

**Предмет: Технология приготовления
мучных кондитерских изделий.**

**Раздел: Технология приготовления
пирожных и тортов.**

**Тема урока: Технология
приготовления тортов –
"Наполеон", "Таврический"**

Цели урока:

- **обучающая:** сформировать знания о рецептуре, особенностях технологии приготовления тортов; изучить требования к качеству тортов; привлечь к самостоятельному решению заданий; обобщить знания, умения, навыки; ориентировать на решение проблем;
- **развивающая:** расширить знания по теме; развивать творческое мышление; развивать ответственность за соблюдение рецептуры и технологического процесса приготовления кондитерских изделий с целью приготовления продукции высокого качества; развивать навыки общения; развивать познавательную активность;
- **воспитательная:** воспитывать сознательное отношение к учебе, ответственность за выполнение поставленных задач; воспитывать эстетический вкус в оформлении кондитерских изделий; формировать профессиональные качества.
- **методическая цель урока** - методика формирования самостоятельности учащихся при помощи использования документов письменного инструктирования.

Ожидаемые результаты:

- учащиеся должны знать технологию приготовления тортов, требования к качеству тортов; знать возможные дефекты тортов, причины их возникновения и методы устранения;
- учащиеся должны уметь готовить торты с соблюдением технологии и санитарных правил, определять органолептическим методом качество тортов, работать в команде, эффективно общаться с друг с другом.

Основные понятия:

Тесто слоеное, крем заварной, крем "Таврический", жженка, сироп, бисквит, тесто воздушное, органолептическая оценка качества.

План урока

1. Краткая историческая справка.
2. Технология приготовления торта "Наполеон".
3. Технология приготовления торта "Таврический".
4. Требования к качеству тортов "Наполеон", "Таврический".

Эпиграф урока:

Тортик всем на угощенье
И для сладости общенья,
Сядем вместе за столом
И кусочек за кусочком
Внутри его употребим,
По душам поговорим!

Оценочный лист

Ф. И. учащегося _____

| № конкурса | | | | | | | |
|------------|---|---|---|---|---|--------------------|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Дополнит. баллы | Всего баллов |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Приложение № 1.

"Блиц – опрос" (за каждый правильный ответ – 1 балл)

- 1. Чем отличаются торты от пирожных?**
- 2. Разрыхлители бисквитного теста осуществляются химическим способом.**
- 3. При увеличении температурного режима выпечки бисквита произойдет «закал».**
- 4. Пропитывают ли нижний пласт торта на 40 % сиропом?**
- 5. Правильно ли поступают, распределив всю массу крема на 25 % на обмазку, прослойку, грунтовку, отделку?**
- 6. Кладут ли второй пласт корочкой вверх?**
- 7. Пропитывают ли верхний корж на 60% сиропом?**
- 8. Правда ли что боковые стороны торта бисквитно - кремowego не обсыпают крошкой?**

Эталон ответа (задание 1)

1. Большими размерами и более сложной отделкой поверхности

2. Нет

3. Да

4. Да

5. Да

6. Нет

7. Да

8. Нет

Доклады учащихся

Знаменитые торты мира



Торт "Киевский"



Торт "Прага"



Торт "Наполеон"



Торт "Птичье молоко"

Приложение № 2. Технологическая карта на торт "Наполеон"

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Тесто | Крем заварной | Расход сырья, г |
|-------------------------------------|------------|---------------|-----------------|
| Мука | 320 | | 320 |
| Масло сливочное | 200 | 200 | 400 |
| Сметана | 200 | | 200 |
| Желтки | | 6 шт | 6 шт |
| Белки | | 6 шт | 6 шт |
| Сахар | | 200 | 200 |
| Молоко | | 500 | 500 |
| Крахмал | | 40 | 40 |
| Ванильный сахар | | 5 | 5 |
| Итого: | 600 | 900 | 1500 |

Технология приготовления торта "Наполеон"

Выпеченный полуфабрикат.



Технология приготовления торта "Наполеон"

Крем заварной



Приготовление торта



Приложение № 3. Технологическая карта на торт "Таврический"

| Наименование сырья | Расход сырья на полуфабрикаты, кг | | | | | | Расход сырья на 10 кг готовой прод., кг |
|--------------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|--------------|--------|-------------------|---|
| | Бисквит | Воздушный п-ф | Крем «Таврический» | Сироп | Жженка | Крошка бисквитная | |
| Мука | 0,959 | | | | | 0,046 | 1,005 |
| Сахар | 1,183 | 0,881 | | 0,525 | 0,022 | 0,056 | 3,667 |
| Крахмал | 0,237 | | | | | 0,011 | 0,248 |
| Эссенция | 0,019 | | | 0,002 | | 0,001 | 0,022 |
| Меланж | 1,973 | | | | | 0,094 | 2,067 |
| Яичный белок | | 0,330 | | | | | 0,330 |
| Пудра ванильная | | 0,006 | | | | | 0,006 |
| Пудра сахарная | | | 0,479 | | | | 0,479 |
| Молоко сгущен. | | | 2,921 | | | | 2,921 |
| Масло любит. | | | 1,571 | | | | 1,571 |
| Коньяк (вино) | | | | 0,049 | | | 0,049 |
| Выход: | 3,334 | 0,834 | 4,682 | 1,000 | | 0,150 | 10,000 |

Тестовые задания (за каждый правильный ответ – 1 балл)

1. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?

- а) пышную б) твердую в) затянутую

2. Что готовят из бисквитного теста?

- а) пирожки б) торты в) профитроли

3. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита?

- а) ржаной мукой б) крахмалом в) меланжем

4. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста?

- а) с сильной б) со слабой в) со средней

5. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом?

- а) диетические б) столовые в) меланж

6. Если бисквит крошится, то:

- а) мало яиц б) слабая клейковина муки в) много яиц

7. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

- а) белок б) сода в) аммоний

8. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

- а) с подогревом и холодный б) горячий и холодный в) с подогревом и горячий

9. При какой температуре выпекают бисквит?

- а) 180-200 б) 200-220 в) 250-280

10. Сколько выдерживают бисквит для укрепления структуры?

- а) 30 минут б) 2 часа в) 8 часов

Эталон ответа (задание 2)

1 - а

6 - б

2 - б

7 - а

3 - б

8 - а

4 - в

9 - а

5 - а

10 - в

Приготовление бисквитного полуфабриката

Сырье: **мука, крахмал, меланж, сахар, эссенция**



Беседа с учащимися

1. Какие яйца используют на предприятиях питания?
2. Как приготовить яичные белки для взбивания?
3. Во сколько раз в объеме увеличиваются яичные белки при взбивании?
4. Как на предприятиях обрабатывают яйца?

Эталон ответа (задание 3)

1. Какие яйца используют на предприятиях питания? **(куриные)**
2. Как подготовить яичные белки для взбивания? **(тщательно отделить, охладить)**
3. Во сколько раз в объеме увеличиваются яичные белки при взбивании? **(7 раз)**
4. Как на предприятиях обрабатывают яйца? **(просвечивают овоскопом, моют в 4 ваннах)**

Сырье: Воздушный полуфабрикат яичные белки, сахар, ванильная пудра



Беседа с учащимися

1. Что такое кремообразующая способность продуктов?

2. Какие продукты имеют большую кремообразующую способность?

3. Как приготовить масло сливочное для приготовления крема?

Эталон ответа (задание 4)

1. Что такое кремообразующая способность продуктов? (способность продуктов насыщаться воздухом при взбивании)
2. Какие продукты имеют большую кремообразующую способность? (яичные белки, яйца, масло, сливки)
3. Как подготовить масло сливочное для приготовления крема? (освободить от упаковки, осмотреть, зачистить поверхность, нарезать на куски)

Крем "Таврический"

Сырье: **масло любительское, молоко сгущенное вареное, сахарная пудра**



Беседа с учащимися

1. Что собой представляет сироп?

2. Зачем в сироп добавляют эссенцию?

3. Когда в сироп добавляют вино, эссенцию?

4. С какой целью используют сироп?

Эталон ответа (задание 5)

1. Что собой представляет сироп? (смесь воды и сахара)
2. Зачем в сироп добавляют эссенцию? (для придания аромата)
3. Когда в сироп добавляют вино, эссенцию? (когда остынет)
4. С какой целью используют сироп? (для пропитки, для глазирования, для замены патоки)

Приготовление торта

Торт "Таврический"



Оборудование

Взбивальная машина

Шкаф пекарский



Требования к качеству тортов

Торт "Таврический"

Внешний вид - форма круглая, торт состоит из 3 слоев (2 бисквитных и 1 воздушный), пропитанных сиропом и склеенных кремом "Таврический", поверхность торта художественно отделана кремом "Таврический", жженкой.

Вкус и запах - свойственный доброкачественным продуктам, в меру сладкий, без постороннего запаха и привкуса.

Цвет - крема от светло - до темно-кремового, бисквита - желтый, воздушного полуфабриката - белый.

Консистенция - бисквит пористый, без следов непромеса, пышный; крем однородной консистенции, пышный, эластичный; воздушный полуфабрикат хрупкий, крупнопористый.

Торт "Наполеон"

Внешний вид - форма круглая, торт состоит из 7 слоев, пропитанных кремом, верхняя и боковая поверхность торта отделаны крошкой.

Вкус и запах - свойственный доброкачественным продуктам, в меру сладкий, без постороннего запаха и привкуса.

Цвет - крема светло-желтый, слоеного полуфабриката - золотистый.

Консистенция - крем однородной консистенции, слоеный полуфабрикат хрустящий, а после пропитки кремом - мягкий.

Приложение № 5

Технологический диктант (за каждый правильный ответ - 1 балл, ответ - да/нет)

1. Торт "Наполеон" не украшают кремом
2. Торт "Таврический" состоит из 3 выпеченных полуфабрикатов
3. В торт "Таврический" входит воздушный полуфабрикат
4. Для торта "Таврический" молоко сгущенное варят в банках
5. Выпекают воздушный полуфабрикат при температуре 200-220⁰ С
6. Используют ли для торта "Наполеон" масляный крем?
7. Бисквит для торта "Таврический" разрезают на 3 пласта
8. Боковую поверхность тортов "Наполеон", "Таврический" не отделявают крошкой:

Эталон ответа (задание 6)

1 - да

2 - да

3 - да

4 - да

5 - нет

6 - да

7 - нет

8 - нет