

План проведения открытого занятия по производственному обучению по теме «Приготовление блинов»

План урока

Дата 12.10.2020 год

Группа 13-20

Специальность «Повар – кондитер»

Мастер производственного обучения Махмуджанова Зулайхо Боронбаевна

Тема программы «Приготовление блюд из пресного теста»

Тема урока «Приготовление блинов»

Ход урока

-Добрый день ребята и дорогие гости!

Я рада видеть вас на уроке. Желаю вам во время работы на уроке быть серьезными, добрыми по отношению друг к другу. Потрудитесь сегодня так, чтобы все мы получили от вашей работы только удовольствие.

I.Организационная часть:

1. Контроль посещаемости и готовности к уроку

Принять рапорт дежурного, проверить наличие учащихся, отметить отсутствующих в журнале. Проверка санитарного состояния рук, правильно ли надета спецодежда.

Подготовка продуктов для занятия, инвентаря, посуды, сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, плакатов,

Мобилизация внимания. Объяснение учащимся учебных задач и содержания занятия.

Цели: познакомить учащихся с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий; учить способам проверки качества продуктов; технологии приготовления блюд из пресного теста. Цели урока: 1) Учиться замешивать бездрожжевое тесто и выпекать из него блины.

2) Развивать умение планировать свою работу, осуществлять самоконтроль по результатам практической работы

3) На уроке вы будете продолжать готовиться к самостоятельной жизни; воспитывать умение работать в парах; учиться быть трудолюбивыми.

Оборудование: сито, мерный стакан, миски, кастрюли, миксер или взбивалки, деревянная ложечка, доска разделочная, сковорода, продукты для приготовления пресного теста, рабочая тетрадь,

Словарь: *разрыхлитель, клейковина, пресное тесто, бисквитное, слоеное, заварное, песочное.*

Методическое обеспечение Учебник Кулинария Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская 2003 год

Отвечают на вопросы учителя.

- Какую посуду и инвентарь необходимо приготовить для приготовления теста для блинчиков?
- Назовите основные продукты, используемые для приготовления теста.
- Зачем в тесто для блинчиков добавляют растительное масло?
- Можно ли этого не делать?
- Если нет миксера, чем можно взбить белки и перемешать тесто до однородной массы?

II. Вводный инструктаж: 25 мин

III. Изучение нового материала.

1. Словесно-иллюстративный рассказ.

Учитель. Изделия из теста — важнейший продукт питания человека. Хлеб, хлебобулочные и другие мучные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества. Показателями питательной ценности этих изделий является достаточно высокая калорийность и хорошая усвояемость организмом.

Приступая к работе с пищевыми продуктами, вначале подготавливают необходимую посуду и инструменты.

Для замеса теста используют сито, мерный стакан, миски эмалированные или пластмассовые, кастрюли, деревянные ложки, миксер, взбивалки различной формы. Все инструменты и приспособления должны содержаться в чистоте. После использования их моют теплой водой и щеткой, ополаскивают, деревянные инструменты и приспособления - хорошо просушивают.

Основным продуктом в приготовлении теста является мука.

Мука - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы и т. д. В зависимости от вида используемого зерна различают ржаную, пшеничную, кукурузную, овсяную, гречневую и др. муку.

Овсяную и гречневую муку чаще всего используют для приготовления блинов и блинчиков. Из ржаной муки выпекают в основном хлеб или пряники.

Качество выпеченных изделий - их подъем, вкус и внешний вид - зависит от качества муки.

Качество муки определяют по ее цвету, запаху, вкусу.

Цвет - основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности и др. У муки пшеничной высшего сорта цвет должен быть белым или белым с кремовым оттенком, у муки ржаной - серовато-белым. Чем ниже сорт муки, тем она темнее.

Запах муки должен быть без примеси плесенного, затхлого.

Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой.

Мука будет нормальной влажности, если, сжатая в горсти, она рассыпается при разжимании ладони.

В зависимости от вида теста при приготовлении мучных блюд используются различные жидкости: вода, молоко, кефир и др.

Яйца перед использованием хорошо промывают, замачивают в растворе пищевой соды на 5-10 мин, хорошо промывают. Яйца не должны быть треснутыми.

В некоторые виды теста добавляют жиры (масло сливочное, масло растительное или маргарин), сахар.

Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, поэтому ее добавляют в небольших количествах далее в сладкое тесто.

Кроме вышеперечисленного сырья, в тесто могут добавляться пряности (тмин, корица, цедра лимона или апельсина, ванилин и др.), джем, творог, изюм, мак, орехи и др. Они придают изделиям из теста специфический вкус и аромат.

Мука при соединении с водой дает клейкую массу, которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становится плотной. Такое тесто годится для приготовления вареников, лапши, пельменей.

2. Способы разрыхления могут быть различные: биохимические (дрожжи), химические (взбитые белки или переслаивание жиром). Если вы будете использовать в качестве разрыхления пищевую соду, то рекомендуется до введения ее в тесто «погасить» (растворить) кислотой (уксусной, лимонной). Углекислый газ, выделяемый содой при нагревании, разрыхляет тесто. Разрыхлители теста – это продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость. Их подразделяют на три группы: химические (пищевая сода, аммоний углекислый), биологические (дрожжи) и механические (взбитые белки, воздух).

Сегодня на уроке вы познакомитесь с технологией приготовления изделий из пресного, или бездрожжевого теста.

Это тесто, как видно из его второго названия, готовится без применения дрожжей и может быть бисквитным, слоеным, заварным, песочным и др.

Из пресного теста можно приготовить печенье, пирожки, торты, блинчики, пельмени, пряники и другие изделия.

Краткая характеристика некоторых видов пресного теста.

Изучение учащимися технологии приготовления блинчиков.

Учащиеся, работая с учебником (практическая работа изучают технологию приготовления блинчиков).

Практическая работа

Приготовление тонких блинчиков.

Посуда и инвентарь: миксер, чаша для взбивания, ложка столовая, ложка разливочная, сковорода, стакан, лопаточка, сито.

Норма продуктов: масло растительное – 20г; яйца – 3 шт.; мука – 1 стакан; молоко – 3,5 стакана; соль, сахар – по вкусу.

Технология выполнения работы:

1. Муку просейте через сито.
2. Белки отделите от желтков и взбейте.
3. Желтки соедините с солью и сахаром и разотрите до полного растворения сахара.
4. В образовавшуюся массу влейте молоко и добавьте муку, всё тщательно перемешайте.
5. Соедините взбитые белки с полученной массой (можно добавить немного растительного масла, тогда на сковороду его не подливают).
6. На разогретую и смазанную маслом сковороду разливочной ложкой вылейте тонкой струйкой тесто и поджарьте блинчик сначала с одной, а потом, перевернув с помощью лопаточки, и с другой стороны.

Для выпечки блинчиков и блинов можно использовать не только сковороды, но и современную бытовую технику, например блинницы на 2, 4 или 6 порций. Они не только облегчат вашу работу на кухне, но и сэкономят время.

4. Инструктаж учащихся по охране труда.

1. Инструктаж по ТБ при проведении кулинарных работ.

- С какими опасными инструментами и оборудованием вы сегодня будете работать? Чем они опасны?
- Какие средства индивидуальной защиты используют при работе с горячими предметами?
- Что нужно сделать в первую очередь, если получили ожог?

2. Составление плана работы.

- Расскажите порядок приготовления теста для блинов.

IV. Практическая работа.

Учащиеся работают бригадами, по желанию выбирая практическую работу. По окончании приготовления блюд, учащиеся сервируют столы и проводят дегустацию приготовленных блинчиков.

V. Итог урока.

1. Самоанализ деятельности учащихся.

Проводя самоанализ, учащиеся должны ответить на такие **вопросы:**

- Чему научились сегодня на уроке?
- Сможете ли вы применить свои знания дома?
- Насколько вкусными получились у вас мучные изделия?
- Какие трудности были при приготовлении данных блюд и как вы их преодолели?
- Были ли получены травмы во время работы?

2. Выставление оценок, их аргументация.

Выполняла:

Махмуджанова З.Б.