ОГАПОУ «Старооскольский Агротехнологический техникум»

 Методическая разработка

 урок - деловая игра

 по теме: «Приготовление пирожных».

 Выполнила преподаватель

 Ченцова М. Н.

 Г. Старый Оскол 2016.

 **Структура методической разработки.**

 **Введение.**

1.Методическое обоснование темы.

2. Методические рекомендации по проведению урока.

3. План урока.

4. Технологическая карта урока.

5. Дидактический материал.

6. Список используемой литературы.

**Ведение.**

Методическая разработка направлена на профессионально-педагогическое совершенствование мастера производственного обучения, показ работы по

привитию практических умений и навыков учащихся с учётом их индиви-

дуальных способностей. Одним из эффективным методом педагогического

совершенствования мастера является ведение уроков производственного

обучения в нетрадиционных формах. Это открытый урок, урок - деловая игра, урок- конкурс, урок- семинар. Подготовка к таким урокам требует большого

труда. Мастер, используя методическую литературу, составляет подробный

план, ставит цели, задачи перед учащимися на уроке, продумывает методы и

средства обучения, способы организации. Для расширения кругозора учащихся использует дополнительный материал по темам, которые всегда интересны своим содержанием, например, страничка в мире интересного, ис-

тория происхождения, новинки отделочных полуфабрикатов

 Для примера рассмотрим урок - деловая игра по теме « Приготов-

ление пирожных».

1. **Дидактическая цель занятия.**

* Развитие творческой и познавательной активности.
* Реализация связи теоретического обучения с практикой.
* Систематизация теоретических и практических знаний и навыков.
* Формирование технологической грамотности.
* Формирование мотивов профессионального саморазвития, самосо-

вершенствования.

* Развитие творческого мышления, коммуникативных навыков.

2. К особенностям содержания данной темы относится большое разнообра-зие вопросов: виды пирожных в зависимости от использования основного и отделочного полуфабрикатов, трудоемкость в процессе оформления, режимы тепловой обработки, нормы выхода пирожных, требования санитарии и гигиены, перечень традиционных и фирменных пирожных.

 Данная учебно-деловая игра рассчитана на обобщение изученной темы и проводится, как зачётное занятие. Из числа учащихся выбирают экспертную комиссию. Остальным учащимся предлагается разбиться на четыре бригады. Каждую бригаду преобразовать в кондитерские цеха предприятий общественного питания с названиями. Каждое предприятие должно предоставить ассортимент своих пирожных виде презентации. Организация проведения такого урока направлена на самостоятельную работу учащихся, где они проявляют свои знания, смекалку, творчество, профессиональное мастерство.

3. **План урока**

**Тема программы**:Приготовление пирожных.

**Тема урока**: Обобщение темы «Приготовление пирожных»

**Цель:** Создание условий для формирования мотивов профессионального

саморазвития, самосовершенствования, творческого мышления.

**Задачи для мастера:**

1. Систематизировать профессиональные знания и умения в приготовлении

 и в оформлении пирожных.

2.Расширить знания, кругозор учащихся в приготовлении и оформлении пи-

 рожных.

3. Развитие творческого потенциала участников в нестандартной ситуации.

4. Развитие речевых и коммуникативных умений при работе в бригадах.

**Задачи для учащихся:**

1. Оформить инструкционно -технологическую карту.

2. Показать последовательную структуру технологического процесса приго-

 товления пирожных.

3. Уметь анализировать, выявлять главное, доказывать.

4. Воспитывать ответственное отношение к делу.

5. Формировать вежливое отношение к коллегам по группе и мастеру.

4**. Технологическая карта урока**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дидактическая структура урока |  Методы  обучения  |  Форма деятельности  | Средстваобучения  | Способыорганизации |
| Мотивация и сти-мулированиедеятельности учащихся, целеваяустановка, активация необходимых знаний.  | Репродуктив-ный, проблемный,частично-поисковый. | Практическаясамостоятель-ная работа. | Раздаточныйматериал, натуральныеобразцы, ди-дактическийматериал. | Фронтально-групповая,бригадная,индивидуаль-ная. |

5. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: производственные столы, весы, пекарский шкаф, плита электрическая, взбивальная машина, миксер.

Посуда, инструменты, инвентарь: кастрюли, кондитерские чашки, лопатки деревянные, ложки, тарелки, подносы, кондитерские мешки с наконечниками, ножницы, корнетики, мерные стаканы, ножи.

Сырьё: яйца, мука, сахар, какао- порошок, шоколад, ванилин, орехи, молоко сгущенное, сахарная пудра, желатин, красители.

**Методическое оснащение:**

«Сборник рецептур мучных кондитерских изделий».

Учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Журнал « Общественное питание».

Плакаты с изображением пирожных, иллюстрации.

Эмблемы с названием кондитерского предприятия, визитные карточки.

**Межпредметная связь:**

Организация предприятий общественного питания, товароведение, спецтех-

ноология, оборудование предприятий общественного питания, санитария и гигиена.

 **ХОД УРОКА.**

I. Организационный момент.

 ***Приветствие****:*

 Добрый день коллеги, друзья!

 Пожелать Вам хочется счастья

 Широты, изобилия, добра,

 Чтоб сегодня жилось интересней

 Чем минутой назад, чем вчера.

 Чтоб такая же наша встреча

 Не последней была –господа !

II. Водный инструктаж.

 ***Логическое подведение к теме урока :***

 *Мастер представляет интересную профессию- кондитер.*

Если образование по профессии кондитер может получить практически каждый

 желающий, то стать настоящим мастером своего дела дано не всем. Художественный вкус, стремление к постоянному совершенствованию и образованию- необходимые черты для желающих достичь вершин. Именно в таких случаях открываются перспективы стать профессионалом и создать собственный шедевр, который войдёт

 в анналы кулинарного искусства.

 Мастерство приготовления вкусных лакомств, кондитерских изделий ценилось во все времена, а вкуса тортов, пирожных и других сладостей всегда хранятся в строго тайне. Кондитер-специалист, обладающий знаниями навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать

Изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

*Мастер объявляет начало урока, сообщает тему, метод проведения****.***

**Тема**: Урок обобщениепо теме «Приготовление пирожных».

 ( Урок проводится в форме деловой игры).

 Учащимся в качестве домашнего задания было предложено открыть своё предприятие общественного питания. Они должны сформировать брига-

ды, выбрать название. Каждое предприятие имеет свой ассортиментный перечень фирменных пирожных. Из числа учащихся выбирается также экспертная группа, которая будет оценивать работу каждого предприятия.

***Знакомство с кондитерскими цехами предприятий.***

«Лакомка» - презентация бисквитных пирожных ;

«Изюминка» - презентация песочных пирожных;

«Славянка» - презентация пирожных заварных;

«Шарлотка» - презентация пирожных воздушно-мендальных.

***Актуализация внимания учащихся на содержание темы урока***.

*Предоставляется слово учащимся* ( *предприятия предоставляют* *свои*

*визитные карточки****.*** *Представитель от каждого предприятия зачиты-*

*вает подготовленный им заранее материал).*

***«***Лакомка»: Мы профессию славим сегодня свою

 Кондитер равный в рабочем строю

 Профессия нужная людям всегда,

 Профессия мира, любви и труда.

«Изюминка»: Наш труд прост и лёгок с первого взгляда,

 Но сколько труда и терпения надо.

 Ну что там, с мукой быстро всё смешать,

 Чтобы вкусной профессией всех удивлять.

«Славянка»: Постепенно постигали трудное мы ремесло

 Многое мы здесь узнали, изучая мастерство.

 То чему нас научили обещаем не забыть

 Пирожными и тортами будем мы людей кормить.

«Шарлотка»: И откушав тех изделий

 Улыбаясь, скажут нам

 Слава, слава и спасибо

 Дорогим кондитерам!

***Актуализация опорных знаний***.

***-*** *Мастер методом блиц-опроса проверяет знания обучающихся.*

 Блиц- опрос

1.Способ разрыхления теста при приготовлении бисквитного п.ф.

2.Способы приготовления бисквитного теста.

3.Роль крахмала при добавлении его в тесто.

4.Чем обусловлено название песочного теста.

5.Что является разрыхлителем в песочном тесте.

6.Из каких операций состоит приготовление заварного теста.

7.Способы приготовления воздушно-орехового п.ф.

8.Температура выпечки воздушного теста.

9.Какие компоненты входят в крем сливочный новый.

10.Из каких стадий состоит приготовление помады.

11.Какой отделочный полуфабрикат используют для глазировки заварных пирожных.

12.Для чего добавляют лимонную кислоту во время взбивания белка.

***-***(*Экспертная комиссия анализирует ответы*, *заносит результаты опроса в оценочную таблицу).*

Мастер обращает внимание на последовательность и правильность

выполнения трудовых приёмов технологического процесса.

**-** *Учащиеся переходят в пищевую лабораторию*.

 III. Текущий инструктаж.

***-***  *Выполнение практического задания:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Деятельность мастера |  Деятельность учащихся |  методы |
| Целевые обходы рабочих мест :Соблюдение технике безопасности при работе.Организация рабочего мес-та. | Самостоятельная работа по приготовлению пи-рожных: бисквитных; пе-сочных; заварных; воздуш-но-мендальных.Работа в бригадах. | Проблемный, Практический,Сотрудничество.  |
| Наблюдение. Консультирование. | Оформление столов длядигустации. Выставка пирожных. | Частично-поисковый |
| Создание условий для фор-мирования профессиональ-ной самостоятельности в процессе работы. | Консультирование экспер-тов по процессу приготов-ления пирожных.Выступ-ление представителя каж-дого предприятия. | Словесный,Поощрения,Эмоциональное сти-мулирование. |

 Заключительный инструктаж.

**1**.Подведение итогов деятельности предприятий:

*Выступление экспертов, определение мест по количеству набранных*

*баллов. Выставление оценок.*

**2**.Обсуждение трудностей предприятия в процессе работы.

Обоснование положительного и отрицательного опыта.

**3**.Подведение итогов и выводы о достижении поставленных целей.

**4**.Выдача домашнего задания.

 6. Используемая литература

1. ГОСТ 30602-97/ ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

2.«Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Н.Г. Бутейкис 2012г

3. «Технологическое оборудование предприятий». В.П. Золин 2012г.

4. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Изд. центр М: 2013Г.

5. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». З.П. Матюхина 2013г.