«Бекітемін»

 оқу жұмысы жөніндегі

директор орынбасары

С.С. Нурмукашева\_\_\_

Күні:01.12.2022 ж

Топ: 343 топ

**Сабақ тақырыбы:** Қаттама, бадам және үлпілдек-жаңғақ торттары

**Модуль/ пән атауы: КМ09** Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру/Ұн және кондитер бұйымдарының технологиясы

**Дайындаған педагог:** Уразова Б.Е

2022 жылғы «01» желтоқсан

Курс, топ: 3 курс, 343топ

***Сабақ типі*:** Жаңа білімді меңгеру сабағы

2. Мақсаты, міндеттер

**Білімділік:**Торттарды дайындау туралы түсініктерді қалыптастыру

**Тәрбиелік:** Мамандыққа және пәнге деген қызығушылықты тәрбиелеу

**Дамытушылық:** Пән бойынша өндірістік және ұйымдастырушылық қызметін, құрылымын тәжірибеде қолдана білуді үйрету және дамыту.

2.1 Оқу сабақтары барысында білім алушылар игеретін кәсіби біліктердің тізбесі.

3. Сабақты жабдықтау: Слайд.

3.1 Оқу-әдістемелік құрал-жабдықтар, анықтамалық әдебиеттер: оқулық Н. Г. Бутейкис “Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясы".

3.2 Техникалық құралдар, материалдар.

**4. Сабақтың барысы.**

1.Сабақтың ұйымдастыру бөлімі: сәлемдесу, жоқ адамдарды анықтау.

2.Сабақтың мақсаты мен міндеттерін қою

**Жаңа сабақты баяндау**

**Қаттама торттар**

 **«Кремі бар қаттама» торты**.

*5030 қаттама шала фабрикат, 3800 қаймақ кремі, 150 қант ұнтағы,1020 қаттама түйіршік. Шығымы 1 кг-нан 10 дана.*

Қаттама қабаттарды пісіріп, суытады және креммен жапсырады.

Массасы 500г торт – екі қабаттан, массасы 1 кг торт үш қабаттан тұрады. Соңғы қабатты майда жағын үстіне қаратып салады. Беті мен бүйір жақтарына крем жағуды және қабаттардың түйіршіктерін себеді, торттың бұрыштарын тегістеп тортқа металл пластиканың көмегімен қысады. Торт бетіне қант ұнтағын себеді. Бұл тортты «шарлотт» және «Гляссе» кремімен дайындауға болады.

Сапасына қойылатны талаптар: торт төртбұрышты формалы; үстіне қант ұнтағы бар түйіршік себіледі; қамырдың түсі ақшыл сары, кремдікі – ақ; қамыр құрғақ, жеңіл қабатталады; крем формасын жақсы сақтайды.

**«Конфитюрі бар қаттама» торты.**

*5330 қатталған шала фабрикат, 3500 конфитюр, 1020 қаттама шала фабрикат ьүйіршігі, 150 қант ұнтағы. Шығымы: 1кг-нан 10 дана*

Қаттама қалыңдығы 5-6 мм етіп жаяды. Пісіріп және суытқаннан кейін екі қабатты конфитюрмен жапсырады. Бетіне және бүйір жақтарына конфитюр жағып, қаттама түйіршігін және қант ұнтағын себеді.

Сапасына қойылатын талаптар: кремнің орнына конфитюрді пайдаланады.

**«Москва қаттама нан» торты.**

*4000 қаттама шала фабрикат, 1800 қаттама шала фабрикаттың түйіршігі, 200 қант ұнтағы. Шығымы: 1кг-нан 10 дана.*

Қаттама қамырды қабаттармен пісіріп, суытады және 2-3 қабаттан жеміс начинкасымен жапсырады. Бетіне және бүйір жақтарына жеміс начинкасын жағады. Қаттама түйіршіктері мен қант ұнтағын себеді.

**«Жеміс бадам» торты**.

*5770 бадам шала фабрикаты, 2170 жеміс начинкасы, 420 жібіту үшін сироп, 1140 жеміс пен цукат, 420 помада, 80 бадам түйіршігі. Шығымы 1 кг-нан 10 дана.*

Тортты квадрат формалы етіп дайындайды: Бадам қамырын май жағылған кондитер табағына салып, ұн себеді, пышақтың көмегімен екі квадратқа торттың өлшемі бойынша қалыпқа келтіреді.

Торттың үстіңгі бөлігі үшін қамырдың бір квадратына тісті түтікшеден сурет қондырады. Пісіріп және суытқаннан кейін астыңғы жұқа нанды жеміс начинкасымен майлап, оған алдын ала сироппен жібітілген үстіңгі жұқа нанды салады. Үстіңгі жұқа нанның алынған торт сектордың әрқайсысын түрлі түсті помадамен толтырады. Помада қатып қалған кезде тортты жемістермен және цукаттармен әсемдейді. Қатқаннан кейін бүйір жақтарына жеміс начинкасын жағады және бадам түйіршігін себеді.

Сапасына қойылатны талаптар: торт квадрат формалы, түрлі түсті помадамен әсемделеді: қамырдың түсі қызыл қоңыр, қамыр кеуек.

**Үлпілдіек –жаңғақ торты**

**«Полет» торты.**

*4300 үлпілдек жаңғақ шала фабрикаты. 300 үлпілдек шала фабрикат. 4900 «Шарлотт» шоколад кремі, 150 қант ұнтағы, 200 үлпілдек-жаңғақ шала фабрикат түйіршегі. Шығымы: 1кг-нан 10 дана*

Тортты дөңгелек форма етіп дайындайды. Торт үшінн үлпілдек-жаңғақ шала фабрикатын келесі рецептура бойынша пісіреді: 3030 қант, 1515 жұмыртқа блогы. 1288 қуырылған жаңғақ. 37,9 ваниль ұнтағы.

Үлпілдек-жаңғақ шала фабрикаттың екі жұқа наның креммен жапсырып, сондай-ақ бетіне және бүйір жақтарына крем жағып, үлпілдек-жаңғақ шала фабрикаты түйіршігін себеді.

Үлпілдек қамырдан жасалған тортты әсемдеу үшін бірнеше дөңгелек жұқа нанды пісіріп, суытады және оларды торттың бетіне салады. Шоколад пен ақ кремнен жұқа сурет қондырады. Қант ұнтағын қондырады, трттың үстіне жұқа қабат етіп себеді.

Сапасына қойылатын талаптар: торт дөңгелек немесе тікбұрышты формалы: ақ және шоколад түсті кремнен сәнделеді: үстіне қант ұнтағы себіледі: тілігінде кремнен жапсырылған екі белокты жұқа нан көрінеді.

5. Рефлексда пісіріліп, салқындатылады

.



6. *Оқушылардың өзіндік жұмысы:* 219-220 бет бойынша Н. Г. Бутейкис оқулығының материалын оқып, торт түрлерімен толықтай танысу