

Министерство образования Республики Башкортостан  
ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж  
филиал с.Большеустьикинское

# Приготовление кремов

**Методическая разработка урока учебной практики  
по профессиональному модулю ПМ 08  
«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»  
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

*Разработала:  
Мастер производственного обучения  
Сафиуллина В.В*

*Большеустьикинское 2018*

# Инструкционно-методическая карта урока учебной практики по ПМ 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Группа            Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер».

**Тема программы УП.08 Отделочные полуфабрикаты**

**Тема № занятия: Приготовление кремов**

Мастер производственного обучения

**Цель и задачи занятия:**

## 1.Образовательная

сформировать у учащихся навыки приготовления кремов и изготовления украшений из них. Формирование практического опыта студентов по приготовлению кондитерских кремов  
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

## 2. Развивающие

Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## 3. Воспитательные

Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

**Тип урока:** комбинированный

**Методы урока:** словесный, наглядный, практический

**Межпредметные связи:** ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места; МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Элементы педагогических технологий:**

-лично-ориентированные технологии;

-информационно-коммуникационные технологии

**Материально – техническая база** – учебный кондитерский цех оснащенный электрооборудованием и производственным оборудованием и инвентарем

**Материально-техническое и дидактическое оснащение урока**

**Оборудование:** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, мешки кондитерские, нож средний поварской, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.

**Плакаты:** инструкционные карты приготовления кремов; презентация.

**Сырье:** яйцо, мука, сахар, молоко. масло сливочное; пудра рафинадная, молоко цельное сгущенное с сахаром, пудра ванильная, коньяк или вино

<b>ХОД ЗАНЯТИЯ</b>				
№ п/п	Структурные элементы урока	Время этапа	Деятельность	
			мастера	обучающихся
1.	<b>Организационный момент</b>	<b>5 мин.</b>	Приветствие. Проверка посещаемости, санитарного состояния группы, подготовки к уроку. <i>1.Перед работой вымой руки с мылом.</i> <i>2.Правильно одень спецодежду</i> <i>3.Волосы убри под головной убор</i> <i>4.Рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы</i> <i>5.Не закалывай иголками одежду</i> <i>6.Не держи в карманах булавок и острых предметов</i> <i>7.Приведи в порядок свое рабочее место</i> <i>8.Осмотри инвентарь, убедись в его исправности</i>	Рапорт дежурного.
2. 2.1	<b>Вводный инструктаж</b> Целевая установка на урок	<b>65 мин</b> 5	Сообщение темы и цели урока. <i>Тема сегодняшнего урока «Приготовление кремов Шарлотт, шоколадный, белковый, заварной</i> <i>Сегодня нам нужно научиться готовить крема Шарлотт, белковый, заварной</i>	Слушают и записывают в тетрадь тему урока.
2.2	Актуализация знаний обучающихся и подготовка их к восприятию нового материала	15 мин	Обращение внимания обучающихся на тему прошлого урока и предложение вспомнить как готовят разные виды сиропов. <i>Перед тем как изучать тему нашего урока, предлагаю вспомнить материал прошлого урока «Приготовление сахарных сиропов». Обучающиеся отвечают на вопросы мастера.</i> Вопросы: 1 Дать характеристику сиропам. 2 Какие виды сиропов используют при приготовлении кондитерских изделий?	Слушают и вспоминают тему прошлого урока.          Обучающиеся отвечают на вопросы мастера.

2.3	Изучение нового материала	25 мин	<p>3 С помощью чего определяют температуру сиропов?  4 Чем можно заменить молочную кислоту при приготовлении инвертного сиропа?  5 Перечислите требования к качеству сиропов для приготовления кондитерских изделий?  6 До какой температуры уваривают сироп для глазирования?  <i>По окончании опроса мастер благодарит обучающихся за ответы.</i></p> <p>Рассказ с элементами беседы и показ трудовых приемов по приготовлению сливочного крема  <i>«А сейчас мы приступаем к изучению нового материала. Что бы вам легче было усваивать материал урока, мы будем использовать технологические карты.</i></p> <p>Раздача технологических карт (см. приложение №3, №4) и ознакомление обучающихся с картами.  <i>При изучении нового материала мастер опирается на знания обучающихся по технологии, оборудованию, санитарии и предыдущих уроков производственного обучения. Мастер даёт характеристику крему «Шарлотт» перечисляет разновидности кремов, обращает внимание на рецептуру крема.</i></p> <p>Демонстрация натуральных образцов крема.  А затем мастер демонстрирует последовательность выполнения операций по приготовлению крема.  При приготовлении обращает внимание на дефекты, которые могут возникнуть при нарушении технологии приготовления крема.</p> <p>Проведение инструктажа по безопасным приемам труда.</p>	<p>Внимательно изучают технологическую карту и задают возникшие вопросы.  Внимательно наблюдают за демонстрацией трудовых приёмов.</p> <p>Обучающиеся повторяют</p>
-----	---------------------------	--------	--	---

				безопасные приемы труда.
2.4	Закрепление изученного материала.	10 минут	<p>По закреплению изученного материала мастер <b>поводит блиц-опрос обучающихся.</b></p> <p>1 Дать характеристику сливочным кремам.  2 Какие разновидности крема вы знаете?  3 Как приготовить молочно –сахарный сироп?  4 Как подготовить и сбить сливочное масло?  5 Как правильно соединить взбитую сливочную массу и молочно –сахарный сироп?  6 Как придать вкусовые качества приготовленному крему?  7 Где используют крем «Шарлотт» при изготовлении кондитерских изделий?  8 Какое оборудование используют для приготовления крема «Шарлотт»?  9 Какие санитарные нормы необходимо соблюдать при приготовлении кремов?</p> <p><b>Повторение правил ТБ санитарии и личной гигиены</b></p> <p>“Узелок на память”. Игровой приём закрепления знаний по охране труда и техники безопасности. Мастер предлагает обучающемуся зачитать стихотворение</p> <p>Если ты сыграть не хочешь,  Раньше времени в “жмура”,  Проверяй болт заземленья -С изоляцией шнура.  В электробезопасности -Коль хочешь ты прибыть,  Соломку можешь выбросить, -А коврик постелить.  На черненькую кнопочку- Собрался нажимать?  -А правильность сборки, -Кто будет проверять?  Работу на машине, -(Чтоб избежать беду),  Проверим для начала -На холостом ходу.  А чтобы на ладонях -Не вспухли пузыри,  Горячие предметы -Прихватками бери.  Чтоб зубы преждевременно- Вам не пришлось вставлять,  Все кольца, перстни, серьги  Не забывай снимать.</p>	<p>Все обучающиеся принимают участие в блиц-опросе.</p> <p>Один из обучающихся зачитывает стихотворение. Все слушают.  Обучающиеся в виде стихотворения повторяют основные правила техники безопасности на рабочем месте</p>

			Всегда ты осторожность - В работе соблюдай! Пролил случайно жидкость – Быстрее вытирай!	
2.5	Подведение итога вводного инструктажа	5 мин	Мастер подводит итог урока, выставляет оценки за урок и даёт задания по рабочим местам.	Слушают.
3	<b>Текущий инструктаж</b> Выполнение упражнений по приготовлению крема. Самостоятельная работа обучающихся по освоению рабочих приемов и операций по приготовлению крема «Шарлотт», белковый.	<b>180</b>	Расстановка обучающихся по рабочим местам Целевые обходы мастера Проведение упражнений по пройденной теме. Контроль за соблюдением ТБ, санитарии и гигиены. Контроль за соблюдением обучающимися технологического процесса и оказание помощи слабым обучающимся. Проверка знаний и умения работать самостоятельно. Контроль за обучающимися по уборке рабочего места.	Распределяются по рабочим местам. Все обучающиеся готовят крем «Шарлотт», белковый Проверяют оборудование и инвентарь. Выполняют трудовых приёмы на рабочих местах. Выполняют трудовых приёмы на рабочих местах. Убирают рабочие места.
4	<b>Заключительный инструктаж</b>	<b>20 мин</b>	Подведение итогов работы группы за день. -Отмечает работу лучших обучающихся. -Отмечает недостатки в работе и называет меры по их устранению. -Сообщение оценок обучающимся. -Контроль за заполнением дневников. -Выдача домашнего задания и сообщение темы следующего урока.	Лучшие обучающиеся делятся опытом работы. Анализируют ошибки в работе. Слушают.  Заполняют дневники.  Записывают домашнее задание.
	Итого	270 мин		

Урок закончен. Всем спасибо!

**Критерии оценки качества приготовления крема «Шарлотт», белково- заварной  
в группе №33**





<b>№ п\п</b>	<b>ФИО</b>	<b>Повторение темы прошлого урока</b>	<b>Блиц - опрос</b>	<b>Соблюдение БПТ</b>	<b>Соблюдение технологии приготовления</b>	<b>Качество крема Шарлотт</b>	<b>Качество крема белкового</b>	<b>Итоговая оценка</b>
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								









**Критерии оценки трудовой деятельности обучающихся при приготовлении крема «Шарлотт» и белкового крема.**

Оценка	Показатели трудовой деятельности
5	Безошибочное. Самостоятельное выполнение всех приемов при приготовлении крема «Шарлотт» Соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. Правильная организация рабочего места. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
4	Правильное самостоятельное выполнение всех приемов при приготовлении крема « Шарлотт» Незначительные нарушения технологии приготовления крема. Правильная организация рабочего места. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
3	Выполнение приемов работы с помощью мастера или товарища по группе . Наличие незначительных Дефектов , которые можно исправить. Незначительное нарушение в организации рабочего места. Соблюдение требований техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены.
2	Наличие грубых нарушений при приготовлении крема. Нарушение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. Несоблюдение организации рабочего места, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.

**Инструкционная карта №1 приготовления масляного крема «Шарлотт»**  
**Сырьё:** масло сливочное -422, сахар – 384, молоко цельное -250, яйца -67, ванильная пудру -4, коньяк или вино – 1,6. Выход – 1000г.

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания	
1. Организация рабочего места.	1.1 Подготовить инвентарь и оборудование. 1.2 Взвесить необходимые продукты	
2. Подготовка сырья. 	2. Провести дезинфекцию яиц, масло зачистить. Четыре ванны: замачивание в теплой воде; замачивание в воде при температуре 40 градусов с добавлением 0,2% раствора хлорной извести; замачивание в воде при температуре 40 градусов с добавлением 0,5 % раствора кальцинированной соды	
3. Приготовление яично-молочного сиропа.	3.1. Для приготовления заварной составляющей крема берем небольшую кастрюлю с толстым дном. Вливаем стакан молока (250 мл.), высыпав стакан сахара. Помешивая, нагреваем смесь. Кипятить не нужно, когда сахар растает, убираем кастрюлю с огня.  3.2. Взбиваем желтки венчиком. Тоненькой струйкой вливаем теплое молоко. Смесь продолжаем мешать  3.3 Яично-молочную смесь переливаем в кастрюлю. Постоянно помешивая, нагреваем на водяной бане. Доводим смесь практически до кипения, но не кипятить, иначе яйцо свернется. У нас должен получиться крем, похожий на густой кисель	 

<p>4. Приготовление «Шарлотт».</p>	<p>3.4. Убираем крем с огня, остужаем до комнатной температуры. Периодически мешаем, чтобы избежать образования пленки на поверхности крема В остывший крем добавляем коньяк. Вместо коньяка можно добавить ликер.</p>	 
	<p>4.1. Масло взбиваем миксером 7-10 мин до пластичного состояния минут.</p> <p>4.2. Постепенно добавляем заварную основу. Обращаю внимание, кремы взбивают либо венчиком, либо миксером с установленной рамной мешалкой. В этом случае крем обогащается воздухом и становится более воздушным.</p> <p>4.3. Как только достигли желаемого, прекращаем взбивание. Это важно, поскольку при чрезмерном взбивании масло может начать расслаиваться на жир и воду.</p> <p>4.4. Готовый крем Шарлотт используем для внутренних прослоек торта.</p> <p>4.5. Обращаю внимание, чтобы использовать этот крем для украшения торта, его сперва немного охлаждаем.</p>	  
<p>5. Требования к качеству:</p>	<p>Однородная пышная маслянистая масса желтоватого цвета, хорошо сохраняет форму.</p>	

**Инструкционная карта №2 приготовления крема белкового (заварного)**  
**Сырьё:** сахар – 650, яичный белок – 325, ванильная пудра – 24, вода – 200.

Выход -1000г.

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания	
1.Организация рабочего места.	Подготовить инвентарь и оборудование. Подготовить сырьё, взвесить	
2.Подготовка сырья. 	Провести дезинфекцию яиц. Четыре ванны: замачивание в теплой воде; замачивание в воде при температуре 40 градусов с добавлением 0,2% раствора хлорной извести; замачивание в воде при температуре 40 градусов с добавлением 0,5 %раствора кальцинированной соды	
3. Приготовление сиропа.	1. сахар с водой доводят до кипения, снимая пену уваривают проба на средний шарик. Важно не переварить сироп.	
4. Взбивание белков.	Взбивают белки яиц до увеличения объема в 5-браз до устойчивой пены.	
5. Приготовление крема белкового заварного.	В взбитый белок, начинаем вливать сахарный сироп тонкой струйкой, продолжая взбивать белковый крем на максимальной скорости. После добавления сиропа крем взбивают в течение 10мин.	
	Сначала белок немного осядет, но затем станет пышным, густым, сохраняющим свою заданную форму. Когда ввели сироп, вводим лимонный сок и ванилин. Продолжаем взбивать крем до устойчивого состояния, сохраняющего форму пик.	
<b>Требования к качеству:</b>	Снежно-белая однородная, глянцевитая, пышная и слегка тягучая масса.	

## Список литературы

Основные источники:

1. Кондитер : учебное пособие / М.Н.Шумилкина. – Изд.2-е. Ростов н/Д: Феникс,
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Москва «Экономика», 2015
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Электронные ресурсы:

<http://www.yandex.attachments/000/844/639/844639.doc>

<http://www.yandex.ru/clck>