ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УРЮПИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

План-конспект по учебной практике ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации капкейков с кремом»

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Мастер п/о Горшкова О. Д.

г. Урюпинск, 2023

План – конспект

учебного занятия по профессиональному модулю

ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Тема: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации капкейков с кремом»

Вид занятия: практическое занятие.

**Цель:** овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», ПК (профессиональными компетенциями).

ПК.5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Овладение ОК (общими компетенциями)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Задачи:**

1.Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении и оформлении капкейков из бисквитного теста.

2.Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания.

3.Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы.

Иметь практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований безопасности.

Методы и средства обучения:

Инструменты, инвентарь: весы электронные, миски, кастрюли, сито, ножи, тарелки для подачи, мешки кондитерские, насадки.

Оборудование: столы производственные, плиты электрические, миксеры, холодильник.

Средства обучения: фото изделий, видеоролики, инструкционные карты, схема приготовления изделия, критерии оценок, учебное пособие.

Сырье для учебно – производственных работ: мука пшеничная, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, сливочный творожный сыр, ванилин, сахар ванильный, соль, какао – порошок, вода, яйца, краситель пищевой.

Форма организации учебной работы: фронтальная, индивидуальная.

Задание на дом: повторить тему МДК: «Приготовление изделий из песочного и заварного теста».

**Технологическая карта урока учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы занятия** | **Элементы дидактической структуры** | **Деятельность мастера производственного обучения** | **Деятельность обучающихся** |
| **I.Организационный момент (5 минут)** |  | Приветствует обучающихся, проверяет готовность обучающихся к уроку. | Приветствуют мастера п/о, готовятся к уроку. |
| **II.Вводный инструктаж (40 минут)** | Целевая установка на урок. | 1.Сообщает тему, цель урока. 2. Ставит перед студентами технологические задачи. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия:Капкейки с масляным кремом.Капкейки со сливочно - творожным кремом. | Осмысливают предстоящую деятельность. |
|  | Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно – производственного задания | 1.Фронтальный опрос группы (повторение основных вопросов)1) Какие продукты используют для приготовления бисквита?2) Сколько длится замес теста?3) Как определить готовность бисквита, перед тем как засыпать муку?4) Температура выпечки изделий бисквитного полуфабриката, изделий из бисквита? | Отвечают на поставленные вопросы. |
|  | Инструктирование по вопросам предстоящей практической работы | 1.Объяснение последовательности выполнения работ, показ формовки изделий (фото, видеоматериал).1) Подготовка продуктов.2) Замес теста.3) Показ формовки, элементов оформления изделий.2. Выдача заданий по приготовлению изделий.1) Работа по инструкционным картам (разбор задания, выполнение расчетов, ответы на вопросы обучающихся).2) Закрепление правил организации работы и техники безопасности при эксплуатации оборудования при приготовлении кондитерских изделий. Техника безопасности и правила эксплуатации электроплиты. Техника безопасности при работе с жарочным шкафом, посудой и горячими предметами. Соблюдение санитарно – гигиенических требований. Сообщение распределения рабочего времени.3) Сообщить обучающимся критерии оценок. | Осмысливают предстоящую деятельность, изучают последовательность выполнения задания по инструкционным картам, отвечают на вопросы. |
|  | Подведение итогов вводного инструктажа | Объясняет, как должна быть представлена работа, напоминает, что в конце урока обучающиеся должны привести в порядок свои рабочие места. |  |
| **III.Текущий инструктаж (110 минут)** | Целевые обходы рабочих мест | 1.Обход с целью проверки правильности организации рабочего места. Результаты заносятся в оценочный лист.2.Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Результаты заносятся в оценочный лист.3.Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций, техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Результаты заносятся в оценочный лист.4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Результаты заносятся в оценочный лист.  | 1.Организация рабочего места.2.Замес теста, приготовление крема. Выпечка изделий. Отделка изделий.Доведение до готовности изделия. Оформление изделия. Подача. |
| **IV.Заключительный инструктаж (25 минут)** | Подведение итогов. | 1.Проверка результатов выполнения производственной работы (органолептическая оценка).2.Сообщает о достижении урока.3.Анализирует работы обучающихся.4.Разбирает допущенные ошибки, пути их предупреждения.5.Коментирует итоговые оценки.6.Сообщает тему следующего урока, озвучивает домашнее задание. |  |

**Приложение 1**

**Капкейки с кремом. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Вес брутто в граммах** | **Вес нетто в граммах** |
| **Для теста:** |  |  |
| Мука | 220 | 220 |
| Молоко 2,3 % | 120 | 120 |
| Яйцо | 2 шт. | 80 |
| Масло сливочное 82 % | 120 | 120 |
| Сахар | 100 - 120 | 100 - 120 |
| Разрыхлитель | 5 | 5 |
| Ванилин | 0, 5 | 0,5 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| **Для масляного крема:** |  |  |
| Желтки яичные | 20 г | 20 |
| Вода (комнатной t\* C) | 20 мл | 20 |
| Молоко сгущенное | 112 | 112 |
| Сахар ванильный | 5 | 5 |
| Масло сливочное 82% размягченное | 175 | 175 |
| Какао - порошок | 13 | 13 |
| **Для сливочно-творожного крема:** |  |  |
| Сыр сливочный творожный | 150 | 150 |
| Масло сливочное 82% | 50 | 50 |
| Сахарная пудра | 75 | 75 |
| Ванилин | 0,5  | 0,5 |
| Краситель пищевой |  |  |
| **Для пропитки:** |  |  |
| Сироп | 200 | 200 |
| **Для наполнителя:** |  |  |
| Фруктовая масса | 100 | 100 |
| **Выход** |  | 10 – 12 шт. |

**Технология приготовления:** смешивают сухие ингредиенты: мука, разрыхлитель, соль, ванилин, перемешивают.

 Размягченное масло сливочное взбивают до пышной консистенции, вводят сахар, взбивают еще 1- 2 минуты, вводят яйца, взбивают до получения белой массы. Молоко добавляют в яично – масляную смесь, перемешивают, в 2 – 3 приема добавляют муку, вымешивают на самых низких оборотах.

 Выкладывают тесто в кондитерский мешок (с круглой насадкой или без насадки), заполняют формочки на 2/3 части объема.

 Выпекают при температуре 180\*С в течение 20 – 25 минут (для выпекания капкейков духовку разогревают заранее). Готовые капкейки немного охлаждают, вынимают из форм (работают в перчатках), выкладывают на деревянную доску или пластиковую доску, застеленную пергаментом. Охлаждают до комнатной температуры. Готовят сироп для пропитки изделий. Охлаждают до комнатной температуры.

 Для оформления капкейков готовят два вида крема.

Приготовление масляного крема. Заранее (за 2-3 часа) достают из холодильника сливочное масло - оно должно быть очень мягким.
 В сотейнике соединяют яичные желтки, обычную питьевую воду и тщательно размешивают (воды должно быть столько же, сколько весят желтки, поэтому предварительно взвешивают яичные желтки перед приготовлением крема.)

 Добавляют сгущенное молоко, ванильный сахар и еще раз хорошо перемешивают.

Ставят сотейник на небольшой огонь. Непрерывно размешивают венчиком и варят до тех пор, пока смесь не загустеет.

 Снимают сотейник с плиты. Переливают заварную массу в чистую посуду и полностью охлаждают до комнатной температуры.

 В большую миску кладут сливочное масло комнатной температуры и взбивают до тех пор, пока не образуется однородная, гладкая и пышная масса. На это уйдет примерно 5-7 минут, в зависимости от мощности миксера.

 Не прекращая взбивания масла, начинают постепенно вводить остывшую заварную массу - примерно по одной столовой ложке с интервалом 10-15 секунд.

 Продолжают активно взбивать до полного соединения заварной массы и масла, до однородности крема. В самом конце просеивают в масляно-заварной крем тёмный порошок какао и взбивают шоколадный крем до однородности. Если крем получился слишком светлым, при желании можете добавить еще 1-2 чайных ложки какао и также взбить крем до однородности.

Приготовление сливочно - творожного крема.Размягченное масло сливочное соединяют с ванилином, сахарной пудрой, взбивают до пышного воздушного состояния (примерно в течение 5 минут). Добавляют сыр сливочный творожный, взбивают до однородной консистенции. Добавляют пищевой краситель (по желанию), перемешивают его с помощью лопатки силиконовой или ложки.

 В середине полуфабриката, который будет оформляться сливочно – творожным кремом, вырезают отверстие диаметром 1 см для наполнения фруктовой массой. Аккуратно пропитывают заготовки заранее подготовленным охлажденным сиропом. Отверстие заготовки наполняют фруктовым джемом. С помощью кондитерского мешка с насадкой наносят крем на капкейки. Одну заготовку оформляют масляным кремом, вторую заготовку оформляют сливочно – творожным кремом. Подают в гофрированных формочках.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

При отпуске оформляют кремом.

Подают в бумажных формочках.

Температура подачи изделий 10 – 12\* C.

**Органолептические показатели**

Внешний вид: изделие правильной формы, поверхность декорирована в соответствии с рецептурой**.**

Цвет:поверхность изделиязолотистая, мякоти – желтоватая, крема в соответствии с используемыми ингредиентами.

Запах: приятный, свойственный данному виду изделия, без посторонних запахов.

Вкус: сладкий, свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов.

Консистенция:мягкая, равномерно пропеченная, без следов непромеса и комочков, крема – однородная, нежная.

**Приложение 2**

**Сироп для пропитывания изделий. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья в г** | **Расход сырья на кол-во порций** |
| Сахар-песок | 513 |  |
| Коньяк или вино десертное | 48 |  |
| Эссенция ромовая | 2 |  |
| Вода | 500 |  |
| **Выход** | 1000 |  |

**Технология приготовления:** сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20 \* С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре 20 \* С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость светлого цвета.

**Цвет:** прозрачный, светлый.

**Запах:** запах эссенции и вина.

**Вкус:** сладкий с привкусом вина.

**Консистенция:** вязкая.

**Приложение 3**

**Критерии оценки готовых изделий**

**Оценка «5»** ставится,если изделие приготовлено строго по определенной рецептуре, с четким соблюдением технологического процесса, без отклонений от правил. Органолептические показатели соответствуют всем требованиям. Подача соответствует требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «4»** ставится, если имеются незначительные нарушения, которые не изменили привычный вкус. Изделие приготовлено с устными инструкциями мастера.

**Оценка «3»** ставится, если имеются нарушения, вкус изменен, но изделие пригодно к употреблению. Изделие приготовлено с помощью мастера.

**Оценка «2»** ставится,если имеются грубые нарушения технологического процесса, изделие не пригодно к пище, является браком.

**Типичные ошибки при приготовлении капкейков.**

1.Нарушение правил личной гигиены и санитарии.

2.Несоблюдение норм закладки продуктов.

2.Неточности при выполнении технологического процесса.

3.Несоблюдение существующих требований, правил подачи.