**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ: «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ КЕЙС-СТАДИИ МЕТОДА КАК СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ»**

Реализация Федеральных государственных образовательных стандартов предполагает формирование определенной системы компетенций, необходимых молодому человеку для успешной личной и профессиональной социализации в современном мире. Поэтому в организации учебно- познавательной деятельности обучающихся на учебных занятиях должны доминировать формы и методы компетентностно - ориентированных образовательных технологий, дятельностная структура которых, создает благоприятные условия для развития компетентностных основ личности современного специалиста.

Как показала практика, одной из эффективных компетентностно- ориентированных технологий является технология кейс-стадии. Известно, что это метод активного проблемно - ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения конкретных задач-ситуаций, т.е., решение кейсов. Непосредственной целью кейс - метода для обучающихся является анализ ситуации–case, выработка практического решения, анализ и оценка предложенных вариантов и выбор лучшего из них. Для преподавателя цель заключается в том, чтобы создать условия для применения обучающимися теоретических знаний и способов действий в процессе решения ситуационных задач практико-ориентированной направленности.

Организация работы с кейсом предполагает несколько этапов:

* Подготовительный этап, который заключается в том, что преподаватель подбирает содержание кейса, определяет основной и вспомогательный материал для подготовки обучающихся, и осуществляет планирование урока.
* Этап организации совместной деятельности, на котором преподаватель организует предварительное обсуждение кейса, делит группу на подгруппы, координирует процесс обсуждения кейса в подгруппах, обеспечивая их дополнительными сведениями.
* Этап погружения в совместную деятельность, где преподаватель задает вопросы, углубляющие понимание кейса и проблемы, обучающиеся   
  разрабатывают варианты решений, слушают, что говорят другие, обсуждают и принимают или участвует в принятии решений.
* Этап анализа и рефлексии совместной деятельности, на котором преподаватель оценивает работу, принятые решения и поставленные вопросы, обучающиеся составляют письменные отчет по результатам решения кейс -ситуации в форме презентации и представляют его аудитории.

Сущность кейс – метода состоит в самостоятельной деятельности обучающихся в конкретной смоделированной профессиональной ситуации, которая дает возможность соединить воедино теоретические знания и практические способы действий, необходимые для освоения определенных видов профессиональной деятельности. В процессе решения практической ситуации обучающиеся не только актуализируют необходимый для ее решения комплекс уже усвоенных ранее знаний, но и получают новые знания и способы действий, таким образом, происходит приращение знаний и обогащение субъектного опыта.

**Тема:** Технологический процесс приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Профессиональный модуль**: ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**МДК 05.02** Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

**Цель:** Создать условия для формирования представления обучающихся об ассортименте сложных мучных кондитерских изделий из заварного, слоеного,

бисквитного, песочного и воздушного теста, в соответствии с требованиями качества.

**Тип учебного занятия:** изучение и первичное закрепление новых знаний и способов деятельности.

**Форма учебного занятия**: комбинированный

**Обучающий компонент**:

* расширение представления обучающихся об ассортименте сложных мучных кондитерских изделий;
* подбор оборудования, инвентаря, сырья необходимого для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
* изучение технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий, выпускаемых на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями качества;
* выявление видов брака и причин их возникновения;
* проведение органолептической оценки качества сложных мучных кондитерских изделий;
* составление технико-технологической карты на сложных мучных кондитерских изделий**.**
* **Развивающий компонент:**
* развитие у обучающихся творческих способностей, навыков выявления брака в сложных мучных кондитерских изделий и способов их устранения;
* формирование навыков логического и профессионального мышления, внимательности;
* применения обучающимися теоретических знаний и способов действий в процессе решения ситуационных проблем практико-ориентированной направленности на деятельностной основе.
* развитие умения самокритично относиться к результатам выполненной работе;
* приобретение навыков самоконтроля в процессе ее выполнения;
* формирование ответственности за работу членов команды и результат выполнения заданий.

**Воспитательный компонент:**

* понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
* воспитание эстетического вкуса обучающихся при оформлении сложных мучных кондитерских изделий;
* умение организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач.

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный, практического выполнения заданий, решения ситуационных задач (кейс-ситуаций), самостоятельной работы.

**Формы работы**: фронтальный опрос, беседа, демонстрация, работа с нормативными документами, заполнение таблиц, решение ситуационных задач, проведение органолептическую оценку качества кондитерских изделий, подготовка презентаций, представление полученных результатов.

**Педагогические технологии:** кейс - стадии**,** проблемно-поисковые, групповые на компетентностно - деятельностной основе.

**Междисциплинарные и внутридисциплинарные связи**: Техническое оснащение предприятий общественного питания, Охрана труда, Организация производства, Физиология питания, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

**Ресурсное обеспечение урока:**

* *Наглядные пособия:* плакаты, таблицы, схемы.
* *Технические средства*: компьютер, мультимедийная установка, презентация «Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий*».*
* *Раздаточный материал*: кейсы- 3 шт, схемы, таблицы, технологические карты, учебник (И.Ю. Бурчакова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий), Сборник рецептур кондитерских изделий.

**Прогнозируемый результат:**

По итогам урока обучающиеся должны освоить профессиональные общие и компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**План урока**

**I.Организационный момент.**

* Проверка готовности к уроку.
* Приветствие.
* Ознакомление с критериями оценивания.

**II.Этап повторения изученного материала**

*Преподаватель предлагает обучающимся ответить на тестовые задания.* **III.Изучение нового материала**

Технологический процесс приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий.

Актуализация субъективного опыта.

* что вам известно об истории бисквитного теста?

«Историческая справка» - сообщение обучающегося.

**1. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.**

*Преподаватель организует диалог, актуализируя знания обучающихся о организации рабочего места кондитера.*

*?! В каком отделе кондитерского цеха готовят изделия из бисквитного песочного, заварного, воздушного и слоеного теста?*

*?! Чем оснащены рабочие места?*

?! *Какие санитарные требования предъявляют к отделам для* мучных кондитерских изделий?

**2. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления изделий из бисквитного теста.**

*?! Назовите оборудование и его назначение?*

*?! Какой инвентарь необходим для приготовления* сложных мучных кондитерских изделий?

**3. Сырье основное и вспомогательное для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.**

*?! Назовите сырье необходимое для приготовления бисквитного, заварного, песочного теста? Подготовьте его к производству.*

*?! Как подготовить яйца для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?*

*?! Какие отделочные полуфабрикаты необходимы для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?*

*?! Как приготовить эти отделочные полуфабрикаты?*

**4. Современные мелкоштучные мучные кондитерские изделия имеют сложные технологии приготовления, многие из которых разработаны европейскими кондитерами, например: макарони, брауни, бискотти, птифуры, маффины, капкейки и др.**

**5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.**

5.1 Брауни — прямоугольное печенье. Снаружи оно хрустящее, а внутри похоже на бисквит. Печенье брауни бывает одно-, двух- и трехслойное. Выпекают печенье в прямоугольной или квадратной форме, а затем еще теплое нарезают большим острым ножом. Слой теста не должен быть слишком высоким: снаружи печенье быстро подгорит или станет слишком твердым, а внутри не успеет пропечься. Если слой теста окажется слишком тонким, то печенье быстро испечется и высохнет и не будет соответствовать марке брауни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Фото** | **Рецептура** | **Технология приготовления** |
| Мраморные брауни | http://legumesetchocolat.net/wp-content/uploads/2012/07/Brownie-cheesecake-02.jpg | *для шоколадного теста :шоколад темный-240, масло сливочное-80, сахар -300, яйца-200, мука-160, ванильный сахар-8, разрыхлитель-5, соль-0,5, грецкие орехи-100; для творожного теста : творог мягкий-150, масло сливочное — 50, сахар-115 , ванильный сахар-4, яйца- 100, мука-50. Выход-24 шт. по 60 г.* | Приготовление шоколадного теста теста. Яйца взбивают, постепенно в них добавляют сахар и ванильный сахар. Продолжают взбивать до образования устойчивого рисунка. Добавляют муку, соль, разрыхлитель и осторожно перемешивают. В полученную массу вводят предварительно охлажденный растопленный с добавлением сливочного масла шоколад, а затем грецкие орехи. Приготовление творожного теста. Творог и размягченное масло взбивают, добавляют сахар, яйца, ванильный сахар и муку. Все перемешивают до однородной консистенции. В подготовленную форму размерами 33х23 см выкладывают часть шоколадного теста, заливают его творожным тестом и выкладывают оставшееся шоколадное тесто. Аккуратно перемешивают лопаткой, делая рисунок под мрамор. |
| *Шоколадные брауни с грецкими орехами* | *https://avatars.mds.yandex.net/get-mpic/5151028/img_id476038621450792386.jpeg/orig* | *шоколад темный — 145, масло сливочное — 175, яйца — 200, сахар — 175, мука — 140, орехи грецкие — 145. Выход — 16 шт.* | Масло взбивают с сахаром до пышной кремообразной консистенции. Постепенно добавляют яйца, перемешивают и соединяют с растопленным шоколадом, мукой и орехами. Готовое тесто выкладывают в форму размерами 24 х 24 см, поверхность разрав нивают и выпекают при температуре 180 °С в течение 25 — 30 мин. После полного охлаждения разрезают на квадраты. Хранят изделия при комнатной температуре в контейнере или затянутыми пищевой пленкой. |

5.2 Бискотти (от итал. biscotti). Бискоттиили кантучини— с итальянского переводится как «дважды испеченный». Это традиционное тосканское печенье, которое едят после сытной трапезы, обмакивая в сладкое итальянское вино VinSanto. В России его обычно обмакивают в кофе с молоком. Традиционно бискотти делали с миндалем. В последнее время чаще используют фисташки, а также другие виды орехов. Можно приготовить несладкий вариант бискотти с тыквенными семечками.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Фото** | **Рецептура** | **Технология приготовления** |
|  | https://farm5.static.flickr.com/4102/4797818307_62f0fbb685_z.jpg | масло сливочное-50, сахар-80, мука-220, мука кукурузная-80, яйца-50, миндаль-50, фисташки-50, бренди или апельсиновый ликер-10, соль-1 , кориандр молотый-5, цедра лимона-20. Выход-500. | Сливочное масло взбивают с сахаром, добавляют яйца, бренди или ликер, лимонную цедру, соль, разрыхлитель, кориандр и муку. Замешивают мягкое тесто и добавляют орехи. Готовое тесто делят на куски и раскатывают в жгут. Укладывают на кондитерский лист с силиконовым ковриком и выпекают при температуре 170 °С в течение 20 мин. После охлаждения нарезают острым ножом на ломтики толщиной 1-1,5 см и подсушивают еще в течение 10 мин. Перекладывают печенье на решетку и полностью охлаждают. |

5.3 Макарони. Макарони (фр. Масагоп) — французское миндальное печенье из яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и пищевых красителей. Обычно печенье попарно соединяют кремом или вареньем. Название происходит от аттассаге (итал. maccarone/maccherone) — «разбить, раздавить» и является отсылкой к способу изготовления основного ингредиента — миндального порошка. Готовое изделие мягкое, с гладкой поверхностью, тает во рту. Бывает разнообразных вкусов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Фото** | **Рецептура** | **Технология приготовления** |
| Шоколадные пирожные макарони | **https://argumentrus.ru/wp-content/uploads/c/3/6/c36275b3d741a95f01d083fe9d9b6947.jpeg** | яичные белки- 110, сахар-50, пудра сахарная -220, пудра миндальная-110, какао-порошок-25, краситель-2; ганаш для прослаивания молоко-125, сливки-30, шоколад-125. Выход -10 шт. | Во взбитые до глянца яичные белки с сахаром постепенно добавляют смесь из сахарной, миндальной пудры и какао-порошка. Хорошо перемешивают лопаткой, пока белковая масса не станет тягучей консистенции. Вместо какао-порошка можно добавить краситель. Готовую массу выкладывают в кондитерский мешок с насадкой диаметром около 10мм и формуют на силиконовом коврике или на противне, выстланном пергаментной бумагой, в виде одинаковых заготовок круглой формы диаметром около 3см. Оставляют противень на 1ч в сухом месте для lecroutage — образования корочки — это очень важная фаза; если корочка не образуется, то поверхность макарони при выпечке образует трещинки. Проверить наличие корочки можно, слегка дотронувшись пальцем до поверхности яичной массы: если не прилипает, то можно ставить выпекать. Выпекают при температуре 150 °С в течение 15 мин. После выпечки и охлаждения макарони попарно соединяют ганашем. |
| Миндальное печенье «Опера» | https://postila.ru/data/26/ef/90/32/26ef90323d37fa63e238792e6ed72db93a8e99b900b19bbc78ad7057e1d098ae.jpg | для теста : миндаль молотый -130, сахарная пудра-200, яичные белки- 100, сахар-50, какао-порошок-20; для глазури «Опера»: шоколад темный-100, молоко-75, масло сливочное-50. Выход- 40 шт. | Готовое тесто формуют с использованием кондитерского мешка с гладкой трубочкой в виде круглых лепешек диаметром 3 см. Выпекают при температуре 200 °С в течение 2 мин, а затем при температуре 180 °С еще в течение 7мин. После выпечки и охлаждения лепешки попарно соединяют глазурью «Опера». |

5.34 Меренги. Меренги (фр. meringue — меренг) — французское воздушное печенье из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков. Иногда используются также винный камень или кукурузный крахмал (в качестве связывающего компонента). Часто меренги приправляют ванилью и небольшим количеством кокосового или миндального экстракта, орехов. Меренги легки, воздушны.

5.5 Птифуры. Птифуры (фр. petitsfours) — ассорти из разного маленького печенья (или пирожного), которое часто готовится из одинакового теста, но изделия отличаются оформлением и добавками. Чаще всего птифуры готовят из бисквитного и песочного теста, наполняя изделия разными начинками и украшая их кремом или глазурью. Эти мини-закуски рассчитаны буквально на один укус, которые подаются в ассортименте в конце еды (к кофе, чаю, коктейлям).



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Фото** | **Рецептура** | **Технология приготовления** |
| Шоколадное печенье с пряностями | *https://kartinkin.net/uploads/posts/2022-09/1662091934_30-kartinkin-net-p-krugloe-pechene-s-shokoladom-krasivo-36.jpg* | шоколад молочный -150, сахарная пудра -75, масло сливочное-75, мука-75, миндаль измельченный-50, апельсиновая цедра -25, изюм -25, вишня коктейльная-25, по щепотке молотой гвоздики, имбиря, корицы, перца чили. Выход -500. | Песочное тесто готовят с добавлением измельченного миндаля, апельсиновой цедры, изюма и вишни и формуют на силиконовом коврике в виде маленьких шариков на большом расстоянии друг от друга. Выпекают при температуре 180 °С в течение 7-10 мин. После охлаждения ровную сторону печенья глазируют молочным шоколадом с добавлением пряностей. |
| Печенье «Шоколадные завитки с бананом» | https://mykaleidoscope.ru/uploads/posts/2020-02/1580995862_36-p-domashnie-ruleti-s-povidlom-93.jpg | для теста : мука-350, масло сливочное- 200, сметана-200, разрыхлитель-5. Масса теста -750; для начинки : шоколадно-ореховый крем- 500, бананы -400. Выход - 1500. | Сдобное пресное тесто делят на три части. Раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, поверхность смазывают кремом и покрывают кружочками банана. Свертывают в рулет, укладывают на силиконовый коврик и на поверхности ножом делают насечки с интервалом 1,5 см. Выпекают при температуре 170-180 °С в течение 30-40 мин до золотистого цвета. Сразу же после выпечки нарезают на печенье. |

5.6 Твиль. В первоначальном состоянии твиль — хрустящее небольшое печенье, названное «черепицей» в честь наиболее характерной для него формы. Форма твиля, как и его содержание, может быть от классической черепицы до игриво закрученной спиральки из шоколада, изомальта, йогурта, фруктового пюре; неизменной остается лишь его суть — невесомый, как перышко, и в меру затейливый декоративный элемент.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Фото** | **Рецептура** | **Технология приготовления** |
| Миндально-апельсиновый твиль | http://ideireceptov.ru/wp-content/uploads/2019/07/thumb-2-5.jpg | сахар-200, глюкоза (сироп)-70, фреш апельсиновый (свежевыжатый сок) -50, цедра апельсиновая-30, масло сливочное- 100, миндаль (лепестки) -80, мука пшеничная-50. Выход - 500. | В апельсиновый фреш добавляют сахар, глюкозу, цедру и доводят до кипения, вводят сливочное масло и перемешивают до его растворения. Добавляют лепестки миндаля и муку, тщательно перемешивают. Приготовленное тесто охлаждают в течение 1-2 ч. Застывшее тесто формуют в виде шариков массой10-12г, выкладывают на силиконовый коврик и раскатывают в тонкие кружочки. Выпекают при температуре 175-180 °С в течение 1-8 мин до карамельного цвета. Сразу же после выпечки печенью придают изогнутую форму. |
| Печенье с шоколадными чипсами |  | мука-180, сахар коричневый-180, масло сливочное - 160, яйца-100, шоколад темный - 170, разрыхлитель -5, щепотка соли. Выход - 700. : мука -180, сахар коричневый-180, масло сливочное- 160, яйца-100, шоколад темный - 170, разрыхлитель -5, щепотка соли. Выход-700. | Кексовое тесто готовят с добавлением измельченного шоколада и формуют с использованием кондитерского мешка с гладкой трубочкой на силиконовом коврике шарики на расстоянии 5 - 7 см друг от друга. Выпекают при температуре 180°С в течение 7-10 мин до золотистого цвета. |

5.7 Бисквитное печенье «Дамские пальчики» («Савоярди»), г. мука — 125, сахар — 150, яйца — 250, сахарная пудра для посыпки — 50. Выход — 500. Бисквитное тесто готовят способом буше. Формуют с использованием кондитерского мешка с гладкой круглой трубочкой диаметром 2 см на силиконовом коврике или пергаментной бумаге в виде палочек длиной 9 см. Поверхность посыпают сахарной пудрой и оставляют для подсыхания на 15-20 мин. Перед выпечкой еще раз посыпают сахарной пудрой и выпекают при температуре 170-180 °С в течение 15 мин



5.8 Маффины (от англ. muffins ) — это маленькая круглая или овальная выпечка (рис. 15.3), преимущественно сладкая. Выпекают маффины в специальных небольших формочках объемом не более 100 мл. Традиционно маффины делают с начинкой. В качестве начинки используют крем, ягоды, варенье, фрукты, орехи и шоколад. Также начинкой могут служить овощи, сыр, рыба, грибы. Для приготовления маффинов отдельно смешивают сухие и жидкие ингредиенты, а затем хорошо вымешивают, но не взбивают. Существует два типа маффинов: английские и американские. Для изготовления английских маффинов используют дрожжевое тесто, а для американских в тесто кладут разрыхлитель или соду для выпечки. Американские маффины — очень похожи на то, что мы называем «кексиками», а британцы — cupcakes. Это маленькая выпечка из бездрожжевого теста, преимущественно сладкая, но не настолько, как более привычные для нас кексы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Фото** | **Рецептура** | **Технология приготовления** |
| Классический американский маффин делается с отрубями без начинки либо с цукатами, орехами, сухофруктами. |  | сахар-200, яйца-100, масло сливочное-75, сметана-200, сода-5, мука-250, изюм- 100, орехи грецкие- 50, пудра сахарная-50. Выход -12 шт. по 65 г. | Соединяют яйца, растопленное масло и сметану. Добавляют сахар, муку, соду и хорошо еремешивают. Части готового теста массой 72-75г раскладывают в формы. Сверху посыпают изюмом и орехами. Выпекают при температуре 190 °С в течение 15-20 мин. После выпечки посыпают сахарной пудрой. |
| Черничные маффины | https://avatars.mds.yandex.net/i?id=98d8e4484cc59bcb2aea0a2f367ebc1100d04794-5516535-images-thumbs&n=13 | мука пшеничная-150, миндаль -50, яйца- 50, молоко-120, растительное масло-50, разрыхлитель-5, сода пищевая-3, сахар-100, черника -150. Выход - 12 шт. по 60 г. | Смешивают сухие ингредиенты (муку, молотый миндаль, сахар, разрыхлитель, соду) и отдельно жидкие (молоко, яйца и растительное масло). Затем жидкие ингредиенты вливают в сухие и замешивают тесто. Добавляют чернику, аккуратно перемешивают и раскладывают в металлические или силиконовые формы с вложенными в них бумажными формами. Выпекают при температуре 190 °С в течение 15-20 мин. |
| Бананово-медовый рождественский маффин |  | мед - 250, яйца- 100, карамельный сахар - 125, мука-250, бананы - 100, гвоздика - 0,5, корица-5, имбирь - 0,5, кардамон - 0,5; для отделки : мед - 50, миндаль - 80. Выход - 10 шт. по 75 г. | Мед, яйца, пряности перемешивают. Добавляют карамельный сахар, измельченный миндаль, разрыхлитель, муку и замешивают тесто. Добавляют нарезанный банан, перемешивают и раскладывают в формы. Выпекают при температуре 180 °С в течение 12-15 мин. Готовые изделия смазывают медом и посыпают миндалем. Для получения карамельного сахара сахар-песок карамелизуют, охлаждают и измельчают. |

5.9 Капкейки (от англ. cupcakes — «кекс в чашке», «торт, запеченный в маленьких чашках») выпекают в круглой формочке. Капкейки, несмотря на внешнее сходство, кардинально отличаются от маффинов — они представляют собой обычные кексы (масляные бисквиты), тесто для которых готовят методом взбивания масла. Чтобы добавить начинку — шоколад, джем, ванильный крем, в готовом капкейке вырезается небольшое углубление. И обязательным атрибутом, так сказать визитной карточкой, является верхняя кремовая. Это также может быть и ганаш, взбитые сливки, конфеты, фигурки из марципана, глазурь, орешки и т.п.

**Шоколадный капкейк с кремом ганаш**, г: мука - 215, сахар- 215, масло сливочное - 170, сметана - 120, яйца - 100, какао-порошок -35, кофе эспрессо — 90, эссенция ванильная - 10, разрыхлитель -5, сода - 5, соль - 2, сливки 35%-ной жирности - 270, патока - 40, шоколад горький - 225. Выход - 20 шт. по 70 г.

Сливочное масло растапливают с сахаром и взбивают до охлаждения. Постепенно добавляют яйца, кофе эспрессо, ванильную эссенцию. Соединяют муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. В подготовленную массу добавляют половину мучной смеси, а затем сметану. Все хорошо перемешивают. Добавляют оставшуюся мучную смесь и замешивают тесто.



Готовое тесто формуют при помощи кондитерского мешка в специальные формы и выпекают при температуре 180° С в течение 15-20 мин. Готовые капкейки после охлаждения украшают кремом ганаш и разноцветным драже.

**Шоколадный кекс с жидкой начинкой**, г*: шоколад темный-200, сахар коричневый-60, масло сливочное-100, яйца-100, желтки- 60, мука - 50, щепотка соли. Выход- 6 шт. по 85 г.* Шоколад и сливочное масло растапливают на водяной бане или в микроволновой печи. Хорошо перемешивают до гладкой однородной консистенции. Яйца и желтки взбивают с добавлением сахара до пышной консистенции, а затем соединяют с шоколадной массой и мукой. Для улучшения вкусовых качеств добавляют щепотку соли. Также массу можно ароматизировать, добавляя ванильную или апельсиновую эссенцию, кофейный или сливочный ликер и др. Готовое тесто выкладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 200 °С в течение 7-10 мин. Поверхность кексов должна быть покрыта тонкой корочкой, сверху вогнутой, так как внутри середина остается жидкой. Кексы подают горячими сразу же после выпечки.



**III. Этап закрепления**.

*Преподаватель предлагает обучающимся ситуационные задачи, которые необходимо решить, используя информацию, содержащуюся в кейсах по предложенному алгоритму.*

Обучающиеся с кейс-ситуациями работают по группам:

**Ситуация №1**

**Вы работаете в кондитерском цехе Вам необходимо:**

1. Разработать фирменное сложное мучное кондитерское изделие из бисквитного теста
2. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и сырье для приготовления фирменного кондитерского изделия.
3. Разработать технико-технологическую карту.
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность.
5. Определить стоимость фирменного изделия.

**Ситуация №2**

**Вы работаете в кондитерском цехе Вам необходимо:**

1. Разработать фирменное сложное мучное кондитерское изделие из песочного теста
2. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и сырье для приготовления фирменного кондитерского изделия.
3. Разработать технико-технологическую карту.
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность.
5. Определить стоимость фирменного изделия.

**Ситуация №3**

**Вы работаете в кондитерском цехе Вам необходимо:**

1. Разработать фирменное сложное мучное кондитерское изделие из заварного теста
2. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и сырье для приготовления фирменного кондитерского изделия.
3. Разработать технико-технологическую карту.
4. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность.
5. Определить стоимость фирменного изделия.

*Руководители групп представляют результаты решения ситуационных задач в форме презентации. Ведется дискуссия по вариантам представленных решений.*

**V.Домашнее задание.**

* Подготовить презентацию «Инновационные подходы к оформлению сложных мучных кондитерских изделий».

**VI.Рефлексия** *( прием «Незаконченное предложение»).*

Я доволен своей работой на уроке, потому что……..

Я не доволен своей работой на уроке, потому что……..

Таким образом, применение метода ситуационного анализа или кейс-метода способствуют формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся, активизации их творческой мыслительной деятельности, развитию их аналитико-конструктивных умений. В разработанной модели конкретной ситуации профессиональной направленности, отражается весь комплекс знаний и практических навыков, которые обучающимся необходимы для выполнения профессиональных видов деятельности.

Важным достоинством кейс-метода является развитие системы личностно - значимых ценностей обучающихся, профессиональных позиций, профессионального мышления. Дискуссии, аргументации, присутствующие при принятии решений способствуют формированию культуры общения. А, все это- основа общих и профессиональных компетенций.

Как показала практика, внедрение кейс-метода в образовательный процесс является наиболее актуальным в обеспечении успешной реализации ФГОС.