

План-конспект урока

**преподавателя профессионального цикла
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

ЛЮБИЦКОЙ МАРИИ ЮРЬЕВНЫ

**Специальность:
Технология продукции
общественного питания**

План - конспект урока

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема раздела: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Тема урока: Приготовление мороженого.

Продолжительность занятия: 45 мин

Вид урока: практическое занятие

Тип урока: формирование практических умений и навыков

Форма организации деятельности учащихся: фронтальная, индивидуальная, групповая.

Цели урока:

1. Обучающая - сформировать у студентов практические профессиональные компетенции

Задачи:

1.1. Ознакомление студентов с видами мороженого, технологией приготовления, вариантами оформления

1.2. Формирование умений применять полученные знания на практике.

1.3. Формирование навыков самостоятельной деятельности обучающихся.

2. Развивающая - развивать коммуникативную и самоорганизаторскую компетенции.

Задачи:

2.1. Развитие логического мышления, внимания и речи студентов.

2.2. Развитие умений сравнивать, делать выводы

3. Воспитательная - воспитывать чувство ответственности, интерес к избранной специальности.

Задачи:

3.1. Формирование эстетического вкуса.

3.2. Воспитание бережного отношения к материальным ценностям (продуктам, инвентарю).

Профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК), формируемые на уроке в соответствии с ФГОС СПО:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Методическое оснащение урока:

1. Дидактическое и материально – техническое оснащение:

– Ноутбук, мультимедийный проектор, экран.

– Набор посуды, инвентарь, инструменты, продукты для приготовления и отпуска мороженого.

2. Литература:

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для НПО / Н. А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2011г

3. Интернет-источники:

- Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" [Электронный ресурс] : Журнал. – Режим доступа: <http://restoran.panor.ru>

- <http://sweetcool.ru/sovetyi/vidyi-morozhenogo-sposobyi-prigotovleniya>

- www.drinkoff.ru

- Images.yandex.ru

- www.wikipedia.org

- Bestbar.com.ua

Методы и приёмы обучения:

1. Словесный: рассказ с элементами беседы.

2. Объяснительно – демонстрационный.

3. Практический: показ преподавателем приёмов приготовления мороженого, самостоятельная практическая работа обучающихся.

4. Метод сравнения.

5. Решение проблемных ситуаций.

6. Приёмы рефлексии.

Структурно – логические связи:

- Внутрипредметная связь с темой «Фруктовый лёд»

- Межпредметная связь:

1) ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

– с темой 1.2. «Микрофлора пищевых продуктов» - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- с темой 3.1. «Личная гигиена работников пищевых производств» - правила личной гигиены работников пищевых производств, санитарно - технологические требования к одежде, санитарные требования к гигиене рук.

2) ОП. 03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

- с темой 2.14. «Молочные товары» - классификация и товароведная характеристика мороженого.

3) ОП.10. «Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания»

- с темой 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания - виды столовой посуды и приборов, основные и дополнительные приборы, их назначение.

Ход занятия:

I. Организационный момент. (1-2 мин.)

II.

Задача данного этапа урока:

Проверка явки студентов.

Проверка готовности студентов к уроку.

Информирование о ходе урока

III. Подготовка студентов к практической работе (5 – 7 мин.)

Задача данного этапа урока: вовлечение обучающихся в формулировку темы урока, постановку его цели и задач, мотивация учебной деятельности в форме беседы.

Учебный материал для организации беседы.

Летом, когда на улице жарко и хочется хоть немного прохлады одно из первых вещей, которые мы покупаем, чтобы ослабить действие палящего солнца это мороженное.

Вопросы для беседы со студентами

- Любите ли вы мороженое?
- Какое мороженое вы предпочитаете?
- Обращали ли вы внимание какие продукты входят в состав мороженого?
- Какие виды мороженого вы знаете?
- Как вы думаете, а можно ли приготовить мороженое дома? (если «ДА», то скажите, кто готовил?)
- Какое оборудование используется для приготовления мороженого?
- Может, кто то знаете где впервые приготовили мороженое?

Мороженое — это замороженная сладкая масса, которая делается предпочтительно из молока и молочных продуктов, может быть с добавлением различных вкусовых и пищевых добавок, фруктов и шоколада. Мороженое по своей сути очень калорийно, некоторые сорта мороженого содержат до 20% жиров и до 20% углеводов.

Традиционно мороженое считают вредным продуктом. Но выясняется, что есть у него и масса плюсов. Во-первых, данный десерт способствует выработке в организме серотонина. Это такое вещество, которое помогает нам избавиться от стресса, поднимает настроение и улучшает память.

А знать ли ВЫ, что существует **Золотое мороженное.**

Золотое мороженое - самое дорогое на свете одна порция может стоить \$1000! Подается оно лишь в самых элитных ресторанах крупнейших городов США. В стакан с вкуснейшим мороженым кладутся слои золотой фольги толщиной меньше человеческого волоса, редкие фрукты и ягоды. Кушается блюдо вместе с золотой фольгой, которая настолько тонка, что никакого вреда для организма не наносит. Думаю, такое мороженое попробовать никто не откажется.

Томатное мороженное

Мало кто знает, но томатное мороженое раньше выпускали даже в СССР, сейчас его можно увидеть на прилавках в Японии, там оно довольно распространено. Основным компонентом, как вы, наверное, догадались, являются помидоры, так же в него добавляются сливки, томатную пасту, чеснок, лавровый лист и свежемолотый черный перец.

Вопрос студентам: А какие необычные виды мороженого Вы встречали?

Предполагаемые ответы обучающихся:

Чесночное мороженное

Одно из самых экзотических блюд. Для его приготовления используют предварительно замороженное чесночное пюре. При готовке уже в растаявшее пюре добавляют доведенные до кипения сливки и молоко, смешанные с потертым желтком и сахаром, получившуюся смесь замораживают. Есть это можно, но рискнет это сделать, я думаю, не каждый

Жареное мороженное

Жареное мороженое является популярным десертом в Мексике. Оно смотрится поразительно и его великолепный вкус удивляет не меньше. Готовится достаточно просто, накатываются шарики мороженого размером с яблоко и хорошенько замораживаются,

потом последовательно обваливаются в муке, яйце и панировке, опять замораживаются, и перед самой подачей на стол быстро обжариваются в растительном масле во фритюре.

Имбирное мороженное

Приготовить имбирное мороженное проще простого. Маринованный имбирь взбивают в блендере вместе с сахаром и смешивают с пломбиром, разливают в формочки и замораживают. Смотрится блюдо весьма аппетитно, но вкус у него, все же, достаточно специфичный.

Картофельное мороженное

Продовольственная компания “Тетя Бесси” пытается вдохнуть новую жизнь в судьбу мороженого, заменяя его базовые компоненты различными альтернативами. Компания выпустила новый вид мороженого - картофельный рожок. Он состоит из картофельного пюре, колбасы, соуса и зеленого горошка. Теперь мороженное можно употреблять не только на десерт.

Кукурузное мороженное

Кукурузные початки варятся на медленном огне в молоке и сливках, которые вбирают в себя неповторимый вкус кукурузы. Мороженное необычное, но, по словам пробовавших, это чудо людей - вкус просто потрясающий!

Луковое мороженное

Это мороженное является загадкой для многих. Большинство даже не верят в его существование, но оно действительно есть! Перед приготовлением из лука выводят горечь и специфический запах путем пассирования. Далее в блендер отправляют яйца, молоко, сливки, сахар и ваниль. Говорят, что луковое мороженное получается очень ароматным и вкусным.

Итак, на сегодняшнем занятии мы рассмотрим тему «Мороженное».

Подумайте и скажите, пожалуйста, что вы должны знать и уметь, чтобы приготовить мороженное?

Предполагаемые ответы студентов:

- Ингредиенты для приготовления
- Методы приготовления
- Знать технологию приготовления.
- Знать варианты оформления и подача.

Учебные задачи студенты ставят самостоятельно.

Материал для ознакомления студентов с видами мороженого и его классификацией.

Виды мороженого

Мороженное — это замороженная сладкая масса, которая делается предпочтительно из молока и молочных продуктов, может быть с добавлением различных вкусовых и пищевых добавок, фруктов и шоколада. Мороженное по своей сути очень калорийно, некоторые сорта мороженого содержат до 20% жиров и до 20% углеводов.

Все виды мороженого можно условно разделить на три группы: сливочное, фруктовый лед и сорбет.

В состав сливочного мороженого входят животные или растительные жиры, основой фруктового льда являются соки и фруктовые пюре, замороженные в морозильной камере, а сорбет — это мягкое мороженное на основе фруктовых соков.

Кроме того мороженное классифицируют:

- 1) по составу

- 2) консистенции
- 3) вкусовым качествам
- 4) по виду фасовки.

По составу:

- Пломбир

Мороженое, в основе которого используются животные жиры. Это самый калорийный и жирный десерт, но и самый вкусный. В его состав входит цельное коровье молоко, коровье масло, сгущенные или сухие сливки, сахар, куриные яйца, фрукты, ягоды и какао-продукты. Жирность такого продукта составляет от 2% до 20% молочного жира, калорийность 200-400 кКал на 100 г.

- Молочное мороженое.

Отличается низкой жирностью и калорийностью. В состав такого десерта входит молоко цельное или сухое, сахар, кукурузный крахмал, ванильный сахар. Жирность молочного мороженого составляет около 3-4% молочного жира, калорийность — 150-200 кКал на 100 гр.

- Сливочное мороженое.

Основной составляющей являются сливки. От жирности сливок зависит и вкус десерта. Процент жирности сливок не должен быть ниже 10%, тогда мороженое получится вкусным. Калорийность сливочного мороженого 180-200 кКал на 100 г продукта, содержание жира около 20%.

Мороженое, в основе которого используются растительные жиры: кокосовое и пальмовое масло.

- Фруктовый лед.

Это твердое мороженое, основными составляющими которого являются соки, фруктовые и ягодные пюре, йогурты и даже кофе и чай.

- Сорбет

Это мороженая смесь, которая не содержит в себе сливок. Этот холодный десерт готовится из натуральных соков и фруктовых пюре, иногда с добавлением легких алкогольных напитков. Сорбет не содержит в себе животных жиров, а количество сахара сведено к минимуму.

По консистенции:

- Закаленное мороженое.

Этот вид десерта изготавливают преимущественно на производствах. После приготовления его замораживают (закаливают) до низких температур и держат в таком виде до реализации.

- Мягкое мороженое.

Такой продукт изготавливают в основном на предприятиях общего питания для употребления сразу после приготовления.

- Домашнее мороженое.

Изготавливают в домашних условиях и хранят в обычных морозильных камерах.

По вкусовым качествам:

Ванильное

Шоколадное

Крем-брюле

С шоколадом

Со вкусом ягод и фруктов

Кофейное и многие другие

По виду фасовки:

- Крупнофасованное.

Сюда можно отнести торты, пирожные, рулеты, розлив мороженого в пластиковые контейнеры, лотки, креманки, фасовка мороженого в полимерную оболочку.

- Мелкофасованное.

Это фасовка мороженого в вафельный, пластиковый и картонный стаканчик, а также брикеты, вафельные трубочки и рожки, на палочке, в шоколадной или другой глазури и т.д.

IV. Формирование практических умений (22-29 мин.)

Подготовка студентов к проведению практической работы

Практический показ преподавателем приготовления мороженого с применением сухого льда с элементами гастрономического шоу

Ознакомление с порядком выполнения самостоятельной практической работы

Формирование практических навыков и умений: самостоятельная работа студентов по приготовлению и оформлению мороженого

Ознакомление студентов с технологией приготовления мороженого

На предприятиях общественного питания чаще готовят мягкое морожено, которое отличается от промышленного (закалённого) нежной кремообразной консистенцией. Мягкое мороженое готовят непосредственно перед употреблением, обычно на глазах покупателя, во фризерах. Используют для этого специальные сухие смеси, восстанавливая их водой или соком, или отдельные сырьевые компоненты.

Для приготовления мороженого необходимы:

- Фризер (для взивания и замораживания смеси)
- Морозильный шкаф (для закаливания и хранения мороженого)
- Витрина (для демонстрации и продажи мороженого)

Сегодня актуально использование сухого льда для приготовления мороженого:

Сухой лёд - твёрдый диоксид углерода CO_2 , при обычных условиях (атмосферном давлении и комнатной температуре) переходящий в газообразное состояние, минуя жидкую фазу.

Интересные факты:

Если к куску сухого льда прижать ложку, то можно услышать писк, вызванный микровибрациями ложки при возгонке льда.

Если кусок сухого льда бросить в воду, то можно будет наблюдать эффект, визуально похожий на кипение воды, вызванный переходом из твёрдого состояния льда в газообразное.

Несмотря на низкую температуру сухого льда, его можно трогать без защитных перчаток непродолжительное время за счёт газовой подушки с низкой теплопроводностью, образующейся при сублимации сухого льда в руках.

Если маленький кусочек сухого льда закупорить в бутылке с водой и взбалтывать, то он растворится и получится газированная вода. Однако если положить слишком много, бутылка может взорваться.

Для приготовления мороженого используют:

1500 граммов сухого льда, желательно планетарный миксер (но можно и обычный миксер или блендер). Будьте осторожны с сухим льдом, он очень холодный. - 78,5°C

Алгоритм приготовления мороженого:

1. Подготовить продукты для основы мороженого (сливки, сироп).
2. Измельчить в блендере куски сухого льда в порошок.
3. В основу для мороженого постепенно добавить сухой лёд, взбить до необходимой консистенции.

Процесс занимает 5 минут.

Показ приготовления и оформления мороженого преподавателем.

Ознакомление с правилами оформления и подачи мороженого

На предприятиях общественного питания реализуют мороженое промышленной выработки (закаленное) и/или мягкое. Мороженое извлекают из тары. Закалённое мороженое выдерживают при комнатной температуре до размягчения.

Мороженое кладут на тарелочку, в креманку или вазочку ложкой или ножом горкой или шариком. Нож или ложку следует при этом часто погружать в горячую воду. Затем порцию мороженого отделявают гарниром (джем, шоколад, орехи, фрукты и т.д.).

Самостоятельная практическая работа студентов по приготовлению мороженого

Содержание практической работы

Задания для студентов:

организовать процесс приготовления и приготовить мороженое (5 порций).

Порядок выполнения работы:

1. Получить сырьё и проверить органолептическим способом его качество.
2. Организовать рабочее место для приготовления мороженого (выбрать инструменты, инвентарь, посуду, оборудование)
- 3 Приготовить мороженое.
4. Оформить мороженое для подачи.
5. Дать оценку качества, результаты занести в таблицу № 1 «Результаты оценки качества мороженого».

Таблица № 1 «Результаты оценки качества мороженого»

Наименование мороженого	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

V. Закрепление и применение знаний (5 -7 мин.)

Обсуждение результатов, решение проблемных ситуаций.

VI. Заключительная часть урока (4-5 мин)

Общий анализ выполнения работ

- сообщение о достижении целей урока;
- объективные оценки результатов труда обучающихся;
- демонстрация успехов обучающихся;

Рефлексия деятельности обучающихся, для этого им предложено продолжить предложения:

- Сегодня я узнал.....
- Сегодня меня удивило

Отдельные обучающиеся озвучивают законченные предложения

VII. Задание на дом (1-2 мин)

Разъяснение домашнего задания:

- Изучить разновидности мороженого в интернете или попробовать приготовить дома.