



## Содержание

№	Содержание темы	Стр.
1.	Введение - методика подготовки - пояснительная записка	2
2.	Основная часть. План урока: - организационный момент - вводный инструктаж - текущий инструктаж - заключительный инструктаж - рефлексия	6
3.	Заключение	17
4.	Список использованной литературы	18
6.	Приложения:	19
6.1	Основные правила техники безопасности во время работы:	21
6.2	Технологическая схема приготовления бисквита холодным способом (буше)	22
6.3	Технико-технологическая карта Крем масляный основной	23
6.4	Технико-технологическая карта Бисквит буше	24
6.5	Технико-технологическая карта Сироп для пропитки	25
6.6	Технико-технологическая карта Помада основная	26
6.7	Элементы урока	27

## **Введение**

Методическая разработка открытого урока по учебной практике  
**ПМ. 05** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

**УП -05** «Приготовление бисквитного теста и пирожных из него. Пирожное «Буше», по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Автор: мастер производственного обучения Кожемякина Л.В.

В данной методической разработке представлен план открытого урока учебной практики, видеофильм по приготовлению бисквитного полуфабриката, раздаточный материал (технологические карты, технологические схемы, пошаговое приготовление бисквитных пирожных, тестовые задания).

Методическая разработка предназначена для приобретения и закрепления практических навыков студентами, а также для оказания методической помощи мастерам производственного обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В данной работе разработаны рекомендации по проведению урока учебной практики в соответствии с требованиями существующих нормативных документов: ГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель разработки – показать возможность использования активных форм и методов обучения. Использование современных компьютерных технологий при проведении уроков производственного обучения. Методическая разработка содержит иллюстрации, схемы и таблицы, которые помогут облегчить восприятие материала, а также рекомендации по организации рабочего пространства и технике безопасности в учебно-кулинарном цехе. В процессе урока предусмотрены этапы самоконтроля и рефлексии, что позволяет студентам оценить свои достижения и выявлять области для дальнейшего улучшения.

По итогам урока обучающиеся смогут не только успешно приготовить бисквитные пирожные, но и овладеть основами кондитерского искусства, что послужит хорошей базой для дальнейшего приобретения профессиональных навыков при освоении профессии.

## **Методика подготовки**

Предлагаемое мероприятие имеет профессиональную направленность. Его цель - выявить творческие и интеллектуальные способности студентов, способствовать профессиональному становлению личности.

### **Предварительная работа:**

В ходе подготовки мастер производственного обучения анализирует итоги предыдущих занятий. Определяет цель урока, ставит перед собой и обучающимися основную задачу, которую необходимо разрешить в ходе урока. В рамках использования методики опережающего обучения студентам выдаются домашние задания по поиску информации для данной темы.

Готовясь к уроку, мастер определяет его структуру и время на каждый элемент. Обязательные структурные элементы урока: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) обучающихся, текущий инструктаж, заключительный инструктаж.

Важным элементом является подготовка мастера п/о к объяснению и практическому показу трудовых приемов. Готовясь к уроку, мастер внимательно продумывает все важнейшие моменты: что и когда нужно объяснить, какие трудовые приемы и в какой последовательности показать, кому и какие вопросы задать, когда и какие наглядные пособия, и технические средства использовать, как организовать упражнения, на какие моменты обратить особое внимание в процессе работы.

## Пояснительная записка.

Данная методическая разработка предназначена для проведения урока учебной практики по программе ПМ-05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» УП-05 «Приготовление бисквитного полуфабриката и пирожных из него».

В решении проблемы повышения и поддержания уровня мотивации обучения, значительный эффект может быть достигнут благодаря использованию современных информационных технологий, а именно педагогика сотрудничества, опережающее обучение, использование игровых технологий.

Занятие разработано с элементами профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

- План занятия по теме: «Приготовление бисквитного полуфабриката и пирожных из него»
- Вопросы по проверке знаний обучающихся по теме;
- Критерии оценки качества готовых кондитерских изделий;
- Технологические, инструкционно-технологические карты по приготовлению бисквитного теста и по приготовлению пирожных из бисквитного полуфабриката;
- Видео практического модуля по приготовлению бисквитного теста.
- Требование к качеству кондитерских изделий»

В ходе урока у обучающихся, формируются **профессиональные компетенции:**

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Приготовление бисквитного полуфабриката и пирожных из него.  
Пирожное «Буше»

## **Общие компетенции:**

- ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- 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.
- ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5.** Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

В решении проблемы повышения и поддержания уровня мотивации обучения, значительный эффект может быть достигнут благодаря использованию современных информационных технологий. Методическая разработка может быть использована на уроках производственного обучения и в производственной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки знаний, как теоретической части, так и по практической при приготовлении десертов.

Занятие предусматривает использование дидактического материала, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов.

## **Основная часть**

### **План урока учебной практики**

**ПМ.05, УП-05** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

**УП-05** «Приготовление бисквитного полуфабриката и пирожных из него.  
Пирожное «Буше»

**Цели урока:**

**Образовательная:** Обучить рациональной организации рабочего места при приготовлении бисквитного теста способом «Буше», научить обучающихся готовить бисквитный полуфабрикат, пирожные «Буше».

*Задачи урока:*

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления и хранения хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

**ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Развивающая.**

- развивать профессиональные умения и навыки при приготовлении, оформлении, реализации кондитерских изделий (пирожных) из бисквитного полуфабриката.

**Воспитательная:**

- воспитывать у обучающихся чувство долга и ответственности, эстетического вкуса, мотивированную любовь к профессии, бережное отношение к продуктам, оборудованию.

**Метод урока:** Практический показ мастера, с элементами самостоятельной работы обучающихся с использованием проблемных ситуаций.

**Тип урока:** Формирование новых знаний и умений.

**Оснащение урока:** инструкции по ТБ, сборник рецептов мучных кондитерских изделий, ТК, микро-плакаты, карточки-задания, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий, натуральные образцы продуктов.

**Оборудование, инструменты, инвентарь:** производственные столы, весо измерительное оборудование, ножи, доски разделочные, лотки, стрейч-пленка, функциональные ёмкости, посуда для реализации на раздачу и на вынос.

**Место проведения:** Учебный кондитерский цех.

**Ход урока:**

## **I Организационный момент (5 мин.)**

- проверка явки студентов (Рапорт дежурного);
- проверка готовности их к уроку (внешний вид и санитарное состояние (соответствует санитарным требованиям));
- допуск по охране труда; (Приложение 1)
- сообщение обучающимся темы урока;
- разъяснение цели урока

Психологический настрой для обеспечения доброжелательных отношений между мастером производственного обучения и обучающимися. Я рада вас приветствовать на открытом уроке, надеюсь, что урок пройдет успешно.

## **II Вводный инструктаж (40-45 мин.)**

1. Сообщение темы урока.
2. Разъяснение цели урока.
3. Ознакомление с учебными задачами.

На сегодняшнем уроке мы отправимся в поход в страну знаний. В походе нас ждут станции обучения. Первая станция– **«Острова знаний»**, на которой мы познакомимся с историей пирожных.

Вторая станция – **«Пристанница Знаний»**, вы покажите свои теоретические знания и умения их применять на практике.

Третья станция – **«От знаний к умениям»**, где вы научитесь практическим навыкам приготовления пирожных».

### **Актуализация опорных знаний.**

Станция первая **«Острова знаний»**.

Пирожное «Буше» — это сладкое изделие, которое стало популярным благодаря своей оригинальной форме и вкусу. Его история связывается с французской кондитерской традицией. Слово «буше» в переводе с французского означает «пучок» или «букет», что может отражать как форму пирожного, так и способ его подачи. Пирожное «Буше» обычно готовится из нескольких слоев — это

сочетание бисквита, крема, фруктов и глазури, а также разнообразные добавки, такие как фрукты, орехи или шоколад.

Кондитеры стремятся придать «Буше» не только утонченный вкус, но и привлекательный внешний вид. Поэтому пирожные обычно оформляются с использованием различных кондитерских техник, что делает их визуально привлекательными.

Хотя точная дата появления пирожного «Буше» в истории неизвестна, оно стало особенно популярным в ресторанной культуре и кондитерских магазинах Франции в XX веке. С тех пор пирожное получило признание и в других странах, адаптировавшись к местным вкусам и традициям.

Сегодня «Буше» можно найти в меню многих кондитерских, и его разновидности могут отличаться по форме, начинкам и вкусам. Нежное, легкое, «на один укус» пирожное. Особый вид бисквита делает вкус пирожного неповторимым. Буше — французское пирожное, которое состоит из двух бисквитных лепешек, приготовленных с любовью. В переводе «буше» значит закрытый кусочек пищи, съедаемый за один раз. Поэтому наше пирожное со сладкой шоколадной «шапочкой». «Буше» — это не только пирожное, на самом деле это один из видов бисквита с рыхлой и легкой структурой.

Пирожное – штучные мучные кондитерские изделия, имеющие разнообразную форму и художественно отделанную поверхность. Масса их колеблется от 47 до 75 грамм.

#### *В мире интересного:*

если снится пирожное это к наслаждению, к радостному настроению;  
есть пирожное во сне – к сладкой зажиточной жизни; предсказывает вам, что у вас появиться новый друг или любимый (любимая), который заставит вас забыть старые привычки и старый круг знакомства.

Станция вторая «Пристанница Знаний».

Для актуализации знаний обучающихся предлагаю поучаствовать студента викторине

#### **Задание**

<b>Вариант 1</b>	<b>Вариант 2</b>
<b>1. Какое количество муки заменяют крахмалом?</b>	<b>1. До какой температуры подогревают яично - сахарную смесь?</b>

- А) 50 %
- Б) 75 %
- В) 25%
- Г) 30 %

**2. Бисквитное тесто хранится.....**

**3. Установите соответствие:**

<b>1</b>	Тортовая форма	<b>А</b> мин	10-15
<b>2</b>	Противень	<b>Б</b> мин	50-60
<b>3</b>	Капсулы	<b>В</b> мин	35-40

**4. Сколько времени необходимо для укрепления структуры мякиша бисквита для тортов?**

- А) 6 часов
- Б) 1-2 часа
- В) 20-30 мин
- Г) 8 часов

**5. Укажите инвентарь для выпечки бисквитного теста.**

- А) противни
- Б) металлические формы
- В) капсулы
- Г) стеклянные формы
- Д) разъемные металлические формы
- Е) силиконовые формы

**6. Как определяют готовность бисквитного полуфабриката?**

- А) нажатием ладонью
- Б) по цвету
- В) по запаху

- А) 20-25 ° С
- Б) 40-45 ° С
- В) 50-55 ° С
- Г) 60-65 ° С

**2. Температура выпечки бисквита...**

**3. Установите соответствие:**

<b>1</b>	Тортовая форма	<b>А</b> 15 мин	10-
<b>2</b>	Противень	<b>Б</b> 60 мин	50-
<b>3</b>	Капсулы	<b>В</b> 40 мин	35-

**4. Бисквит получился с комками муки, в чем причина?**

- А) плохо размешали
- Б) 1-2 часа
- В) засыпали муку сразу
- Г) не добавили в муку крахмал

**5. Укажите наполнители для бисквитного теста.**

- А) какао- порошок
- Б) мясной фарш
- В) нарезанные фрукты
- Г) ягодное пюре
- Д) мармелад
- Е) орехи

**6. Как правильно пропитывать бисквитный пласт сиропом?**

- А) от середины к краю
- Б) от края к середине
- В) хаотично

- Анализ и дополнение ответов студентов, подведение итогов.

Третья станция – «От знаний к умениям», где вы научитесь практическим навыкам приготовления пирожных.

Мастер производственного обучения приступает к личному показу приготовления бисквитных пирожных «Буше»

### **1. Показ и объяснение процесса приготовления бисквитного полуфабриката «Буше» (Приложение 2)**

Приготовление бисквита состоит из следующих операций:

-взбивание отдельно белков и желтков с сахаром-песком,

-соединение взбитых желтков, белков и муки.

Яичные желтки соединяю с сахаром-песком по рецептуре и взбиваю до увеличения их объема в 2,5...3 раза. Одновременно взбиваю до образования стойкой пены (с венчика не стекает) яичные белки, т.е. их объем увеличивается в 5...6 раз. Яичные белки взбиваю вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличиваю, в конце взбивания добавляю лимонную кислоту для укрепления структуры белка. К взбитым желткам добавляю  $\frac{1}{4}$  взбитых белков, эссенцию, слегка перемешиваю, добавляю муку, снова перемешиваю, ввожу остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста. *Внимание! Перемешиваю очень аккуратно, снизу вверх, не нарушая структуры теста.* При недостаточном взбивании белков или желтков, а также при длительном замешивании с мукой бисквит получается плотным, небольшого объема, при излишке яиц — расплывчатым. Готовое тесто сразу отсаживаю на кондитерские листы. Для этого кондитерские листы выстилаю бумагой, а тесто выкладываю в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой диаметром 18 мм и отсаживаю заготовки круглой или овальной формы. Пирожные круглой формы должны иметь диаметр 45 мм, а овальной — длину 50... 70 мм. и сразу выпекаю при температуре 190...200° С в течение 10... 15 мин. После выпекания охлаждаю. Затем эти заготовки использую для приготовления пирожных.

## **2. Показ и объяснение процесса приготовления крема сливочного**

### **(основного) (Приложение 3)**

Крем сливочный (основной) наиболее простой в приготовлении и его используют для склеивания бисквитных заготовок, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных. Этот крем более стоек при отделке поверхностей пирожных, так как имеет, как правило, небольшую влажность. Сливочное масло зачищаю, нарезаю на куски и взбиваю в течение 5...7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяю со сгущенным молоком и постепенно добавляю во взбиваемое масло. Смесь взбиваю в течение 7... 10 мин. В конце взбивания добавляю ванильную пудру,

коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами. Приготовленный крем представляет собой пышную однородную маслянистую массу слегка кремового цвета, хорошо сохраняющую форму влажностью 14%.

### **3. Показ и объяснение процесса приготовления сиропа для промачивания.**

Для приготовления сиропа сахар-песок соединяю с водой, довожу до кипения, снимаю пену, кипячу в течение 1... 2 мин и охлаждаю до 20 °С. Затем добавляю коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20 °С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой изделия нужно обязательно выдержать в течение 6...8 ч для укрепления структуры теста. Приготовленный сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина, влажностью 50 %

### **4. Показ и объяснение процесса приготовления помады.**

Процесс изготовления помады состоит из следующих операций: приготовление сиропа, его охлаждение, взбивание сиропа, созревание помады. Сахар-песок растворяю в воде, довожу до кипения и тщательно снимаю образовавшуюся пену. Затем закрываю крышкой и продолжаю варить при сильном нагреве. Таким образом сироп увариваю до температуры 108 °С, затем добавляю подогретую до 45...50°С патоку, После добавления патоки, кислоты или инвертного сиропа помаду увариваю до температуры 115... 117 °С (проба на слабый шарик). Приготовленный помадный сироп быстро охлаждаю до 40... 35 °С. Небольшое количество помадного сиропа взбиваю вручную при помощи лопатки. В процессе взбивания помадный сироп мутнеет, затем, по мере кристаллизации сахара-песка и насыщения его воздухом, превращается в твердый комок помады. Готовую помаду перекладываю в котел, сбрызгиваю водой, чтобы не образовалась корка, и оставляю для созревания на 12... 24 ч. За этот период она получается более нежной, тягучей, пластичной. Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 50...55°С на водяной бане. Для нашего урока использую помаду приготовленную заранее.

## **5. Показ и объяснение процесса сборки пирожных.**

Охлажденные заготовки склеиваю по парно (доньшками) кремом и ставлю в холодильник до полного охлаждения крема. Это делаю для того, чтобы заготовки лучше приклеились друг к другу и не отставали при глазировании изделий. После охлаждения верхнюю заготовку пропитываю сиропом, глазирую шоколадной помадой. Когда помада застынет, пирожное украшают кремом.

## **6. Показ и объяснение процесса художественного оформления пирожных.**

Оформление. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняю на  $\frac{1}{2}$  <sup>его</sup> объема кремом белого, розового или желтого цвета. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Обеими руками соединяю края мешка, зажимаю правой рукой. Мешок держу правой рукой перпендикулярно поверхности пирожного. Однократным нажатием пальца руки на кондитерский мешок выдавливаю крем на его поверхность.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладываю ложкой из нержавеющей стали крем зеленого цвета. Располагаю мешок с насадкой под углом  $45^\circ$  к поверхности пирожного, выдавливаю крем на поверхность пирожного.

Из пергаментной бумаги делаю корнетик с диаметром выпускного отверстия 1 мм, наполняю корнетик фруктовой начинкой, или кремом или шоколадом. Располагаю корнетик под углом  $45^\circ$  и выдавливаю на поверхность пирожного полоску или несколько точек.

## **7. Требования к качеству пирожных.**

Поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков.

Закрепление вводного инструктажа:

Обобщение: изучив технологию приготовления бисквитного пирожного «Буше».

## **III. Текущий инструктаж (4 ч.45 мин.)**

### **Самостоятельная работа обучающихся.**

Перед началом самостоятельной работы, студенты делятся на малые группы. Работа в малых группах имеет ряд существенных преимуществ, а именно:

1. Стимуляция активного обучения: Работа в малых группах способствует активному участию студентов в учебном процессе. Они могут обсуждать идеи, задавать вопросы и высказывать мнения, что помогает углубить понимание материала.

2. Развитие навыков сотрудничества: Групповая работа помогает учащимся развивать навыки командной работы, такие как коммуникация, лидерство и умение слушать. Эти навыки крайне важны в современном мире.

3. Индивидуальный подход: В малых группах мастер п/о может более эффективно наблюдать за каждым обучающимся и предоставлять более индивидуализированную помощь. Это позволяет учитывать различные стили обучения и потребности студентов.

4. Углубление осмысления: Обсуждение в группе способствует более глубокому осмыслению изучаемого материала, так как обучающиеся могут обмениваться взглядами и точками зрения, что позволяет рассмотреть вопрос с разных сторон.

5. Повышение мотивации: Групповая работа может повысить мотивацию обучающихся, так как они ощущают поддержку и ответственность за общий результат. Успех команды зачастую стимулирует индивидуальные усилия каждого участника.

6. Развитие критического мышления: Обсуждения в малых группах часто требуют от участников аналитического и критического подхода к материалу, что способствует формированию более глубоких и уверенных знаний.

7. Создание безопасной среды: В группе студенты могут чувствовать себя более комфортно, делая ошибки и высказывая свои мысли, что особенно важно для обучения и экспериментов.

8. Обратная связь: Работа в малых группах предоставляет возможность обучающимся получать мгновенную обратную связь от своих сверстников и мастера п/о, что помогает им корректировать свои ошибки и лучше понимать материал. Таким образом, работа в малых группах на уроках учебной

практики обоснована рядом педагогических принципов и активно способствует более эффективному и продуктивному обучению.

### **Задание на самостоятельную работу:**

Приступая к выполнению заданий, вы сможете применить полученные знания на практике:

- Приготовьте пирожное «Буше» с масляным кремом.
- изучите инструкционно-технологическую карту по заданиям(Приложение 2);
- подготовьте рабочее место;
- выполнить технологические операции по отделке изделия;
- произвести качественную оценку с применением методов самоконтроля и взаимоконтроля.

### **Целевые обходы.**

При обходе рабочих мест провожу индивидуальную работу с учащимися по вопросам:

- проверки организации рабочих мест учащихся; соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены;
- проверки правильности выполнения задания, сделать своевременно поправки, рекомендации; показ отдельных приемов технологического процесса:
- прием отделки пирожного помадой, прием нанесения украшений из масляного крема при помощи корнета;
- проверка правильности соблюдения технологических приемов;
- индивидуальная работа с учащимися, допускающими ошибки при отделке изделий; коллективное текущее инструктирование;
- завершение операций по оформлению бисквитных пирожных «Буше»
- прием практической работы, акцентирую внимание на:
  - эстетическое оформление
  - выход готовых изделий
  - вкусовые качества
  - уборка рабочих мест.

### **IV Заключительный инструктаж (25 мин.)**

1. Анализ самостоятельной работы учащихся.
2. Сообщение о достижении целей урока, объективные оценки результатов бригадного и индивидуального труда учащихся.
3. Демонстрация лучших работ.



4. Анализ допущенных ошибок, приемы, способы их устранения.
5. Элементы рефлексии учащихся, для этого могут быть предложены вопросы:
  - «сегодня на уроке я узнал....
  - «сегодня на уроке я научился....
  - «самым трудным для меня было...
  - «как вы себя чувствовали сегодня на уроке...

Задание на дом: повторить тему: «Приготовление бисквитных пирожных – «Буше»

### **Заключение**

В заключение урока по приготовлению пирожного «Буше» можно отметить несколько ключевых аспектов, которые способствовали успешному освоению этого кулинарного изделия:

Вводный инструктаж начался с изучения истории пирожного «Буше», его особенностей и традиционных ингредиентов. Это дало понять, как правильно сочетать вкусы и текстуры.

В процессе приготовления отработаны важные кулинарные техники, такие как замешивание теста, правильное выпекание и приготовление крема, сиропа, помады. Студенты научились работать с технологическими картами, и контролировать процесс приготовления бисквитных пирожных «Буше»

В ходе работы студенты проявили креативность, экспериментируя с различными вкусовыми сочетаниями и оформлением пирожных. Это подчеркивает важность индивидуальности при приготовлении бисквитных пирожных.

Работая в малых группах, студенты осознали значение взаимодействия и сотрудничества, что положительно сказалось на конечном результате. Урок способствовал командной работе, где студенты обменивались опытом и поддерживали друг друга в процессе приготовления.

Пирожные «Буше», приготовленные в ходе практики, были не только эстетически привлекательными, но и вкусными. Студенты проявили креативность в декорировании пирожных, используя различные способы оформления, что показало индивидуальность каждого участника.

Важно учесть полученные отзывы и советы по улучшению рецептуры и технологии.

Рефлексия и самооценка: По итогам занятия студенты обсудили свои успехи и трудности, что способствовало более глубокому пониманию процесса и улучшению навыков в будущем.

В целом, урок прошел успешно, и студенты не только научились готовить пирожное «Буше», но и получили массу положительных эмоций, что навело на мысль о важности искусства кондитерского дела в культуре питания. Практические занятия и изучение новых рецептов, помогает развивать навыки в приготовлении сладких изделий и формировать уверенность в себе как в будущих кондитерах.

#### **Список литературы:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.:

Издательский центр «Академия», 2015.

2. В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для начального профессионального. М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика, 2016 г.

Приложение 1

**Основные правила техники безопасности во время работы:**

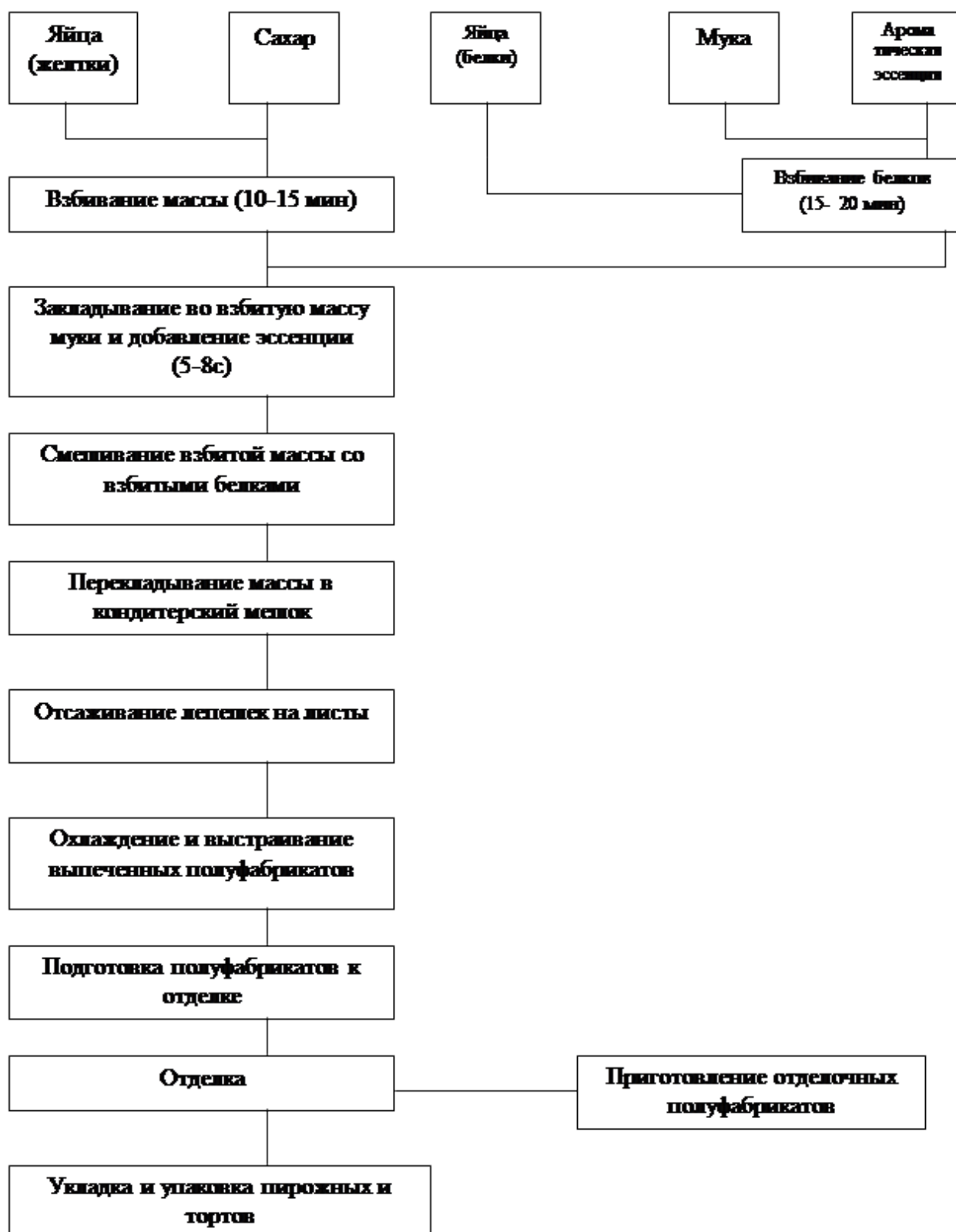
- Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.
- Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
- Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".
- Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

**Во время работы с использованием электромеханического  
оборудования:**

- Использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- Перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;

- Включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- Снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- Надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- Загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;
- Соблюдать нормы загрузки оборудования;
- Проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- Удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

## Технологическая схема приготовления бисквита холодным способом (буше)



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Крем масляный основной

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на крем масляный основной вырабатываемый в учебно-кулинарном цехе.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления крема масляного основного должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Сахарная пудра	33	33
Масло сливочное	15,1	15,1
Сгущенное молоко	42	42
Эссенция, лим.кислота	0.3	0.3
Коньяк, вино		2
<b>выход</b>		<b>46</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-8 мин, включив взбивальную машину на малую скорость, до получения однородной массы. Затем машину переключают на большую скорость и постепенно вводят предварительно соединенную со сгущенным молоком сахарную пудру, ванильный сахар, коньяк или вино. Смесь взбивают 10 мин.

##### 5.1 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:

*Цвет:* кремовый

*Вкус:* вкус тонкий, сладкий, аромат входящих компонентов.

*Запах:* ароматизатора.

Консистенция: пышная однородная масса, хорошо сохраняет форму Влажность – 14%.

##### 5.2 МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

крема белкового заварного должны соответствовать требованиям и гигиеническим нормативам

#### 6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (НА ВЫХОД - 100 Г.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
68	74	145	272

Приложение 4

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## Бисквит «Буше»

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Бисквит «Буше»** вырабатываемый в учебно-кулинарном цехе.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления крема **Бисквит «Буше»** должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Белок	513	513
Желток	342	342
Сахар	342	342
Мука	389	389
Ароматизатор	2	2
<b>Выход</b>		<b>1000</b>

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток от белка. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют. Часть яичных желтков (¼ нормы), растирают с сахаром, постепенно добавляют остальные желтки и взбивают до получения однородной массы и увеличения объема примерно в три раза и получения устойчивого рисунка на поверхности. Отдельно взбивают белки до появления признаков твoroжения белка (белки становятся рябоватыми), в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка и взбивают до увеличения массы в объеме в 5–6 раз. К растёртым желткам эссенцию, слегка перемешивают, добавляют треть взбитых белков и, слегка перемешав, добавляют муку. Полученную массу перемешивают и добавляют оставшуюся часть белков и смешивают до получения однородного теста. Готовое тесто выливают в круглую форму, смазанную растительным маслом, поверхность теста выравнивают и выпекают 25–30 минут при температуре 200–220°C. Для того, чтобы готовый бисквит лучше и легче резался, не крошился, его выдерживают не менее 24 часов. Бисквит готовят по мере необходимости и используют по мере необходимости.

#### 5.1 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* вкус тонкий, сладкий, аромат входящих компонентов.

*Запах:* ароматизатора. Консистенция: пышная, пористая

#### 5.2 МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Бисквита «Буше» должны соответствовать требованиям и гигиеническим нормативам

#### 6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (НА ВЫХОД - 100 Г.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10	6	37	248

Приложение 5

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## Сироп для пропитывания

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на сироп для пропитывания вырабатываемый в учебно-кулинарном цехе.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления крема сироп для пропитывания должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	630	630
Вода	370	370
Ароматизатор	3	3
<b>Выход</b>		<b>1000</b>

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1—2 мин. и охлаждают до 20 С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп необходимо при температуре не выше 20 С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их следует обязательно выдержать шесть — восемь часов для укрепления структуры теста.

#### 5.1 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:

*Внешний вид* - сироп без комочков и крупинок, вязкий

*Вкус и запах* - сладкие с легкой кислинкой.

*Цвет* – белый, прозрачный

*Консистенция* - однородная.

#### 5.2 МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Сироп для пропитывания должен соответствовать требованиям и гигиеническим нормативам

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## Помада основная

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на помаду основную вырабатываемый в учебно-кулинарном цехе.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления помады основной должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Сахар		795
Вода		265
Инвертный сироп		123
<b>Выход</b>		<b>1000</b>

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сахар-песок и воду в соотношении 3:1 доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Затем закрывают котел крышкой, уваривают сироп до температуры 108 °С и добавляют подогретую до 50 °С патоку, после чего уваривают до температуры 115-117 °С (проба на слабый шарик). В конце варки добавляют эссенцию. Горячий сироп выливают слоем 20-30 мм на стол с мраморной крышкой и охлаждают до температуры 35-45 °С в течение 40-45 мин. Охлажденный сироп взбивают на взбивальной машине в течение 15-20 мин или вручную на столе с помощью лопатки.

#### 5.1 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА:

*Внешний вид* - плотная, пластичная, глянцевая

*Вкус и запах* - сладкий

*Цвет* – белый

*Консистенция* – однородная, влажностью 12%.

#### 5.2 МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Сироп для пропитывания должен соответствовать требованиям и гигиеническим нормативам

Приложение 7

**Критерии оценок:**

## Показатели оценивания

- Работа на вводном инструктаже \_\_\_\_\_ 5 баллов.  
Организация рабочего места \_\_\_\_\_ 5 баллов  
Соблюдение требований безопасности труда \_\_\_\_\_  
(Рабочее место организовано правильно, умело подобраны посуда, инвентарь).  
4. Требования к качеству готовых пирожных \_\_\_\_\_ 15 баллов.  
(Поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Вкус и запах свойственный используемым продуктам, форма правильная).  
ИТОГО: \_\_\_\_\_ 25 баллов.

### Снятие баллов:

- Неумело выбирает и использует необходимые посуду, инвентарь \_\_\_\_\_ 1 балл.  
Нарушение требований безопасности труда \_\_\_\_\_ 1 балл.  
Нарушение требований к качеству пирожных \_\_\_\_\_ 1-3 балла.

### Критерии оценки:

- «5» - 23-25 балла
- «4» - 20-22 балла
- «3» - 17 -19 баллов
- «2» - менее 17 баллов

## Элементы урока учебной практики



Взбивание желтков



Взбивание белков



Замес теста



Выкладывание теста в кондитерский мешок



Отсаживание заготовок из бисквитного теста



Отсаживание заготовок различной формы



Заготовки для выпечки бисквитного полуфабриката



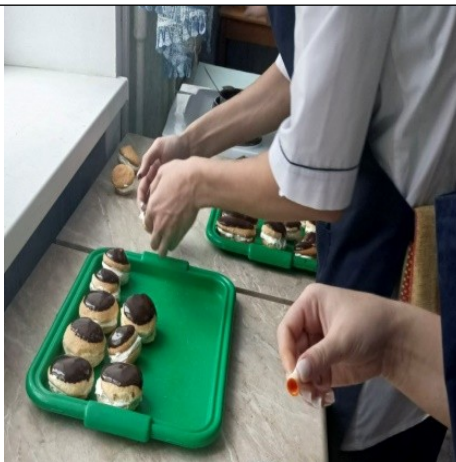
Выпеченный полуфабрикат



Склеивание заготовок масляным кремом



Промачивание сиропом



Глазирование пирожных



Художественное оформление пирожных



Готовые пирожные  
Лучшие работы



Готовые пирожные  
Лучшие работы



Готовые пирожные  
Лучшие работы