

Урок по УП 05

Группа 43ПК, Курс 4

Дата проведения: 02.11.2021г

Тема урока: Приготовление кексов из дрожжевого опарного теста: кекс «Майский», кекс «Здоровье», «Ромовая баба».

Оценка качества готового изделия.

Цель урока: «Формирование у учащихся персональных умений правильно и качественно выполнять все приемы, способы разделки дрожжевого теста в соответствии с инструктивными указаниями, пояснениями мастера и рекомендациями инструкционной карты».

Задание для обучающихся:

1. Запишите дату и тему урока.
2. Изучите самостоятельно, используя интернет ресурсы технологию приготовления кексов
3. Приготовьте самостоятельно 2 порции кексов «Майский», кекс «Здоровье», «Ромовая баба» по выбору.
4. Произведите расчет продуктов для приготовления 100 порций изделия которое вы приготовили. Результаты запишите в технологическую карту, которую вы разработаете:

№п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г М (брутто)	Масса на 100 порций, г М (брутто)
1			

5. Опишите правила подачи и требования к качеству изделия темы урока. Результат запишите в таблицу:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
1. Кекс «Майский», 2 Кекс «Здоровье», Оценка качества готового изделия. 3Ромовая баба». Оценка качества готового изделия.				