**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульканский межотраслевой техникум»**

**Методическая разработка урока по дисциплине МДК 02 «Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Разработчик: Казакова Н.Н. преподаватель 1 КК**

**Тема урока: «Слоеное бездрожжевое тесто».**

1. Тип урока: Изучение нового материала с элементами закрепления.
2. Вид урока. Урок-лекция с элементами беседы, с использованием мультимедийного оборудования.
3. Цель методическая: использование оптимальных методов обучения для усвоения нового материала.
4. Цели образования:

* учебная – усвоение знаний технологии приготовления слоёного бездрожжевого теста;
* воспитательная - воспитать интерес к предмету и выбранной профессии (ОК1);
* развивающая – способствовать развитию памяти, логического мышления, творческого отношения к работе.

1. Материально – техническое обеспечение урока: учебное пособие «Кулинария» автор Н.А. Анфимова, конспекты по теме, презентация.
2. Межпредметные связи: Основы физиологии питания, Товароведение пищевых продуктов, производственное обучение.

**План урока.**

1.**Организационная часть** (3 мин).

**2. Основная часть (**35 мин**).**

**3.Заключительная часть** (4 мин).

**4. Домашнее задание** (3 мин).

**Ход урока.**

**Организационная часть** Приветствие. Проверка готовности обучающихся к уроку, внешний вид и явку на занятия. Сообщение темы и целей урока.

**Основная часть.**

**Актуализация знаний.** Фронтальный опрос. Вопросы.

1. Назовите виды пресного теста (сдобное, песочное, заварное, бисквитное, слоеное).
2. Какие разрыхлители используют для приготовления пресного теста (сода пищевая, аммоний углекислый).
3. Муку с каким содержание клейковины используют для приготовления дрожжевого теста (с высоким - 40%).
4. Основные составные песочного теста (сливочное масло, сахар, сода, яйца, мука).
5. Виды разрыхления песочного теста (механический (взбивание), химический (сода).
6. Как определяют готовность замеса заварного теста (спадает с лопатки в виде треугольника, на поверхности не заплывает бороздочка).
7. За счет чего в заварном полуфабрикате образуются пустоты (за счет паров воды, которые образуются в внутри изделия и не могут выйти наружу за счет образовавшейся корочки).
8. Чем отличается песочное тесто от сдобного (песочное готовят без добавления жидкости).
9. Муку с каким содержанием клейковины берут для приготовления заварного теста (муку с высоким содержанием клейковины 40%).
10. Муку с каким содержанием клейковины берут для приготовления бисквитного теста (с невысоким содержанием - 20%).
11. Что представляет собой отсдобка для дрожжевого теста (сахар, жир).

О**бъяснение нового материала.** Рассматриваем следующие вопросы: технология приготовления слоеного пресного (бездрожжевого) теста, изделий из него. (Конспектирование в процессе объяснения нового материала).

**Преподаватель**: сегодня мы с вами изучим технологию приготовления слоеного **пресного** теста. Давайте вспомним, каким еще может быть слоеное тесто?

**Обучающиеся:** дрожжевым.

**Преподаватель:** дляприготовленияслоеного пресного теста потребуются следующие ингредиенты: мука 531 (в том числе на подпыл при раскат­ке 27), масло или маргарин 217, яйцо 34, соль 10, кислота лимонная 1, вода 227. Выход теста: 1 ООО г (слайд 2).

Готовят из муки с высоким содержанием клейковины путем замеса теста, подготовки масла и слоеобразования.

Процесс приготовления состоит из трех этапов: 1. Замес теста. 2. Подготовка масла. 3. Слоение.

Замешивают тесто в тестомесильной машине или вручную. В холодную воду с солью и лимонной кислотой, добавляют яйца, муку и замешивают тесто до получения однородной массы. Гото­вое тесто оставляют для набухания клейковины на 20...30 мин (слайды 4,5).

**Преподаватель:** что служит разрыхлителем для слоеного теста?

**Обучающиеся:масло или маргарин.**

**Преподаватель.** Масло или маргарин нарезают на куски, добавляют муку (10% массы масла), размешивают, формуют пластами толщиной до 2 см и охлаждают до 13... 14°С (слайды 6, 7).

Тесто раскатывают на подпыленном мукой столе в пласты тол­щиной 2...2,5 см в средней части и 1 см к краям. На пласт теста выложить масляную лепешку так, чтобы она занимала примерно 2/3 всего теста и не доходила до краев, как минимум ~1-1,5 см (слайд 8).

Свободную часть (1/3) теста аккуратно уложить на масляную сторону и защипать боковые стороны (слайд 9).

Сверху прикрыть масляной частью теста и защипать края. Мягкой кисточкой аккуратно смести муку. Тесто накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на ~15-30 минут (слайд 10).

**Первая раскатка** (получается 9 слоев теста**).** Тесто достать из холодильника, подпылить мукой рабочую поверхность и тесто. Тесто положить короткой стороной к себе, раскатать в пласт толщиной 1 см. Раскатывать тесто от центра к краям и от краев к центру. Смести кисточкой муку (слайд 11). Тесто положить широкой стороной к себе. Левую часть теста подвернуть наверх (слайд 12). Правой частью накрыть тесто - получилось тройное сложение, а листы теста напоминают странички книги (слайд 13).

Раскатывают, свертывают и охлаждают тесто 3 раза (слайды 14, 15, 16, 17).

**Преподаватель:** скажите, зачем слоеное тесто охлаждают?

**Обучающиеся:**для укрепления структуры и для того, чтобы масло отвердело и не проникло в слои теста. Если это произойдет, слои теста при выпечке слипнутся и слоистости не получится.

**Преподаватель:** слоеное тесто выпекают целым пластом или поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт и вырезают изде­лия при помощи металлических выемок с острыми краями, укла­дывают на сухие листы и выпекают при температуре 240...250°С. Готовность определяют по светло-коричневому цвету. Из слоеного теста приготавливают разнообразные изделия: пирожки, кулебяки, курник, пирожные и другие.

**Закрепление изученного материала.**

**Задание 1. Ответьте на вопросы.**

1.Перечислите продукты, используемые для приготовления теста пресного слоеного.

2.Что служит разрыхлителем при его приготовлении.

3.Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления слоеного пресного теста.

4.Какие виды сложения используют для приготовления теста пресного слоеного, какой вид предпочтительней, почему.

5.Назовите оптимальное количество раскаток, обоснуйте свой ответ.

6.С какой целью слоеное тесто периодически охлаждают.

7.Назовите время (мин) необходимое для охлаждения теста и температуру.

8.Если тесто не охладить, какие получатся выпеченные изделия по качеству.

9.Какие изделия можно приготовить из пресного слоеного теста.

**Подведение итогов.** Выводы (Определение степени усвоения материала по итогам выполнения задания 1).

**Домашнее задание**. Подготовить электронную презентацию на тему «Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем». Подготовиться к практической работе.