкающие нам слух: безе, крем, карамель, желе и бисквит.

Тем не менее, вне зависимости от того, кто же все-таки изобрел торт, в каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда. Торты готовят по особым случаям, при этом, каждый из них отличается формой и содержанием.

**Приложение 2**

Заполните таблицу требования к качеству тортов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Показатели качества | Требования к качеству |
| 1 | Внешний вид |   |
| 2 | Поверхность |   |
| 3 | Обсыпка |   |
| 4 | Форма |   |

Требования к качеству тортов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Показатели качества | Требования к качеству |
| 1 | Внешний вид | Имеет четкий рисунок законченного характера |
| 2 | Поверхность | Украшена кремом и имеет четкий рисунок |
| 3 | Обсыпка | Бока обсыпаны бисквитной крошкой |
| 4 | Форма | Торт правильной круглой формы |

**Приложение 3**

**ИНСТРУКЦИЯ**

Прочитайте задания и вопросы. Будьте внимательны!

Рядом с вопросом или заданием на отведенном для этого месте впишите ответ.

ЖЕЛАЕМ УДАЧИ!

В задании № 1 выберите один правильный ответ

1. Сроки хранения тортов со сливочным кремом?

а) 36 часов в) 72 часа

б) 6 часов г) 7 часов

В задании № 2 -3 выберите все правильные ответы

2. Классификация тортов по сложности изготовления

а) массового производства в) художественные

б) литерные г) фирменные

3. Классификация тортов по выпеченному полуфабрикату из теста

а) сдобные в) заварные

б) бисквитные г) песочные

В задании № 4 установите соответствие

4. Между классификацией тортов и их характеристикой?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Пирожное |   | Сроки хранения |
| 1 | Фирменные торты | А | Вырабатываются по утвержденным рецептурам. Выпускаются массой от 150г - 1,5 кг. Имеют квадратную, круглую, прямоугольную, овальную форму |
| 2 | Фигурные торты | Б | Готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов, или целых фигур |
| 3 | Литерные торты | В | Изготавливаются отдельными предприятиями. Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия |
| 4 | Массового производства | Г | Бисквитно-кремовые торты, массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой |

1 - ; 2- ;3- ; 4\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Составьте алгоритм: Приготовление тортов состоит из следующих операций:

а) приготовление отделочных полуфабрикатов

б) отделка боковых сторон

в) приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста

г) отделка поверхности торта

д) намазывание поверхности и боковых сторон

е) разрезание и склеивание пластов