

# Кондитерская фабрика. Приготовление пирожного «Картошка»



Учитель начальных классов  
Асриянц Жанна Юрьевна

# Кондитерская фабрика. Приготовление пирожного «Картошка»



**Цель: познакомить с технологией приготовления пирожного «Картошка» и приготовить пирожное «Картошка».**



# Кондитер – профессия творческая!



# Подготовительная работа к практической части

- ▶ На столе лежат продукты: печенье, сгущенное молоко, сливочное масло, какао.
- ▶ Попробуйте предположить для чего нам будут нужны эти продукты?
- ▶ Как вы думаете, какое блюдо можно приготовить из этих продуктов?
- ▶ Мы будем делать пирожное-картошку.
- ▶ А знаете ли Вы как впервые появилось такое пирожное.



# Инструктаж

- ▶ А сейчас проведём вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям.
- ▶ 1.Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?
- ▶ 2.Что может произойти, если не соблюдать эти правила?



# Знакомство с планом работы

- ▶ **Ингредиенты:**

- ▶ 600-700г измельчённого печенья;

- ▶ 1 банка сгущённого молока;

- ▶ 200г сливочного масла;

- ▶ 5 чайных ложек какао.

- ▶ **Кухонная посуда, инвентарь и принадлежности:** разделочная доска, миска, столовая и чайная ложки.



# Практическая работа

## Приготовление пирожных «Картошка»

- ▶ Перемешайте сгущённое молоко с маслом (до полного растворения масла).
- ▶ Добавьте какао, затем постепенно введите измельчённое печенье.
- ▶ Тщательно всё перемешайте.
- ▶ Разделите полученную массу на равные части и скатайте в форме картофелин. При желании обваляйте готовые пирожные в какао или измельчённом печенье.



# Контроль над выполнением работы

- ▶ Проводится контроль над соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены; за организацией рабочего места;
- ▶ Проводится контроль над соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций;
- ▶ Проводится контроль над выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями; за трудовой дисциплиной.



# Заключительный инструктаж

- ▶ Проводится заключительный инструктаж, обращая внимание на неточности в выполнении работы.
- ▶ Предлагается учащимся пофантазировать и придумать свой вариант украшения пирожных и приготовить блюдо к подаче на стол.
- ▶ Предлагает заранее подготовленным обучающимся накрыть столы. Убирают рабочее место.



## Итог урока.

- ▶ Сегодня на уроке вы научились делать одно из самых простых, но вкусных кондитерских изделий, теперь дома вы можете помогать в приготовлении сладостей.
- ▶ После уроков ребята с удовольствием пили чай с пирожными, приготовленными своими руками.

