

«Тот, кто с детства знает,
что труд есть закон жизни,
кто смолоду понял,
что хлеб добывается
только в поте лица,
тот способен к подвигу,
потому что в нужный день
и час у него найдется воля
его выполнить и силы для этого»

Жюль Верн

Цель:

Создать условия для развития личностного и профессионального самоопределения учащихся.

Задача:

Заинтересовать гостей профессией «Повар, кондитер».
Популяризация профессии «Повар, кондитер».

Оборудование и материалы:

Электро плиты, рабочие столы, набор продуктов для приготовления хлебобулочных изделий

Вступительное слово

Сегодня мы пригласили вас в наш колледж в рамках дня открытых дверей, чтобы познакомить с профессией «Повар, кондитер».

Сегодня мы вас познакомим со способами приготовления дрожжевого теста и с ассортиментом хлебобулочных изделий.. Наша задача приготовить хлебобулочные изделия. К вашему вниманию мы предоставим несколько видов булочек. Кто интересуется рецептурой приготовления к вашему вниманию вы можете ознакомиться. (на столе предоставлены распечатанные технологические карты, фото готовых изделий)

Так как мы используем дрожжевое тесто, а при приготовлении изделий из него необходимо, что бы тесто подошло, и поэтому мы сделали тесто заранее.

Этапы работы:

- подготовка продуктов
- замес теста
- процесс брожения (подъем теста, и обминка)
- деление теста на порции (подъем)
- приготовление изделий
- растойка

- выпечка.

Санитарные требования:

Перед началом работы.

- *Тщательно вымыть руки со щеткой и мылом.
- *Надеть чистую и опрятную спецодежду и обувь.
- *Остричь коротко ногти.
- *Снять кольца, клипсы, броши, часы и другие украшения.

Во время работы:

- *Мыть тщательно руки с мылом при переходе к обработке одного вида продукта к другому особенно от сырого к печёному, после загрязнения.
- *Не вытирать руки о спецодежду.

По окончании работы:

- *Вымыть стол водой с кальцинированной содой.
- *Сан одежду снять и оставить в шкафчике.

Правила по технике безопасности при приготовлении заварного теста.

- *перед работой с кухонным оборудованием ознакомиться с правилами сборки, разборки, замены сменных механизмов
- *при работе с горячими кастрюлями и противнями пользоваться только сухими рукавицами

Сейчас мы приступаем к работе.

Так как мы уже тесто взвешали по граммам, мы приступаем к этапу оформления хлебобулочных изделий (показ трудовых приемов.)

После показа приемов булочки растаиваются и выпекаются.

Итог

А теперь мы вам предлагаем попробовать готовые изделия. Чтобы вы не забыли о проведенном мастер классе, предлагаем вам памятки с приготовлением изделий.

Будем рады видеть вас в качестве обучающихся в нашем учебном заведении.

