

Урок-практикум

«Украшение кондитерских изделий»

Шоломицкая Наталия Петровна,
учитель трудового обучения
высшей квалификационной категории
ГУО «Средняя школа № 16 г. Пинска»

Тема урока: «Украшение кондитерских изделий»

Цели:

- ознакомить учащихся с видами кремов, украшений кондитерских изделий и инструментами, необходимыми для работы;
- сформировать знания о видах отделки кондитерских изделий;
- сформировать практические умения и навыки по изготовлению украшений для кондитерских изделий;
- способствовать развитию мелкой моторики рук, внимания, памяти;
- содействовать воспитанию у учащихся аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- формировать эстетический вкус;

Методы обучения: объяснительно-иллюстративный, практический.

Формы работы: фронтальная, индивидуальная, групповая.

Вид урока: комбинированный

Обеспечение занятия:

для учителя: мультимедийный проектор, презентация «Украшение кондитерских изделий», образцы украшений, структурно-логическая схема приготовления мастики, стакан, скалка, нож, формы для нарезки мастики, зубочистки, фольга.

для учеников: учебное пособие «Трудовое обучение. Обслуживающий труд. 8 класс» для общеобразовательных учреждений с рус. яз. обучения/ С.И. Столярова, Н.А. Юрченко. – Минск 2009, структурно-логическая схема приготовления мастики, сито, 2 кастрюли разной величины, стакан, скалка, нож, формы для нарезки мастики, зубочистки, фольга.

Оформление доски: тема и эпиграф в центре доски.

Ход урока

1. Оргмомент.

2. Мотивация.

Начать наш урок мне хочется со следующих слов: *«Тот, кто желает творить должен все познать»* О. Бальзак.

Человек постоянно общается с другими людьми. Одной из принятых и распространенных форм общения является прием гостей, организуемый по поводу различных событий в жизни. Прием гостей — радостное событие, и вместе с тем это много хлопот, особенно у хозяйки дома: накрыть стол, приготовить, организовать торжество, чтобы оно прошло самобытно, интересно и запомнилось надолго. Каждой хозяйке хочется удивить своих гостей какими-то новыми блюдами, красиво их украсить, сервировать стол. Одно из почетных мест на столе занимают кондитерские изделия. Да, их можно приобрести и в магазине, но домашний пирог или торт покорит ваших гостей, а если вы еще и украсите их красиво, то они вас оценят по достоинству.

Определение темы и целей урока (формулируют учащиеся, помогает учитель)

Знать:

- виды украшений для кондитерских изделий и кремов;
- инструменты и приспособления необходимые для работы;
- технологию приготовления мастики, кремов;
- правила безопасности и организации рабочего места.

Уметь:

- готовить мастику, соблюдая правила безопасности;
- изготовить украшения из мастики.

3. Объяснение нового материала (используется презентация «Украшение кондитерских изделий»)

Кондитерские изделия относят к лакомствам. В древности из сладостей знали только мед. Сахар из сахарного тростника появился во времена крестовых походов. Можно предполагать, что и кондитерские изделия появились в то же время. После выпечки кондитерские изделия дополнительно обрабатывают для улучшения вкусовых качеств, а также для придания им красивого внешнего вида. Торты, пирожные, печенье можно украсить кремом, посыпкой, глазурью, свежими и консервированными плодами, желе и т. д. Для отделки поверхности кондитерских изделий широко применяют посыпки, приготовленные из различных полуфабрикатов и сырья. Посыпка должна быть однородной, т. е. состоять из одинаковых по размеру частичек. Для этого посыпку просеивают через сито. К сахарным посыпкам относят сахарный песок и сахарную пудру, которую получают путём измельчения сахара до порошкообразного состояния.

Ореховые посыпки получают из миндаля, фундука, грецких орехов, арахиса и др. Орехи обжаривают для придания им своеобразного вкуса и аромата. Затем их измельчают, пропуская через мясорубку. Посыпку наносят

через сито, с помощью кулёчка из бумаги с прямым срезом, картонного желоба. При украшении готовых изделий часто используют шаблоны в виде фигурок животных, птиц, цветов, эмблем, которые заполняют посыпкой.

Крошку готовят из обрезков различных видов выпеченного полуфабриката. Обрезки протирают через сито, обжаривают до золотистого цвета. В крошку можно добавить орехи, сахарную пудру.

В настоящее время пищевая промышленность выпускает большой ассортимент декоративных посыпок: кокосовая стружка, кондитерская посыпка и др. Сахарную глазурь используют для отделки кондитерских полуфабрикатов. Ее можно подкрашивать, добавляя какао, клюквенный сок, жженку. Кремы представляют собой пышную пенообразную массу, образующуюся благодаря большому насыщению воздухом при взбивании белков, масла, сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья. Кремы делят на белковые, заварные, сливочные (работа с учебником с.58-59, приготовление кремов).

Сейчас мы с вами приготовим мастику используя структурно-логическую схему, а из нее изготовим украшения - розочки. Розочками мы можем украсить торты, пирожные, пироги... Такие украшения лучше делать заранее, что экономит время, хранить их можно в сухом месте в полиэтиленовом пакете длительное время, а мастику - в стеклянной банке под крышкой в холодильнике. Для работы нам нужны желатин, сахарная пудра, крахмал, лимонный сок, сито, 2 кастрюли, стакан, скалка, нож, формы для нарезки мастики, зубочистки, фольга.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ПОВЕДЕНИЯ (озвучивают учащиеся)

1. Все работы по приготовлению пищи необходимо проводить, надев специальную одежду.
2. Надеть форму, волосы убрать под косынку, подвернуть рукава одежды так, чтобы они не касались краев посуды и продуктов.
3. Тщательно вымыть руки с мылом.
4. При выполнении работ на плите с электрическим приводом соблюдать правила пользования электроприборами.
5. При выполнении работ с горячими инструментами и продуктами необходимо пользоваться прихватками, рукавицами.
6. При открывании кастрюли, засыпании продуктов в кипящую воду и отцеживании следить за тем, чтобы не ошпариться горячими брызгами.

Демонстрация изготовления украшений из мастики

Розочки

Раскатать тонко (2 мм) мастику



Вырезать рюмкой или формочкой кружочки



Сделать тоньше нижний край зубочисткой



Уложить подготовленные 5-6 кружочков



Скрутить розочку, чуть смочив пальцы водой, высушить готовое изделие



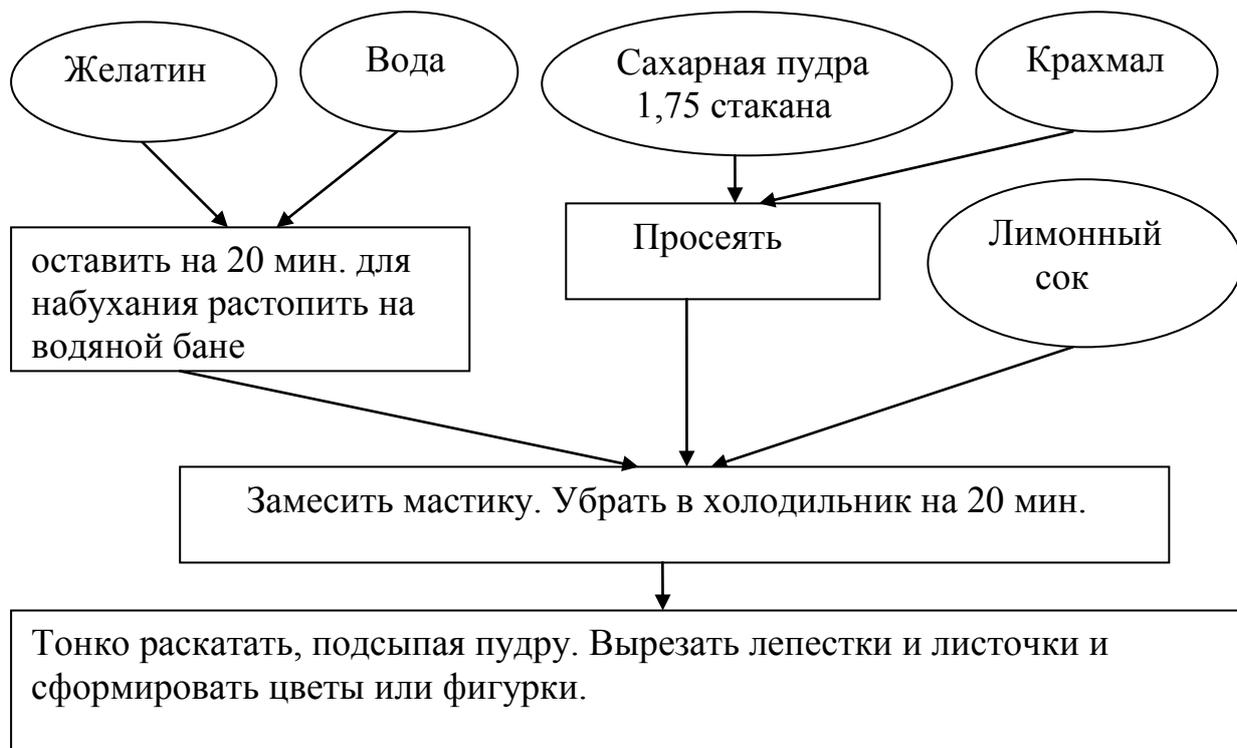
Розочки можно насадить на зубочистку и высушить вместе с ней

4. Практическая часть урока «Приготовление мастики, изготовление украшений из мастики»

Учащиеся по структурно-логической схеме готовят самостоятельно мастику (в группах) и изготавливают розочки (индивидуальная работа)

МАСТИКА

- 2 стакана сахарной пудры;
- 1 ст. ложка желатина;
- 5 ст. ложек холодной воды;
- 2 ст. ложки крахмала;
- 2 ст. ложки лимонного сока; пищевые красители



Обходя рабочие места, учитель контролирует правильные приемы работы, технологические условия приготовления мастики, изготовление розочек, при необходимости проводит текущий инструктаж.

5. Подведение итогов.

- Проверка, анализ и оценивание выполненной работы
- Рефлексия

***«Украшение
кондитерских
изделий»***





Торт украшенный свежими и консервированными фруктами



Изделия украшенные кремом и фруктами



Пирожные покрытые глазурью

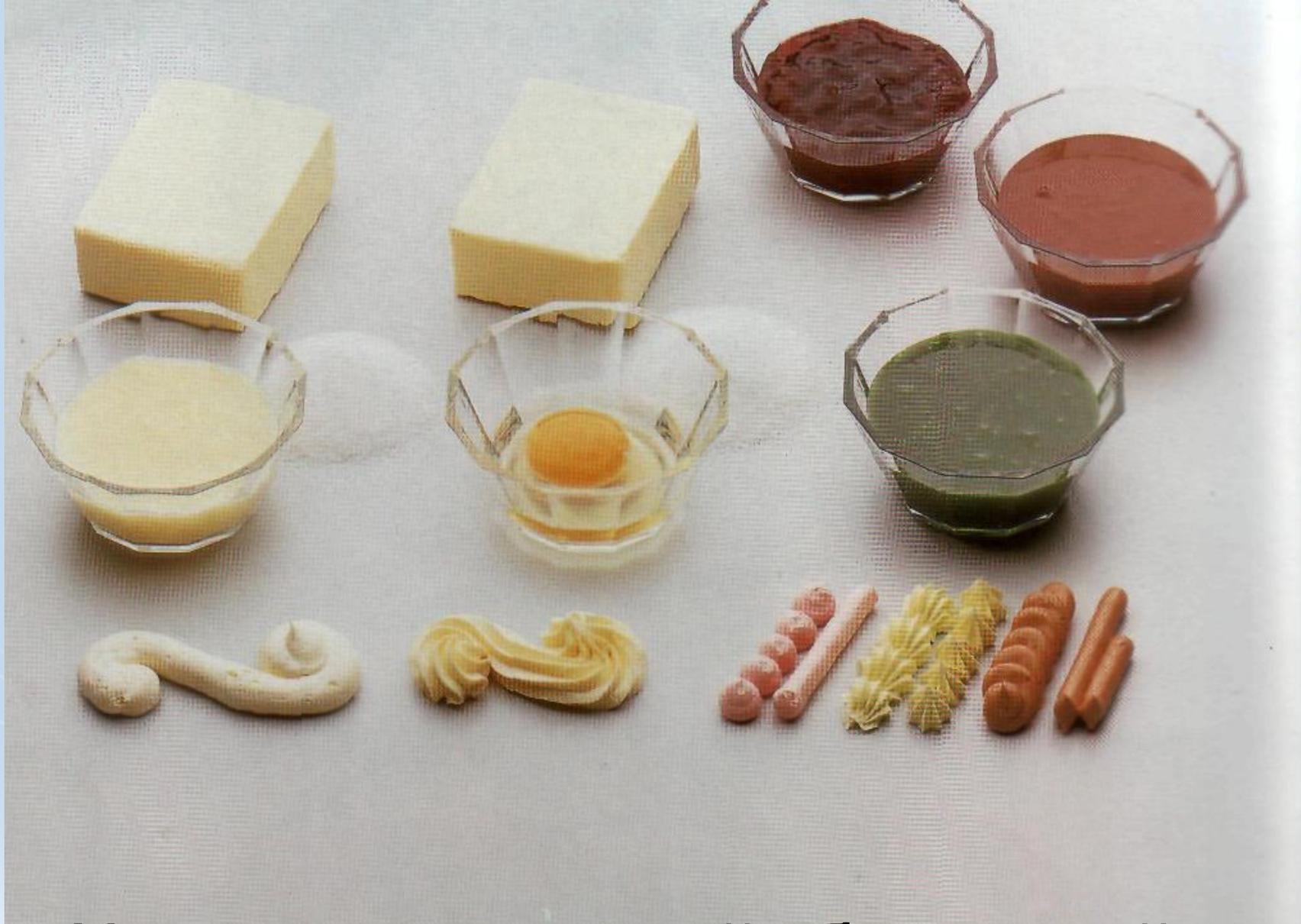


Торт украшенный кондитерской
ПОСЫПКОЙ



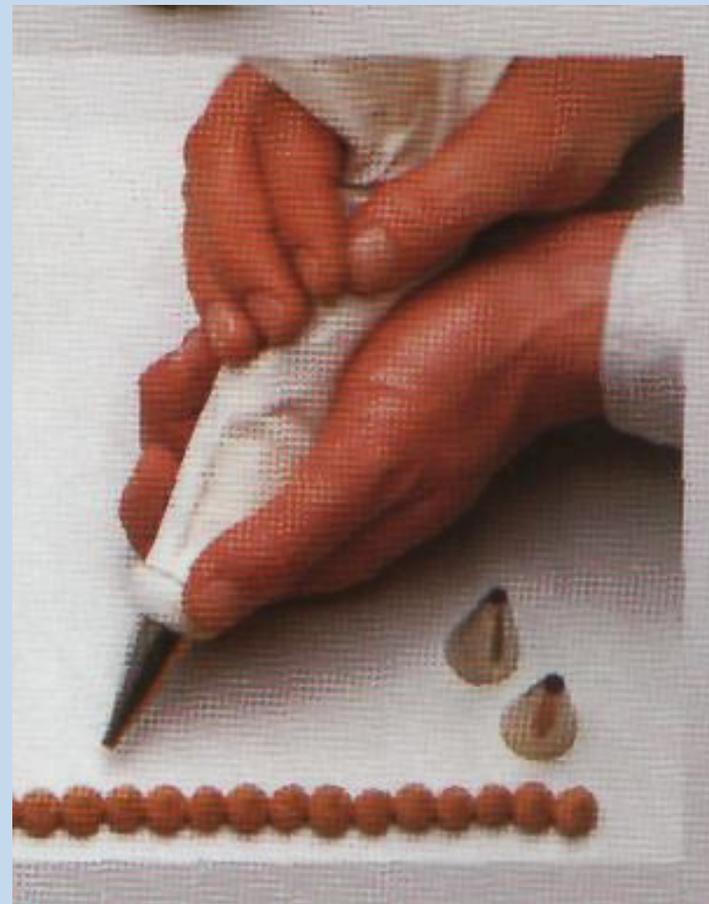
С помощью бумажных шаблонов или вымытых листьев можно, посыпав торт или пирожное сахарной пудрой или какао, «нарисовать» на них нежные узоры

Изделия украшенные сахарной пудрой, порошком какао



**Кремы:сливочный, белковый,
заварной**

Инструменты и приспособления Кондитерский мешок с насадками





Шоколадная глазурь
Шпатель, нож, выемки



Сахарная глазурь
Кулёчки из бумаги

САХАРНАЯ ПУДРА И КАКАО



Шаблоны, сито



Готовые украшения



Марципан
Нож, выемки, деревянные
шпатели

Украшения для кондитерских изделий

Образцы изделий из мастики
ципача для украшения края
и центральной части торта



МАСТИКА

2 стакана сахарной пудры; 1 ст. ложка желатина; 5 ст. ложек холодной воды; 2 ст. ложки крахмала; 2 ст. ложки лимонного сока; пищевые красители

