

Тема урока :

«Приготовление сдобы выборгской
из пшеничной муки высшего
сорта».

Тип урока: урок упражнений.

Цель урока:

- **обучающая** – научить обучающихся следовать правилам технологии приготовления сдобных изделий: развить навыки пользования сборником рецептов.
- **развивающая** – формировать и развивать логическое мышление, способность к воображению.
- **воспитательная** – формировать у обучающихся аккуратность, внимательность, ответственное отношение к труду.
- **Место обучения:** учебная мастерская.
- **Форма обучения:** фронтальная.

- **Материально-техническое снабжение:**

- Скалки 5штук,
- Ножи – 5 штук,
- Доски – 5 штук,
- Пекарский шкаф – 1 штука.
- **Продукты:**
- Мука пшеничная хлебопекарная в/с – 4,00 кг
- Дрожжи хлебопекарные прессованные – 0,100 кг
- Соль поваренная пищевая – 0,040 кг
- Сахар-песок – 0,100 кг
- Масло коровье сливочное несоленое – 0,400 кг
- Масло подсолнечное – 0,10 кг
- Яйца куриные в тесто – 4/0,1 кг
- Яйца куриные на смазку – 4/0,1 кг
- Виноград сушеный – 0,040 кг
- Ванилин – 0,001 кг
- Сахарная пудра – 0,04 кг
- Патока – 0,100 кг
- Мак масленичный – 0,040 кг
- ИТОГО – 5,92 кг
-

Вопросы для повторения ранее изученного материала.

- а) С какой целью просеивают муку?
- б) Как осуществляется деление теста на куски и контролируется масса тестовых заготовок?
- в) Какие операции выполняют при разделке теста для булочных изделий?
- г) С какой целью проводят расстойку тестовых заготовок?
- д) разница между опарным и безопарным способами приготовления теста.

ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ОБРАЗЦА.



Prazdnik-land.ru
Праздничный портал











правила безопасного труда:

- - к эксплуатации электрических печей могут быть допущены только лица, прошедшие специальную подготовку.
- - оборудование пекарного отделения должно иметь ограждения на всех опасных частях.
- - перед началом работы проверяют исправность пусковой аппаратуры, ограждений и аварийного освещения.
- - вынимать горячие формы и листы из печи следует с помощью рукавиц.

Вся ваша работа будет оцениваться по пятибалльной системе:

- «5» балла – изделие правильной формы, поверхность глянцевая, вес 100 грамм, вкус и запах нормальные.
- «4» балла – изделие правильной формы, но допускаются небольшие участки отсутствия смазки на поверхности изделия.
- «3» балла – форма не соответствует норме, сдоба не досолена.
- «2» балла – грубые нарушения в технологии приготовления, подгорелая сдоба.

- Теперь я предлагаю посмотреть видеоматериал по изготовлению булочки обсыпной, штопликов, батончиков, что бы в процессе ваших практических занятий вы смогли самостоятельно произвести сдобу Выборгскую.