

ГПОУ «Комсомольский индустриальный техникум»

Тема: «Приготовление бисквитных пирожных, капкейков»



Выполнила:
УСОВА Н.В.

Цель и задачи занятия:

- 1. Уметь пользоваться технологическими картами;
Научиться замешивать тесто, выпекать,
определять готовность выпеченного
полуфабриката.
Способствовать развитию профессиональных
навыков при выполнении работы.**
- 2. Развивать художественный вкус, творческие
особенности, навыки самоконтроля, чувства
взаимопомощи.**
- 3. Воспитывать дисциплинированность,
аккуратность с акцентом на освоение общих
компетенций.**

Ход работы и время :

1. Замес теста 5 минут
2. Выкладка в специальные капсулы 2 минуты
3. Выпекание 20 минут
4. Остывание
5. Наполнение начинкой и украшение кремом 8 минут
6. Подведение итогов 3 минуты

1. Какой способ разрыхления используют для приготовления капкейков?

Это:

- 1. Механический**
- 2. Химический**
- 3. Биологический**

3. Какое количество теста выкладывается в капсулу для капкейка?

1. До краев

2. На $\frac{2}{3}$

3. На $\frac{1}{3}$



4. Как определить готовность выпечного полуфабриката?

1. по внешнему виду
2. проткнуть шпажкой , если она будет сухая , то капкейк готов
3. по запаху



5. Какая последовательность украшения и наполнения капкейка?



Охрана труда и санитария

- Спец одежда чистая;
- Руки чистые, ногти острижены;
- Волосы убраны под колпак;
- Во время работы запрещается выходить в санитарной одежде за пределы лаборатории.

Инструктаж по технике безопасности при работе на электро приборах.

1. Соблюдать осторожность;
2. Перед работой на электро оборудовании проверить исправность оборудования если не исправно сообщить мастеру;
3. Включать или выключать электро приборы только сухими руками;
4. При работе на электро оборудовании стоять на диэлектрических ковриках;
5. Не оставлять электрические приборы без присмотра.

На детский праздник нужно сделать 3 разных вида капкейков по 6 шт



Спасибо за работу!