

Конспект открытого занятия

Ф.И.О. педагога: Омелаенко Ирина Геннадиевна

Название и направление деятельности объединения: «Лакомка», художественная

Название программы: общеобразовательная общеразвивающая программа дополнительного образования детей художественной направленности «Лакомка»

Место учебного занятия в программе: раздел «Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него»

Тема: «Бисквитное тесто и изделия из него»

Место проведения: МБУ ДО Ремонтненский ЦДТ

Дата и время проведения: 07.04.23г., 15.00 – 17.20 (3 занятия по 40 мин., перерыв – 10 мин.)

Краткая характеристика группы: 10 девочек, 10-13 лет

Цели и задачи

Цель:

-ознакомить учащихся с ассортиментом изделий из бисквитного теста, особенностями технологии его приготовления, требованиям к качеству готовых изделий.

Задачи:

- научить готовить бисквитное тесто и изделия из него; расширить знания учащихся о видах теста, для изготовления кондитерских изделий;
- воспитывать аккуратность и навыки соблюдения технологической дисциплины, культуру поведения за столом;
- совершенствовать умения по сервировке праздничного и чайного стола.

Тип занятия: комбинированное

Оборудование: таблицы «Правила безопасной работы в школьных мастерских», «Виды и причины дефектов бисквитных изделий», «Основные кремы», иллюстрации с изображением изделий из бисквитного теста, презентация «Приготовление бисквитного теста».

Инструменты и материалы: сито, эмалированная миска, венчик или миксер, форма для выпечки, посуда для сервировки стола.

Основные понятия: бисквитное тесто, кремы (заварной, сливочный, из сгущённого молока, белковый), температура выпечки, дефекты изделий, глазурь, помадка, крошка, кондитерский мешочек, корнетики.

Структура занятия:

I.Организационный момент.....	2мин
II.Актуализация опорных знаний и умений учащихся.....	3мин
III.Изучение нового материала.....	30мин
1. Ассортимент изделий из бисквитного теста.	
2. Технология приготовления бисквитного теста.	
3. Требования к качеству теста и готовых изделий. Виды и причины дефектов изделий из бисквитного теста.	
4. Основные виды кремов.	
5. Оформление тортов и пирожных.	
IV. Практическая работа. Изготовление бисквитного торта.....	75мин
V.Закрепление новых знаний и умений учащихся.....	5мин
VI. Итоги занятия	3мин
VII. Домашнее задание.....	2мин

Ход занятия:

I. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ.

II. АКТУАЛИЗАЦИЯ ОПОРНЫХ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ

Беседа.

1. Перечислить виды теста.
2. Назовите основные продукты, используемые для приготовления теста.
3. Зачем необходимо просеивать муку?
4. Какие вы знаете разрыхлители теста?
5. Какие виды изделий из теста выпекают из бисквитного теста?
6. Какие приспособления используют при приготовлении бисквитного теста?

III. ИЗУЧЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА

1. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Рассказ учителя (сопровождается показом иллюстраций).

Бисквитное тесто используется при приготовлении таких кондитерских изделий, как торты, пирожные, кексы, рулеты. В состав теста, кроме основных продуктов, вводят какао, орехи, фрукты (свежие или консервированные), изюм, ликеры, цедру (лимона, апельсина), шоколад, сухофрукты (чернослив, курагу), пряности (гвоздику, мускатный орех, корицу и т.п.). Украшают изделия дольками цитрусовых, киви и другими фруктами, шоколадной или кокосовой стружкой, измельчёнными орехами, фисташками, сахарной пудрой, шоколадной глазурью, желе и т.д.

2. Технология приготовления бисквитного теста.

Рассказ учителя (сопровождается с показом слайдов презентации).

Бисквитное тесто - легкое и пышное, для придания тесту пористости используют не химические разрыхлители или дрожжи, а вводят взбитые белки или яйца, которые являются механическим разрыхлителем.

В состав теста входят мука, сахар и яйца в соотношении 1:1:2. Часть муки (до 25%) можно заменить картофельным крахмалом, благодаря чему изделия получаются равномерно пористыми и при порезке не будут сильно крошиться. Существует два способа приготовления бисквитного теста: холодный и теплый. *Слайд презентации 3*

Способы приготовления бисквитного теста

Холодный способ	Тёплый способ
- Белки отделяют от желтков - Взбивают белки - Желтки растирают с сахаром, соединяют с мукой - В получившуюся массу постепенно и осторожно вводят белки	- Яйца смешивают с сахаром, подогревают и взбивают на водяной бане - Получившуюся массу охлаждают и в нее быстро вводят муку

Увеличение объема при взбивании объясняется тем, что яично-сахарная масса обогащается кислородом.

Технология приготовления бисквитного теста имеет определённые особенности:

- белки следует взбивать в чистой, не алюминиевой посуде (в ней они могут потемнеть);

- скорость взбивания увеличивают постепенно, взбивание производят в одном направлении;
- хорошо взбитые белки должны в четыре-пять раз превышать первоначальный объем, сохранять форму в виде шапки, не стекать с венчика или насадок миксера;
- к желткам, растёртым с сахаром, добавляют $\frac{1}{4}$ взбитых белков, всыпают муку с крахмалом, перемешивают, затем кладут оставшуюся часть белков. Массу перемешивают до образования однородного теста.

Бисквитное тесто имеет жидкую консистенцию и неустойчивую структуру, что следует учитывать при формовке и выпечке изделий:

- противни и формы для тортов выстилают пергаментной бумагой или смазывают маслом и посыпают мукой;
- тесто выливают в форму осторожно, заполняя ее на $\frac{3}{4}$ высоты; форму нельзя встряхивать;
- заполненную форму сразу же ставят в духовку; выпекают в течение 22-30 минут при температуре 200-220 С (первые 15 минут форму нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения бисквит «оседает» и делается плотным).

Готовность бисквита определяют по цвету корочки (она должна быть светло-коричневого цвета), по упругости (при надавливании пальцем на непропеченном бисквите остается ямочка), с помощью деревянной лучинки (после протыкания бисквита лучинка остается сухой). Готовый бисквит остужают при комнатной температуре, а затем вынимают из формы.

3. Требования к качеству теста и готовых изделий. Виды и причины дефектов изделий из бисквитного теста.

Рассказ учителя. Бисквитное тесто идеальной консистенции должно тяжело падать с ложки или венчика, иметь пышную консистенцию, светло-коричневый оттенок. Хорошо пропеченный бисквит при надавливании легко сжимается, а затем восстанавливает прежнюю форму. Структура мякиша- пышная, пористая, эластичная.

Учитель характеризует дефекты, которые могут возникать при изготовлении бисквитных изделий, и их причины, используя соответствующую таблицу и презентацию слайд 10.

Дефекты изделий из бисквитного теста

Вид дефекта	Причины возникновения
Бисквит плотный, малопористый, липкий	Недостаточная или излишняя продолжительность взбивания, длительный замес, встряхивание формы с тестом, излишек муки, преждевременный выем из печи.
Бледная верхняя и нижняя корочки	Преждевременный выем из печи, заниженная температура выпекания
Погоревшая или утолщенная коричневая корочка	Излишняя продолжительность выпекания; повышенная температура выпекания.
Рябая поверхность бисквита	Наличие кристаллов сахара
Бисквит с комочками муки	Использование непросеянной муки, недостаточный промес теста

4. Основные виды кремов.

Рассказ учителя. Для прослаивания коржей тортов, пирожных, также для украшения кондитерских изделий используют разнообразные кремы. Учитель приводит рецепты приготовления основных, наиболее часто применяемых кремов и предлагает учащимся записать их в тетрадях.

Сливочный крем со сгущенным молоком

Продукты: масло сливочное -250г, сгущенное молоко-360г, ванилин-0,1г, какао-25г.

Последовательность приготовления:

- 1) Масло размягчить и растереть добела.
- 2) Постепенно добавить сгущенное молоко, не прекращая взбивать венчиком.
- 3) Добавить ванилин и хорошо перемешать.
- 4) Для получения шоколадного крема добавить какао.

Белковый крем

Продукты: белки яиц -2шт., сахар-180г., ванилин-0,1г.

Последовательность приготовления:

- 1) Белки взбить до пышной массы.
- 2) Осторожно ввести сахар и ванилин, продолжая взбивать.

Сливочный крем

Продукты: масло сливочное-200г, молоко-100г, сахар-180г, яйцо-1шт., ванилин-0,1г.

Последовательность приготовления:

- 1) Сахар растереть с яйцом.
- 2) Добавить молоко и, помешивая, проварить смесь на слабом огне до закипания.
- 3) Смесь охладить.
- 4) Масло взбить добела и, продолжая взбивать, ввести в него охлажденную смесь и ванилин.

Заварной крем.

Продукты: молоко-400г, сахар-180г, яйцо-4шт., ванилин-0,1г, мука-50г.

Последовательность приготовления:

- 1) Сахар растереть с яйцами.
- 2) Добавить муку, помешивая, развести массу холодным молоком.
- 3) Варить, помешивая венчиком, до закипания.
- 4) Снять с огня, добавить ванилин.

5. Оформление тортов, пирожных.

Рассказ учителя (сопровождается с демонстрацией иллюстраций)

Для придания привлекательности внешнего вида кондитерские изделия (торты, пирожные, печенье, рулеты, кексы) после выпечки украшают.

-Какими приемами пользуются при оформлении изделия?

Обобщая ответы учащихся, учитель делает выводы, что простейшим способом украшения изделий является *посыпка*- крошкой из обрезков теста, кокосовой, шоколадной и другой стружкой. Очень часто используются глазури (шоколадная, подкрашенная соками, белая) или *помадка*, которыми покрывают верх и бока готовых изделий.

Учитель приводит рецепты приготовления глазури и предлагает учащимся записать их в тетрадях.

Белая глазурь.

Продукты: яичный белок-20г, сахарная пудра-160г, лимонная кислота-2г.

Последовательность приготовления:

- 1) Белки взбить до увеличения объема в 3-4 раза.
- 2) Ввести сахарную пудру и лимонную кислоту.
- 3) Растереть до белого цвета.

Шоколадная глазурь.

Продукты: сахар-70г, какао-35г, вода(молоко)-30г, масло сливочное-20г.

Последовательность приготовления:

- 1) Смешать сахар, какао, жидкость, дать закипеть и варить, непрерывно помешивая, до загустения.
- 2) Добавить масло (для придания глазури блеска).

Примечание: для приготовления шоколадной глазури можно использовать шоколад, который следует растопить на водяной бане.

Для украшения кондитерских изделий кремами пользуются кондитерскими мешочками (из ткани, бумаги) и металлическими или пластмассовыми наконечниками различной формы. С их помощью можно наносить орнаменты, цветы, бордюры, делать надписи. Очень часто пользуются специальными кондитерскими шприцами.

Учитель демонстрирует изготовление бумажного кондитерского мешочка

(Приложение1)

(рис А)

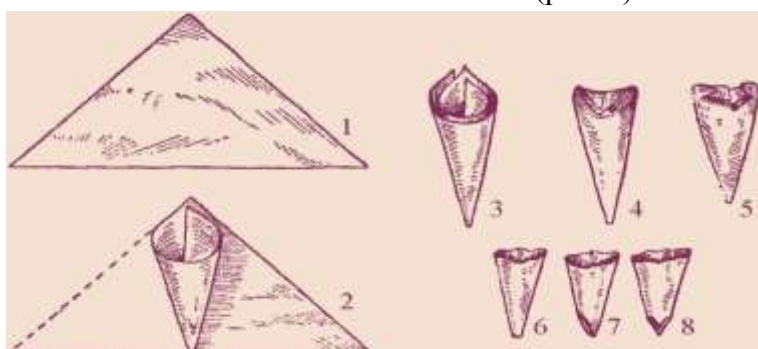


рис.А.

с различными видами наконечников (рис. Б)



рис.Б

и приемы пользования ими (рис.В) (Приложение 2)



рис.В

Мини- тренинг. Назовите правила безопасной работы при использовании духовкой.

IV.Практическая работа. Изготовление бисквитного торта.

Инструменты и материалы: сито, эмалированная миска, венчик или миксер, нож, кондитерский шприц.

Продукты для теста: мука-300г, крахмал картофельный-75г, сахарный песок-370г, яйца-4шт. (Можно использовать и другие варианты приготовления бисквита Приложение I)

Продукты для крема: в зависимости от выбранного крема.

Последовательность приготовления.

- 1) Замес теста: взбить яйца и сахар; муку смешать с картофельным крахмалом, просеять и добавить в тесто. Осторожно вымесить тесто.
- 2) Разделка теста: форму для торта смазать маслом, присыпать мукой или выстлать пергаментной бумагой. Тесто осторожно вылить в форму, заполнив ее на $\frac{3}{4}$ высоты.
- 3) Выпекание изделия: бисквит выпекать при температуре 200-220 С. Готовность определять по цвету корочки, с помощью деревянной лучинки, по упругости.
- 4) Приготовить крем.
- 5) Оформление изделия: бисквит остудить, разрезать на два коржа. Коржи промазать кремом, сложить друг на друга. Верх и бока торта смазать кремом, украсить или посыпать крошкой.
- 6) Подача на стол: торт уложить на блюдо, разрезать на порции.

По ходу работы учитель контролирует соблюдение учащимися технология приготовления, правил безопасной работы при пользовании духовкой.

V.Закрепление новых знаний и умений учащихся.

Беседа.

- 1) Оцените качество приготовления торта.
- 2) Каковы особенности приготовления бисквитного теста и выпекания изделий из него?
- 3) Если изделие имеет дефекты, объясните их причины.
- 4) Какие продукты входят в состав бисквитного теста?
- 5) Какие требования предъявляют к кондитерским изделиям из бисквитного теста?
- 6) Учитель оценивает результаты практической работы.

VI.Итоги занятия.

Заключительное слово учителя.

Знание основных требований к процессу приготовления мучных изделий, позволяет каждой хозяйке печь вкусные пироги торты, блины или пирожные. Главным же условием успеха всегда будут оставаться терпение, хорошее настроение, кропотливый труд. Потому что кулинария не терпит суеты, небрежности и легкомыслия. Качественные и оригинальные изделия получаются только у доброй, внимательной и аккуратной хозяйки, умеющей фантазировать. Наградой за её труд будут любовь и благодарность близких, восхищение друзей и огромное уважение даже со стороны тех, кто недооценивает такое замечательное искусство, как кулинария.

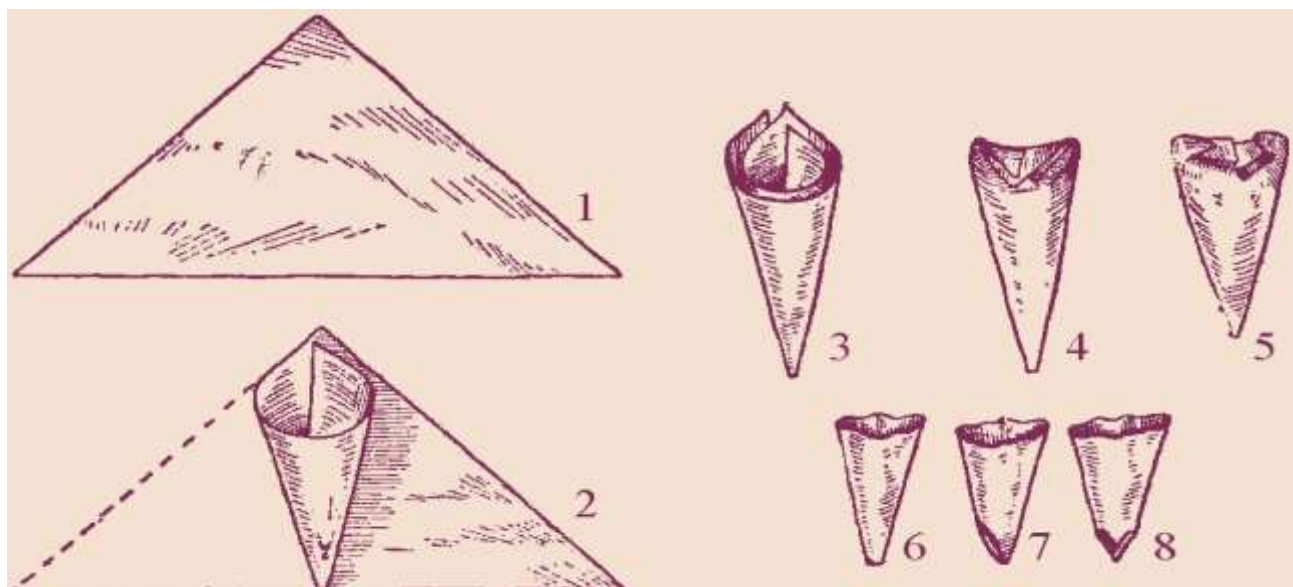
VII.Домашнее задание.

- 1) Записать любимые семейные рецепты тортов и печений.
- 2) Подготовить сообщение о знаменитых кулинарах мира.

Литература:

1. В.Д. Симоненко Технология учебник для учащихся 7 класса (вариант для девочек) М., Вентана – Граф, 2015г
2. Вкусная книга 1000 рецептов самых дешевых блюд АСТ, 2004

Приложение 1

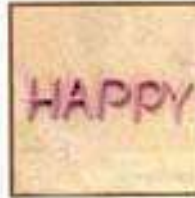


Приложение 2

Stjerne tyller



Runde tyller



Rose tyller



Drop Flower



Blad tyller



www.kuharka.ru

Приложение 3.

Приготовление бисквитного теста с подогревом

Продукты	Количество			
	3	6	9	12
Яйца, шт.	3	6	9	12
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Мука картофельная, ст. ложки	1/2	1	1,5	2
Выход выпеченных изделий г	200	400	600	800

Приготовление бисквитного теста без подогрева

Продукты	Количество			
	2	4	6	8
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	2	4	6	8
Яичный желток, шт.	3	6	9	12
Яичный белок, шт.	4	8	12	16
Выход выпеченных изделий, г	200	400	600	800

Приготовление масляного бисквита

Продукты	Количество			
	3	6	9	12
Яйца, шт.	3	6	9	12
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Сливочное масло, г	35	70	100	135
Крахмал, чайные ложки	1	2	3	4
Выход выпеченных изделий, г	225	450	675	900