

Приготовление блинчиков

Корнейчик Людмила Евгеньевна
мастер производственного обучения
ГККП "Колледж Бәйтерек"

Цели урока:

Обучающая: формирование умений и навыков применять полученные теоретические знания в процессе приготовления теста для блинчиков формирование умений и навыков планирования и подготовки процесса приготовления блинчиков с соблюдением правил техники безопасности и санитарии; формирование умений и навыков по приготовлению фаршей и начинок; формирование готовности к овладению новой техникой и технологией; научить определять качество используемого сырья. Развивающая: развивать производственные навыки, умение выпекать; развивать внимание, наблюдательность, настойчивость в выполнении задания; формировать и развивать творческое мышление, художественный вкус.

Воспитывающая: воспитать ответственность за высокое качество выпускаемой продукции, за экономичный расход сырья; воспитать бережное отношение к инвентарю и оборудованию; воспитать трудовую дисциплину, добросовестность, инициативность, чувство гордости, бдительность в соблюдении требований безопасности труда, аккуратность и внимательность в работе.

Место проведения: учебная лаборатория кондитеров.

Материально - техническое оснащение урока:

1. Посуда и инвентарь кондитерского цеха.
2. Карточки - задания, технологические карты, сборник рецептов.

Продукты: сахар, яйцо, мука, масло сливочное, молоко, повидло, сливки,

Посуда, инвентарь и оборудование: кастрюли, эмалированные различной ёмкости, венчик, формы для выпекания, ложка, нож, жарочный шкаф, миксер, электроплита, холодильник, весы.

Межпредметные связи:

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. 1998.
2. Богданов М. А. Оборудование предприятий общественного питания. 1996г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. 1994г. Мифтахутдинова Н.М Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания. 1998г. Сборник рецептов блюд.

Ход урока.

Организационный момент:

1. Проверяет готовность лаборатории к уроку.

1. Сообщение ответственного за санитарное состояние лаборатории.

2. Проверяет готовность учащихся к уроку.

2. Сообщение дежурного о присутствии студентов, наличие рабочих тетрадей и дневников производственного обучения.

3. Отмечает присутствующих.

4. Проверяет наличие рабочих тетрадей и дневников производственного обучения.

5. Сообщает новую тему и цели урока

II. Вводный инструктаж

1. Мотивация изучения темы.

1.2 Информирует и демонстрирует натуральные образцы.

1.3. Значение в изучении данной темы.

1.4. Пищевая ценность.

Блинчики являются высоко калорийным продуктом, состоящим из муки, масла, яйца, сахара, молока, содержащих в себе белки, жиры, углеводы, витамины. Красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол.

2. Формулирует тему и цели урока: «Выпечка блинчиков»

3. Актуализация знаний учащихся по теме урока

Записывают.

Ответ:

а) Назовите ингредиенты для блинчатого теста?

1. Мука

2. Молоко

3. Яйца

4. Сахар

5. Масло

б) в чем особенность приготовления теста для блинчиков?

Особенность приготовления состоит в том, что тесто содержит большое количество жидкой массы, за счет чего изделия получаются мягкими, замес производится быстро, механическим способом.

в) Как происходит формование блинчиков?

Готовое тесто, мерной ложкой наливаем на подготовленную сковороду и обжариваем с двух сторон блинчики.

г) Какая мука используется для приготовления блинчатого теста?

Мука используется со средней клейковиной (28-36%), так как с более высокой клейковиной муки

изделия плохо отстают от сковороды

д) Какая последовательность приготовления подготовки блинчиков?

Готовый полуфабрикат блинчики начинают фаршем или начинками, придают форму конвертика, можно

завязать мешочком,

подать в виде бабочки

е) Назовите требования к качеству?

Блинчатый полуфабрикат золотистого цвета, одинаковой толщины, 1 мм

Изучение новой темы.

Выдает задание каждому студенту: приготовить блинчики 5 шт.

Консультирует, обучает трудовым процессам, приемам, операциям, характерным для основных этапов приготовления блинчиков

Студенты производят расчет необходимого сырья для приготовления 5 блинчиков, разбирают последовательность операций приготовления блинчатого теста, подбирают необходимый инвентарь и посуду.

Подготовка сырья и полуфабрикатов:

1. Муку просеивают, яйца обрабатывают, сахар просеивают, молоко подогревают

2. Подготавливают блинчатое тесто

3. Приготавливают начинку.

Объяснение и личный показ мастера.

Объясняет и показывает последовательность приготовления блинчиков.

Обращает внимание на организацию рабочего места, на соблюдение правил санитарии и гигиены.

4. Готовят блинчатое тесто и выпекают блинчики основным способом на сковороде.

5. готовим фарш или начинку. (мясная, овощная, сладкие начинки, творожная начинка)

6. Готовый полуфабрикат блинчиков фаршируем фаршем или начинкой.

III. Текущий инструктаж и самостоятельная работа студентов

Дает консультацию по приготовлению

Работают с инструкционной картой блинчиков.

Студенты пользуются инструкционными и технологическими картами и натуральными образцами.

Осуществляет контроль за работой студентов

1. Студенты, используя технологические и инструкционные карты, также инструктаж, проведенный мастером, готовят полуфабрикаты для приготовления блинчиков.

1. Проверяет санитарное состояние рабочего места.

2. Готовят фарш или начинку

2. Проверяет соблюдение технологии приготовления блинчиков, последовательность операций.

фаршированных

3. Готовят фруктовую и из мяса начинку

4. Проверяет качество и вес изделий.

4. Готовят блинчатое тесто и обжаривают полуфабрикат.

Проверяет уборку рабочих мест.

5. Фаршируют блинчики

6. Оформляют изделия

7. Проверяют вес изделий (75 гр).

8. Убирают рабочие места.

IV. Заключительный инструктаж

1. Производит анализ качества выполнения задания.

2. Отмечает лучшие изделия, приготовленные студентами, оценивает и проверяет вес.

3. Выставляет оценку за изделие, с учетом соблюдения правил санитарии. Техники безопасности, организации рабочего места.

4. В дневниках записать раскладку на 10, 100 штук блинчиков, технологию приготовления блинчиков. Необходимо ответить на вопросы, тем самым повторить пройденный материал, полученный на уроках теоретического и производственного обучения.

1. Правила организации рабочего места кондитера в мучном отделении.

2. Перечислите необходимый инвентарь и посуду, используемые в мучном цехе для приготовления теста.

3. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при замесе теста на выбивальной машине?

4. Правила организации рабочего места повара, кондитера в горячем цеху?

5. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при работе на электроплитах?

6. Какие виды фаршей и начинок вы знаете?

7. Перечислите общие технологические операции приготовления фаршей и начинок.

8. Какое значение имеют мучные блюда и изделия в питании человека?

9. Что является основным компонентом в приготовлении теста? Назовите технологические свойства этого компонента.

10. Как проводится первичная обработка муки, её цель и назначение? Какие правила обращения с мукой необходимо соблюдать?

11. Как вы думаете, какими способами можно улучшить качество теста?

12. Назовите какие виды теста вы знаете.

13. Опишите технологическую последовательность приготовления теста для блинчиков, пользуясь инструкционными картами.

14. Чем отличается технология приготовления блинного теста от теста для блинчиков?

15. Какая консистенция должна быть у теста для тонких блинчиков?

16. В процессе приготовления теста в нём

образовались комочки. Какими будут ваши действия?

17. Где производится выпечка блинчиков?

18. Какие правила жарки блинчиков без начинки и блинчиков с начинкой?

19. Какое должно быть соотношение блинчатого п/ф и фарша в изделии?

20. После жарки и формования блинчиков с начинкой повар сразу подал их на раздачу. Какая ошибка

была допущена в данном случае?

21. как правильно осуществляется отпуск готовых блинчиков? Какая у данного блюда температура подачи?

V. Подведение итогов урока. Выставление оценок (оценивание могут проводить студенты самостоятельно).

Работа в дневниках-сделать расчет на 100 штук блинчиков с творогом.