**Тема урока: Восточные кондитерские изделия.**

**Цели урока:**

**Обучения:** Сформировать практические знания и навыки используемые по приготовлению восточных кондитерских изделий.

**Задачи:**

1. Сформировать знания по технологическому процессу приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.

Кихелах ванильный

Штрюдель с изюмом

Шакер-пури

Пахлава по-арабски

Трубочки с миндальной начинкой

2. Научить обучающихся особенностям изготовления восточных сладостей.

**Развития:** формировать и развивать умение анализировать.

**Задачи:**

1. Умений применять свои знания на практике.
2. Умений правильно организовать свое рабочее место.
3. Умений продумывать технологический процесс приготовления теста.
4. Умений формовать изделия и определять готовность.

**Воспитания:** стимулировать потребность в формировании ответственности, аккуратности.

**Задачи:**

1. Воспитывать аккуратность и точность в работе.
2. Воспитывать у обучающихся умение осознано проявлять ответственность за своевременное и правильное выполнение задания.
3. Развивать требовательность к себе и товарищам.
4. Привить интерес к профессии.

**Развитие ключевых компетенций:**

Ценностно-смысловая компетенция-формировать свои ценностные ориентиры по отношению к изучаемому предмету и сферам деятельности;

Учебно-познавательная компетенция – ставить цель и организовывать её достижение, уметь пояснить свою цель; организовать планирование, анализ, самооценку своей деятельности; выбрать необходимый инвентарь и оборудование, работать с инструментами, описывать результаты, формулировать выводы.

Коммуникативная компетенция – владеть способами взаимодействия с окружающими, уметь задать вопрос, корректно вести учебный диалог; владеть способами совместной деятельности в группе, приемами действий в ситуациях; владение способами контроля и взаимоконтроля.

**Тип урока:**Урок совершенствование знаний, формирование практических умений и отработки навыков.

**Методы обучения**: объяснительно – иллюстративный с элементами беседы, практический.

**Форма организации урока:** бригадная

**Оснащение урока:**

Материально – техническое оснощение:

- телеаппаратура;

- оборудование, инвентарь, инструменты кондитерского цеха;

- продукты для приготовления теста.

Дидактические средства обучения:

- мини плакаты;

- документы письменного инструктирования (инструктивно технологические карты, технологические схемы;

- образцы восточных сладостей.

- стенд «Восточные сладости»

**Ход урока.**

1. **Организационный момент - 5 минут**

Проверка присутствующих

Проверка внешнего вида

Проверка готовности к уроку

1. **Вводный инструктаж – 45 минут**
2. Целевая установка – воспитывать в памяти и систематизировать пройденный материал по заданной теме.

**Восточные сладости - в русском языке** обобщающее название разнородных кондитерских изделий закавказской, арабской, и среднеазиатской кухонь.

Мучные восточные изделия характеризуются большим содержанием жира, сахара, яиц, орехов и ароматизаторы, меда, сухофруктов, цукатов, что обуславливает их высокую пищевую ценность.

Могут изготовляться в виде карамели и монпансье например: грильяж, козинаки,

-конфет например: лукум, халва, нуга.

- мучных изделий например: пахлава, кята карабахская, штрудель с изюмом, кихелах ванильный.

Ассортимент восточных сладостей разнообразен и технология приготовления отличается от технологии обычных кондитерских изделий.

Эти изделия делятся на три группы**: мучные, типа мягких конфет типа карамели**.

По рецепту и способу производства их подразделяют на изделия из **песочного или сдобного теста**, с добавлением химических разрыхлителей и изделий из дрожжевого теста.

**К изделиям сдобного песочного теста, относятся**:

курабье, шакер-чурек, шакер-пури и многие другие.

**С добавлением изюма, цукатов и орехов**:

Штрудель с изюмом, штрудель с яблоками, крендели, пахлава по-арабски и многие другие.

**Восточные сладости типа мягких конфет**. К этой группе относятся следующие изделия: нуга, рахат-лукум, сливочное полено и др.

**Восточные сладости типа карамели. К**изделиям этого типа относятся: козинаки, грильяж, глазированные орехи, феш-мак и др.

**Особая группа восточных сладостей составляет:**соленые орехи, обжаренный миндаль, арахис, урюковые ядра обсыпанные солью.

Давайте и мы сегодня с вами, ребята, на уроке учебной практике попробуем изготовить необычные восточные сладости:

**-Штрудель с изюмом;**

**- Кихелах ванильный;**

**- Шакер-пури;**

**- Пахлава по-арабски;**

**- Трубочки с миндальной начинкой.**

1. Актуализация знаний обучающихся – систематизировать опорные знания обучающихся о приготовлении бездрожжевого теста, и подготовки сырья к производству

На вопросы отвечают устно.

1. Как подготовить муку к производству? (просеиваем от посторонних примесей, для обогащения кислородом).
2. Как подготовить яйца, меланж к производству? (обрабатываем яйцо в трех ваннах, меланж размораживаем и процеживаем).
3. Как подготовить жиры к производству? (зачищаем грязные места, если надо растапливаем).
4. Перечислите разрыхлители? (сода пищевая, углекислый аммоний, дрожжи).
5. Назовите виды орехов используемых для изготовления кондитерских изделий?

(арахис, миндаль, грецкие, кедровые, кешью, фисташки, фундук).

1. Как подготовить арахис к производству? (обжаривают и удаляют кожицу).
2. Как подготовить изюм к производству? (перебирают, промывают, просушивают).
3. Определить название орехов

- 1 бригада (арахис, кешью),

- 2 бригада (грецкие, миндаль),

- 3 бригада (фундук, кешью),

- бригада (кедровые, арахис).

1. **Разбор технологических карт и схем.**

Штрудель с изюмом

Кихелах ванильный

Шакер – пури

Пахлава по–арабски

Трубочки с миндальной начинкой

1. **Формирование ориентировочной основы:**

1). Показ и объяснение приемов, способов технологической последовательности выполнения трудовых операций;

2). Инструктаж по технике безопасности и санитарным нормам и правилам:

- одежда повара

- отсутствие булавок или иголок на одежде

- коротко подстрижены ногти, отсутствие лака на ногтях – чисто вымытые руки

- отсутствие украшений и часов

- соблюдение правил работы с острыми режущими предметами

- соблюдение правил с электроприборами (весы, жарочный шкаф, электрические плиты, титан, мукапросеиватель)

- соблюдение дисциплины и режима работы

3). Обобщение вводного инструктажа и подготовка к практической части.

1. **Основная часть - 2 час 40 минут**

Контрольные обходы:

1. правильная организация рабочего места
2. соблюдение правил техники безопасности во время работы
3. очередность технологического процесса приготовления теста
4. своевременная помощь обучающимся в процессе выполнения работы
5. дополнительный инструктаж в процессе выполнения операций
6. **Заключительное инструктирование - 40 минут**

1.Анализ выполнения работ:

- нарушение технологического процесса приготовление теста и формовки изделий

- допущенные ошибки

- нарушение охраны труда и пожарной безопасности

2. Дегустация изделий. Заполнение бракеражного журнала.

3. Подведение итогов, объявление оценок.