Министерство образования, науки и молодежной политики

Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии сервиса»

**Методическая разработка занятия по учебной практике**

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

 **Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста: сдобы «Выборгской» фигурной**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

****

**Разработала:**

**мастер производственного обучения**

**ГБПОУ КК АТТС**

**Воропаева М.В.**

Армавир, 2020

**Пояснительная записка**

 Данная методическая разработка предназначена для проведения урока учебной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

 Тема урока учебной практики: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста: сдобы «Выборгской» фигурной**.

 Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяет мастеру производственного обучения отследить теоретический и практический уровень подготовки обучающихся по пройденной теме. Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний. Урок обеспечен в полном объёме дидактическими средствами обучения.

 В ходе изучения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,  формируются следующие**профессиональные компетенции:**

**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.

**Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 . Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК  6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Технологическая карта занятия

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема занятия:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста: сдобы «Выборгской» фигурной.

**Цели занятия:**

***Обучающие:***

Научить обучающихся:

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

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

(ПК 5.2.)

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

***Развивающие:***

Развить у обучающихся способности:

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2.)

Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3.)

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4.)

***Воспитательные:***

Воспитать у обучающихся:

Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интереса к ней (ОК 1.)

Умение работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК  6.)

**Тип урока:** урок по изучению трудовых приемов и операций.

**Методы ведения урока:** словесный (рассказ с элементами эвристической беседы, обсуждение), наглядный (показ трудовых приемов и навыков по формованию сдобы, использование ИКТ), практический (решение проблемной ситуации, работа с технологическими картами), игровой (игра «Цветик-семицветик», «Поле чудес», Эстафета), здоровьесберегающий (чередование различных видов учебной деятельности), рефлексия.

**Педагогические принципы:**

• коммуникативной направленности,

• индивидуального и дифференцированного подхода,

• деятельностного подхода в обучении,

• прочности усвоения знаний, умений,

• наглядности, доступности и посильности.

**Материально-техническое оснащение урока:**

**Оборудование:** весы, скалки,ножи, скребки, листы, столы, дежа.

**Сырье:** готовое, выброженное тесто, мука, масло растительное, изюм.

**ИКТ мультимедия:** мультимедийный проектор, компьютер, экран,

презентация.

**Учебно-методические материалы:**

рабочая тетрадь, дневник, технологические карты.

**Межпредметные связи:**

1. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.Физика.

3.Охрана труда.

**Прогнозируемый результат:**

• формирование элементов профессиональных компетенций: ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.3.

• формирование элементов общих компетенций: ОК 1. - ОК 6.

**Распределение рабочего времени:**

1.Организационный момент - 2'

2.Вводный инструктаж - 40'

3.Текущий инструктаж – 5 часов

4.Заключительный инструктаж - 18'

**Литература:**

*-Нормативная*: Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2016.

*-Учебная:* Учебник И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2018.

*-Дополнительная:* Е.В. Мазепа. Практикум для кондитера. Ростов/на Д., 2016.

**ПЛАН – КОНСПЕКТ УРОКА**

**1.Организационный момент (2 мин).**

-приветствие;

-проверка присутствующих и готовность к уроку.

**2. Вводный инструктаж (40 мин).**

-**Сообщение темы и цели урока. Мотивация учебной деятельности обучающихся.**

**Рефлексия, настрой на урок.**

****

 Эпиграфом к нашему занятию можно взять слова Сенеки Луция Аннея (Младшего) крупного римского философа (родился 4 года до н. э. – умер 65 года н.э.):

*Живи для учения, учись для жизни.*

 Тема сегодняшнего урока «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста».

 Сегодня мы научимся приготовлению, оформлению и подготовке к реализации изделий из дрожжевого теста. Предлагаю определить, какое изделие мы будем с вами готовить, с помощью игры «Поле чудес». Каждый студент называет букву, которая есть, по его мнению, в данном слове, если ответ не верен, это приведет к «осыпанию берега» и «человек» может попасть в пасть акуле.



Все верно сегодня мы научимся приготовлению, оформлению и подготовке к реализации сдобы «Выборгской» фигурной» и решим вопрос-проблему урока, которая написана на доске и звучит следующим образом: «С чем связано недостаточное количество изделий сдобы «Выборгской» фигурной на прилавках магазинов?»

*В дневниках учебной практики обучающиеся записывают тему занятия.*

**- Проверка знаний обучающихся по пройденному материалу.**

 Перед тем, как приступить к изучению этой темы, давайте вспомним материал, изученный ранее на учебной практике и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с помощью игры «Цветик-семицветик». Мы с Вами будем отвечать на вопросы, написанные на лепестках «Цветика-семицветика».

*Обучающиеся по очереди, срывая лепестки, отвечают на вопрос, написанный на лепестке.*

**Игра «Цветик – семицветик». Вопросы на лепестках**.

*Обучающиеся устно отвечают на вопросы.*

1.Отобрать из выставленных на столе образцов брак по вине формовщика и объяснить его причину.

*Ответ:*

*1.Форма не соответствует названию изделия;*

*-нечётко выраженный рисунок изделия;*

*- с притисками;*

*-изделия с загрязнённой нижней коркой;*

*-недовес, перевес.*

2. Дать характеристику изделиям сдобы «Выборгской» простой.

*Ответ:*

*Сдоба «Выборгская» простая-*

*-мелкоштучные сдобные изделия разнообразной формы*

*-с чётко выраженным рисунком, с запахом ванилина,*

*-поверхность смазана яйцом, цвет коричневый.*

3. Пользуясь рецептурой, определить каким способом готовится тесто на сдобу «Выборгскую» простую и почему?

*Ответ:*

*Тесто готовится опарным способом с обминкой и отсдобкой потому, что в рецептуру сдобы входит большое количество сдобящих веществ (жира, сахара, яйца).*

4. Назовите правила укладки изделий на листы.

*Ответ:*

*Сформованные изделия укладываются на зачищенные и смазанные растительным маслом листы по 5-10 штук, расстояние между изделиями 10 см.*

5. Перечислите последовательность операций при разделке сдобы «Выборгской» простой.

*Ответ: Последовательность операций при разделке сдобы «Выборгской» простой: деление теста на куски, предварительная расстойка, округление, предварительная расстойка, раскатка лепёшки, предварительная расстойка, нанесение повидла на лепёшку, придание формы соответственно названию с помощью нанесения надрезов ножом.*

6. Назовите массу тестовой заготовки для сдобы «Выборгской» массой 0,1 кг, если при разделке используется 5г повидла.

*Ответ:*

*Масса составляет 105г. т.к. 10% добавляется на упёк и усушку.*

7. Перечислите ассортимент сдобы «Выборгской» простой.

*Ответ:*

*Листок, лист клёна, гусиная лапка, корзиночка, сумочка, фигурные лепёшки, двойной накладной листок, лодочка, двойная накладная лодочка и т.д.*

*По окончании игры мастер благодарит обучающихся за ответы.*

*-* **Инструктирование обучающихся по материалу урока.**

 А сейчас мы приступаем к изучению нового материала. Что бы вам легче было усваивать материал урока, мы будем использовать технологические карты «Формование сдобы выборгской фигурной».

 *Мастер даёт характеристику изучаемым изделиям, перечисляет разновидности, обращает внимание на рецептуру изделий, а затем демонстрирует последовательность выполнения операций по формованию грибов, лебедя, банта, слона, краба, рака. При формовании обращает внимание на дефекты, которые могут возникнуть при нарушениях технологии.*

**-Закрепление нового материала.**

Вопрос для обсуждения. Используя рецептуру сдобы «Выборгской» фигурной докажите, что это изделие считается сдобным?

*Закрепление изученного материала мастер проводит с использованием элемента урока-эстафета. Все обучающиеся формуют изделия по теме урока и подготавливают по 1 вопросу «соседу». Отвечают на заданный вопрос соседа слева, оценивает изделия соседа справа и задаёт ему свой вопрос. Эстафету начинает мастер. Она оценивает работу обучающегося, стоящего с краю и задаёт ему вопрос.*

**Эстафета.**

Примерные вопросы эстафеты:

1.Что такое предварительная расстойка, для чего её проводят?

2.Дать характеристику изделий сдобы «Выборгской» фигурной.

3.Перечислите разновидности сдобы

«Выборгской» фигурной.

4.Назовите массу тестовой заготовки для этой сдобы?

5.Перечислите последовательность операций при формовании этой сдобы?

6.Перечислите дефекты, которые может допустить формовщик?

7.Как должно быть организовано рабочее место формовщика?

8.Какие изделия получатся, если формование проводилось без предварительной расстойки?

9.Почему при формовании сдобы «Выборгской» тестовые заготовки округляют?

*По окончании эстафеты мастер задаёт вопрос: «Готов ли кто-нибудь решить проблемную ситуацию?»*

«С чем связано недостаточное количество изделий сдобы «Выборгской» фигурной на прилавках магазинов?»

*Следуют ответы обучающихся.*

**-Подведение итога вводного инструктажа.**

*Мастер подводит итог урока. За активное участие выставляет оценки.*

***- Распределение* обучающихся по рабочим местам.**

 Перед тем как пройти на рабочее место для выполнения производственных операций, давайте вспомним правила техники безопасности перед началом, во время и по окончании работы.

**3.Текущий инструктаж – (5 часов).**

-Целевые обходы рабочих мест с целью проверки:

1) организация рабочих мест.

2) соблюдение т/б и личной гигиены.

3) качество выполненных работ.

4) оказание практической помощи обучающимся в правильном выполнении задания.

**4.Заключительный инструктаж – (18 мин).**

**1.Уборка рабочих мест.**

**2.Отметить положительные моменты в работе.**

(Разобрать общие недочеты и замечания. Сообщить оценку с обоснованием. Отметить работу лучших студентов, поделиться опытом их работы).

**3.Домашнее задание:**

 Для качественного усвоения сегодняшней темы вам необходимо выполнить домашнее задание:

- повторить изученный материал по учебнику: И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2018.

- составить технологическую карту «Формование сдобы «Выборской фигурной» (разновидности сдобы).

4. Рефлексия (подведение итогов занятия).

 А теперь подведем итоги работы на уроке. Я предлагаю вам оценить свою работу на данном уроке и закончить следующие предложения. Студенты по кругу высказываются одним предложением, выбирая начало фразы из рефлексивного экрана на доске:

Мне урок понравился потому, …

Больше всего мне понравилось……

Мне урок запомнился……..

Сегодня я узнал……...

Теперь я могу ……..

Я научился ……..

У меня получилось …….

Я понял, что ……..

Я смог …….

Мне не понравился урок, так как ……..

Я не смог понять сути занятия…………

Я не понял, что ………..

Было трудно ……..

Было не интересно ……..

Урок закончен. Цель достигнута. Всем спасибо!

Приложение №1.

Игра «Цветик-семицветик»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Цвет лепестков | Вопрос на лепестках | Эталон ответа |
| Белый | Отобрать из выставленных на столе образцов брак по вине формовщика и объяснить его причину. | *1.Форма не соответствует названию изделия;**2.Нечетко выраженный рисунок изделия;**3. Двойняшки;**4. Изделия с грязной нижней коркой;**5. Недовес, перевес.* |
| Зеленый | Дайте характеристику сдобы «Выборгской» простой. | *Сдоба «выборгская» простая – мелкоштучные сдобные изделия разнообразной формы с четко выраженным рисунком, запахом ванилина, поверхность смазана яйцом, цвет коричневый.* |
| Фиолетовый | Пользуясь рецептурой, определить каким способом готовится тесто на сдобу «Выборгскую» простую и почему? | *Тесто готовится опарным способом с отсдобкой и обминкой потому, что в рецептуру входит большое количество сдобящих веществ (жира, сахара, яиц)* |
| Черный | Назовите правила укладки изделий на листы. | *Сформованные изделия укладываются на зачищенные и смазанные растительным маслом листы по 5-10 штук, расстояние между изделиями не менее 3-5 см.* |
| Желтый | Перечислите последовательность операций по разделке сдобы «Выборгской» простой. | *Последовательность операций при разделке сдобы «Выборгской» простой: деление теста на куски, округление, предварительная расстойка, раскатка лепешки, нанесение повидла на лепешку, придание формы соответственно названию.* |
| Оранжевый | Назовите массу тестовой заготовки для сдобы «Выборгской» простой массой 0,1 г, если при разделке используется 5 г повидла. | *Масса составляет 105 г* |
| Голубой | Перечислите ассортимент сдобы «Выборгской» простой. | *Листок, гусиная лапка, корзиночка, ……..* |

 Приложение №2

Оценочный лист

 контроля знаний обучающихся группы \_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | ФИО | Организациярабочегоместа | Эстафета | СоблюдениеТБ | Соблюдение технологии | Качествоизделий | Нормавремени | Цветик-семицветик | Вопрос-проблема | Итоговаяоценка |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Норма времени на ручную разделку 1 изделия сдобы «Выборгской» фигурной на оценки:

«5» - 74 секунды

«4» - 76 секунд

«3» - 78 секунд

 Приложение №3

**Инструкционно-технологическая карта**

Сдоба «Выборгская» фигурная

«Лебедь»

**Ингредиенты:**

* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156) — 1 кг
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/5604) — 100 г
* [Яйцо куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562) (в тесто-4 шт, для смазывания изделий-1 шт.) — 5 шт
* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125) — 0.5 л
* [Сметана](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1657) — 2 ст. л.
* [Дрожжи](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/559) прессов. — 50 г
* [Сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601) — 1 стак.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681) — 0.5 ч. л.
* [Ванилин](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/311) – 1п.
* [Изюм](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/682) (для украшения)

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

 Сахар (оставить из общего количества 1 ст. ложку для опары), яйца, соль, ванилин - взбить добела. Дрожжи растворить в полстакане теплого молока с 2 ст.л. муки и 1 ст.л. сахара, оставить на 15 минут. Масло растворить в оставшемся тёплом молоке и соединить с взбитыми  сахаром, ванилином, солью, яйцами. Добавить дрожжи, муку и замесить тесто. Поставить его в теплое место, накрыв полотенцем. Как только поднимется, сделать обминку теста и оставить опять на подъём ещё раз. Затем можно формовать.

 Для "лебедя" раскатать небольшой кусочек теста. Сложить его вдвое, сделать надрез, как показано на рисунке. Расправить "шею лебедя", сделать надрезы - "крылья". Выпекать при 200С 20 мин. Перед выпечкой смазать яичной смазкой.

  

