**Методическая разработка урока**

 **по предмету:**

**«МДК 07.01 технология приготовления сладких блюд и напитков»**

 Профессия: 260807.01 «Повар, кондитер»

Тема урока: «ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА: ЖЕЛЕ, МУСС, САМБУК, КРЕМ»

 разработала мастер п/о

 Шатунова Наталья Владимировна

п. Лебяжье

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

##  Данная методическая разработка предназначена для проведения урока по МДК 07.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ» с учащимися, обучающимися по профессии 260807.01 «повар, кондитер» по теме: «Желированные блюда: желе, мусс, самбук, крем». Изложена технология приготовления, оформления, подачи и рассмотрено качество желированных блюд. При проведении урока используются различные методы в обучении, что даёт возможность охватить большой объём изучаемой темы: презентации, сообщения учащихся, решение практических задач, кроссворда, сравнительный анализ рецептур блюд, обобщение.

Предмет: **МДК 07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков».**

ПМ 07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ».

Профессия: **260807.01**  **«Повар, кондитер», срок обучения 1 год.**

Тема урока: **«Желированные блюда: желе, мусс, самбук, крем».**

**Цели урока:**

1. Изучить ассортимент, технологию приготовления, показатели качества желированных блюд. Рассмотреть способы оформления и подачи блюд.
2. Формирование:
* ПК 1 - Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
* ОК 4 - Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,
* ОК 5 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,
* познавательной активности.
1. Воспитание целеустремленности в овладении основами профессионального мастерства.
2. Развитие творческого отношения к изучению учебного материала.

**Тип урока:** комбинированный.

**Материально-техническое и дидактическое обеспечение урока:** компьютер, мультимедиа, творческие презентации учащихся и преподавателя, карты практических заданий, задачи на расчёт сырья, кроссворд (в печатном виде), выставка дополнительной литературы (журналы «Гастроном», «Коллекция рецептов» «Школа гастронома», буклеты серия семь поварят издательство «Акрим» - «Десерты из фруктов и ягод», «Блюда страсти», «Блюда для девичника», академии кулинария «Десерты» современные и классические.

**Междисциплинарные связи с учебными дисциплинами:**

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – тема «Санитарные правила при приготовлении холодных блюд»;

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – тема «Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе»;

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – тема «Качество сырья и продуктов для приготовления сладких блюд».

УП – тема: «Приготовление желе».

 **Ход урока:**

1. **Организационный момент: (1 мин) -** проверка явки учащихся. Староста группы сообщает об отсутствующих и готовности группы к уроку.
2. **Проверка ранее изученного материала:** (5-6 мин) – опрос учащихся.

Преподаватель задаёт вопросы по ранее изученной теме:

1. Есть ли новые рецептуры компотов? – заслушивание информации учащихся.
2. Какие виды желирующих веществ известны?

 *(Для приготовления желированных блюд используют различные желирующие вещества: крахмал, желатин, агар, агароид.)*

1. Дайте характеристику желирующих веществ: крахмал, желатин, агароид.

 *(Крахмал продукт переработки растительного сырья: картофеля, кукурузы. Это порошок белого цвета, плохо растворимый в холодной воде. В горячей воде набухает (растворяется), образуя*[*коллоидный*](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D0%BB%D0%BE%D0%B8%D0%B4)*раствор —*[*клейстер*](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BB%D0%B5%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80)*. Агароид   (агар черноморский) вырабатывается из черноморской красной водоросли.)*

1. Как надо подготовить крахмал?

*(Крахмал растворяют в кипяченой холодной воде в соотношении 1:4.)*

1. Для чего и какого блюда будем использовать крахмал, обоснуйте? *(Картофельный крахмал используют для приготовления фруктово-ягодных киселей, кукурузный (маисовый) – для молочных киселей, т.к. не даёт синеватого оттенка.)*
2. Как приготовить кисель из ягод?

*(Ягоды клубники протирают и получают ягодное пюре и мезгу, готовят отвар из мезги, процеживают и варят сироп из отвара, вводят подготовленный крахмал и проваривают 1 - 2 минуты, добавляют пюре из клубники, охлаждают до 60-70оС, порционируют и защипывают сахаром.)*

1. Какую посуду используют для подачи компотов, киселей?

*(Компоты, кисели можно подавать в стаканах, чашках.)*

1. Какова Т подачи напитков, выход блюда?

*(Компоты, кисели подают при Т 10оС, массой 200г.)*

1. Каковы показатели качества компота из сухофруктов?

*(Компот из сухофруктов должен быть в стакане, 1/3 от объёма фрукты, цвет светло-коричневый, вкус кисло-сладкий, аромат яблок, груш, абрикос).*

**10**.Что необходимо предпринять, чтобы на поверхности киселя не образовалась плёнка?

*(Кисели защипывают сахаром, сахарной пудрой).*

1. **Сообщение темы и цели урока:** 1 мин.
2. **Преподаватель:** тема нашего урока «Желированные блюда: желе, мусс, самбук, крем». Мы должны изучить ассортимент, технологию приготовления, показатели качества желированных блюд. Рассмотреть способы оформления и подачи блюд.
3. **Обучающиеся**: записывают тему в тетради.
4. **Изучение нового материала: 70 мин. (использование мультимедиа в разделе презентация, рассказ, беседа, выступление учащихся с опережающим заданием, работа с учебником, видеопоказ, обсуждение, решение кроссворда).**

**Преподаватель:**

1. Сладкие желированные блюда с использованием желатина, агароида. К ним относят: желе, мусс, самбук, крем.

(Слайд 2 презентация 1)

**Желированные блюда с использованием желатина**

**К Р Е М**

**С А М Б У К**

**М У С С**

**Ж Е Л Е**

 **Схема 1**

Желированные сладкие блюда готовят с использование различного количества желированных веществ. Чаще всего используют желатин.

**Желати́н пищево́й** (желатина пищевая, [фр.](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *gelatine*, от [лат.](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *gelatus* — застывший) — белковое желирующее вещество, производится денатурацией [коллагена](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D0%BD), содержащегося в костях, хрящах, коже, жилах животных.

 **Агароид**  (агар черноморский). Вырабатывается из черноморской красной водоросли (филлофоры). Готовый продукт выпускается в  виде  хлопьев,  порошка, пластин или листов толщиной не более 0,5 мм в виде пористых пластин.

**Обучающиеся**: слушают объяснения, осмысливают.

1. Подготовка желатина, агароида к использованию.

 (Слайд 3,4,5 презентация 1)

**Преподаватель:**

 Пищевой желатин — продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают.

 Агароид перед  растворением замачивают в проточной водопроводной воде в течение 30-60 минут (агароид). Вес при этом увеличивается приблизительно в 6 раз (агар), агароид 8-10 раз. Набухший агароид хорошо растворяется в горячей воде и образует способные к застудневанию растворы. Кипячение растворов агароида в течение 30-60 минут незначительно отражается на их свойствах. Нагревание подкисленных растворов при температурах 60°С и выше снижает студнеобразующие свойства агароида.

 Растворению желатина, агароида предшествует на­бухание их в холодной воде. Замачивание желатина осуществляют в течение 1 — 1,5 ч. За это время масса продукта увеличивается в 6 — 8 раз. При этом берут охлажденной кипяченой воды в 8 — 10 раз боль­ше, чем желатина.

**Обучающиеся**: записывают схемы в тетради.

1. Технологический процесс приготовления желе.

(Слайд 6,7 презентация 1).

**Преподаватель:** технологический процесс приготовления желе состоит из различных технологических операций.

Технологический процесс приготовления желе

ПОДГОТОВКА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ПРОДУКТА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА

РАСТВОРЕНИЕ ЖЕЛАТИНА В СИРОПЕ

ОХЛАЖДЕНИЕ ЖЕЛЕ ДО 20 С И

 РАЗЛИВАНИЕ В ФОРМЫ

ЗАСТЫВАНИЕ ЖЕЛЕ ПРИ 2-8С

ПОДГОТОВКА ЖЕЛЕ К ПОДАЧЕ

 **Схема 2**

**Обучающиеся**: записывают схему в тетради. (слайд 6)

1. Ассортимент и технология приготовления желе.

(Слайд 8,9,10,11,12 презентация 1)

**Преподаватель:** Желе приготавливают из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, эссенции, молока и варенья. В застывшем виде это блюдо представляет собой прозрачную студнеобразную массу (молочное желе непрозрачное). Густота и плотность желе зависят от температуры и количества желирующего вещества: желатина, агароида.

**Многослойное желе.** Для его приготовления можно использовать ягодное, кофейное или шоколадное, молочное желе и другие виды, каждый из которых наливают слоем в формочку или лоток, охлаждают и только после этого наливают следующий слой. Желательно использовать контрастные цвета.

1. Практическая работа с учебником – сравнительная характеристика рецептур. (Приложение 1).

**Преподаватель:** А сейчас поработаем с учебной литературой. Вам необходимо заполнить таблицу «Сравнительная характеристика желе».

1. Опрос учащихся по заполнению таблицы – сравнительный анализ.
2. Из каких ягод можно приготовить желе?
3. Как получить мезгу? Зачем используют мезгу?
4. Какие продукты входят в рецептуру «Желе яблочное»?
5. Из каких цитрусовых можно приготовить желе?
6. Для чего используют цедру цитрусовых?
7. Для чего в молочное желе добавляют ванилин?
8. Как можно подать желе?
9. С чем можно подать желе?
10. Приготовление муссов. Выступление учащегося с презентацией. Запись технологической схемы рецептуры у доски.

 (Презентация 2).

1. Приготовление самбука. Выступление учащегося с презентацией. Запись технологической схемы рецептуры. (Презентация 3).
2. Приготовление крема ванильного.

 (Слайд 14,15,16 презентация 1).

1. Качество желированных блюд.

**Преподаватель:** качество желированных блюд определяется параметрами.

**Желе**

Внешний вид - форма, соответствует в которой готовили желе.

Цвет – соответствует используемому продукту, может быть прозрачным или непрозрачным.

Вкус и запах – в меру сладкий, привкус и аромат продуктов, входящих в рецептуру.

Консистенция - однородная слегка упругая, студнеобразная.

Дефект – горький привкус.

**Мусс**

Внешний вид - форма - квадратная или треугольная с волнистыми краями.

Цвет – соответствует используемому продукту (белый, желтоватый, розовый).

Вкус и запах – в меру сладкий, слегка кисловатый привкус, аромат продуктов, входящих в рецептуру.

Консистенция - мелкопористая, нежная, однородная, слегка упругая.

Дефект – слой желе в нижней части при застывании.

**Самбук**

Внешний вид - форма - квадратная или треугольная с волнистыми краями.

Цвет – соответствует используемому продукту (оранжевый, желтоватый, розовый).

Вкус и запах – в меру сладкий, слегка кисловатый привкус, аромат абрикос, яблок, слив.

Консистенция - однородная, пышная масса, мелкопористая, слегка упругая.

1. Оборудование, посуда для приготовления и подачи желированных блюд.

 (Слайд 17,18,19, 20,21 презентация 1).

1. Практическая работа – решение производственных задач. (Приложение 1).

**Преподаватель:** а сейчас нам необходимо решить задачи на расчет сырья. (можно воспользоваться таблицей 16.1 учебника).

**Учащиеся:** решают задачи.

**Преподаватель**: Какой ответ у вас получился по первой задаче (90 грамм),

по второй задаче (75 грамм)?

1. **Закрепление новых знаний:**
2. Решение кроссворда по теме « Желированные блюда».

Учащимся предлагается решить кроссворд.

1. Просмотр и обсуждение видеоролика: «Фруктовое желе».
2. **Подведение итогов:**

 **Анализ работы учащихся на уроке. Выставление оценок с комментариями.**

1. **Домашнее задание:** учебник Анфимова Н.А. «Кулинария» с 289-293, создание коллекции рецептов новых сладких блюд (презентация, сообщение).

**Преподаватель:**  Шатунова Н.В.