

## Технологическая карта урока учебной практики по теме Приготовление рулета Буше

**Дата по расписанию:** 18.01.2021

**Профессия:** 43.01.09 «Повар, кондитер»

**Группа:** ПК 17-9

**Учебная практика:** ПМ 5

**Тема программы:** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

**Тема урока:** Приготовление рулета «Буше»

**Междисциплинарные связи:** ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.05 Основы калькуляции и учета; ОП.06 Охрана Труда; ОП.10. Рисунок и лепка; МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Формируемые ПК:**

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**Ожидаемые результаты освоения:** подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбор, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовление, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

**Цель учебного занятия:** Научить готовить рулет «Буше»

**Обучающая:** Способствовать формированию профессиональных навыков:

- обучить трудовым приёмам, технологическому процессу приготовления бисквитного торта;

- обучить проверять органолептическим способом качество пирожных и соответствие технологическим требованиям;

- научить предупреждать возникновение дефектов;

- научить подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь к работе;

- научить планированию выполнения производственных работ в соответствии с технологическим процессом;

- научить выполнять расчёты сырья для приготовления блюд и изделий с учётом количества отходов при приготовлении.

**Развивающая:** Способствовать формированию умений в ходе учебно- производственной работы:

- осуществлять анализ;
- планировать свой труд;
- распределять рабочее время;
- выбирать наиболее рациональные приёмы работы;
- находить правильные решения в процессе труда;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд;

**Воспитательная:** Способствовать формированию профессионально-значимых личностных качеств обучающихся, а именно:

- исполнительской дисциплины;
- трудолюбия;
- умения добиваться высоких производственных показателей

**Продолжительность урока:** 6 часов

**Тип занятия:** Урок освоения новых знаний и умений

**Вид занятия:** Дистанционный, практический.

**Формы и методы контроля:** Элементы обратной связи (фото или видеотчет заданий через ватсап,).

**Оборудование урока:** компьютер (телефон, планшет), инструменты и оборудование для приготовления блюд по теме.

**Мастер п/о:** Васильев Александр Егорович

**Электронный адрес:** haas\_76\_bas@mail.ru

**Номер телефона:** 89244677993

#### **Этапы и хронология учебного занятия:**

**Организационная часть:** Сегодня последний урок по ПМ5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Сегодня будет учиться готовить бисквит для рулета

**Актуализация опорных знаний, мотивация к изучению новой темы:**

Сегодня на уроке мы должны научиться готовить рулет «Буше»

Рулет Буше- это влажный и нежный шоколадный рулет с ягодой и сливочно-ванильным кремом.

**Вводный инструктаж:**

**Ингредиенты для «Шоколадный рулет "Шварцвальд буше де нозль"**

Бисквит:

- Яйцо куриное — 4 шт
- Сахар — 150 г
- Масло растительное — 1 ст. л.
- Пахта (можно заменить на кефир) — 2 ст. л.
- Какао-порошок — 25 г
- Мука пшеничная / Мука — 90 г
- Ванильный сахар — 1 пакет.
- Разрыхлитель теста — 1 ч. л.

Крем:

- Масло сливочное — 200 г
- Сахарная пудра — 100 г
- Сливки (густые) — 100 г
- Ванильный сахар — 1 пакет.

Прослойка:

- Вишня — 30
- Желатин — 10 г
- Сахар — 25 г

Продукты для бисквита лучше взвесить и отмерять заранее.  
Муку, какао и разрыхлитель просеять вместе.



Смешать сахар и ванильный сахар.  
Яйца взбить до бела и увеличения объема в три раза. Не переставая взбивать постепенно ввести сахар.



Добавить пахту и взбить. Добавить масло и опять взбить.



В три приема ввести мучную смесь и перемешать лопаткой.



Поместить тесто на противень 25x37 см застеленный пекарской бумагой. Выпекать в прогретой до 175°C духовке 12-15 минут. Готовый бисквит пружинит и не прилипает к рукам. Ориентируйтесь на вашу духовку!!!



Пока выпекается бисквит, посыпьте полотенце сахарной пудрой (25 г) и вотрите ее в полотенце. Готовый бисквит перевернуть на полотенце, удалить бумагу и скрутить рулетом. Полностью остудить.



Мягкое масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Не переставая взбивать постепенно ввести сливки.



Поместить в кулинарный мешок и отрезать у него носик шириной 1 см.



**ЗАРАНЕЕ** приготовить вишневую прослойку.

Сахар и желфикс смешать. Если вишня закрыта с сахаром пропустите это действие.

Если вы используете замороженную (свежую) вишню, дайте ей оттаять (выделить сок 100 мл).

Поместить вишню с соком в кастрюльку, добавить смешанный с сахаром желфикс (просто желфикс, если вишня сладкая)

Постоянно помешивая, довести до кипения и снять с огня. Полностью остудить.

П. С. Можно использовать вишневый конфитюр.



Развернуть бисквит и поместить его на лист чистой пекарской бумаги. Равномерно нанести по всей поверхности вишню.



Сверху нанести крем и разровнять его шпателем.



Свернуть в рулет и зафиксировать концы бумаги как конфету. Поместить на пару часов в холодильник и дать крему хорошо застыть.



Достать из холодильника и удалить бумагу. Из 100 мл воды, 2 ст. л. сахара и 3 ст. л. вишневого ликера приготовить пропитку. Пройдитесь пропиткой по всей поверхности рулета. Если рулет будут кушать дети, то просто пропитайте его вишневым соком.



Для оформления рулета можно использовать готовую шоколадную мастику (200 г), которую надо раскатать на силиконовом коврик под дерево. Можно покрыть рулет шоколадным ганашем или просто шоколадом.



### **Вторичной инструктаж: Самостоятельная работа обучающихся.**

Вы должны, следуя технологической карте приготовить рулет Буше. Оформление бисквита по вашему усмотрению.

### **Заключительный инструктаж**

Процесс приготовления (в том числе оборудование и инвентарь) и готовый продукт необходимо заснять на фото или видеосъемку и отправить мне на ватсап, для проверки и дальнейшего выставления оценки. Приветствуется устное комментирование во время приготовления и самоанализ после дегустации блюда. Если нет ингредиентов, то рекомендую сделать технологическую карту и варианты оформления рулета Буше

