

ПЛАН УРОКА

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональный модуль - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)

Междисциплинарный курс - МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Курс второй

Группа № 214

Раздел 3 «Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него»

Тема урока: «Воздушное тесто полуфабрикат»

Тип урока: классический

Методы обучения: объяснение, беседа, решение ситуационных задач, практические задания

№	Триединые цели	Поставленные цели	Задачи для достижения поставленных целей
1	Обучающая	Изучить рецептуру, последовательные технологические операции приготовления воздушного теста полуфабрикат	1.Разобрать рецептуру на воздушное тесто и решить производственную задачу. 2.Повторить подготовку сырья к производству. 3.Изучить последовательные технологические операции приготовления воздушного теста. 4.Выделить особые правила, нарушение которых ведёт к дефектам и браку готовой продукции.
2	Развивающая	Развитие аналитического и логического мышления	1.Используя знания последовательных технологических операций выделить, те при нарушении, которых проявляются возможные недостатки готового изделия. 2.Применить полученные знания при выполнении практических заданий.
3	Воспитывающая	Воспитать бережливые технологии при приготовлении качественных кондитерских изделий	1.С помощью анализа и беседы на бережливые технологии мотивировать обучающихся на качественное изготовление продукции.

Учебно-методическое обеспечение урока:

- презентация «Воздушное тесто полуфабрикат»;
- раздаточный материал: заданиями, карточки-задания, тестовые задания;
- Учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»;
- Нормативное издание «Сборник рецептов мучных кондитерских изделий»;
- видеоролик от шеф-кондитера Александра Селезнева.

Межпредметные связи:

Раздел - Товароведение - «Пищевые вещества», «Яйцо и яичные продукты»;

Раздел - Оборудование - «Механическое оборудование для приготовления кондитерских полуфабрикатов», «Жарочные шкафы»;

Раздел - Организация процесса приготовления - «Организация кондитерского цеха»;

Калькуляция - «Расчет сырья на количество порций»;

Производственное обучение - «Приготовление воздушных пирожных».

ХОД УРОКА

№ п/п	Элементы внешней структуры	Элементы внутренней дидактической структуры	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Время (мин)
1	Подготовительный этап	1.1. Организационный момент	1.Приветствует обучающихся, разрешает садиться; 2.Отмечает в журнале отсутствующих;	1.Встают, приветствуя преподавателя; 2.Ответственный за посещаемость докладывает об отсутствующих;	2
		1.2. Целевая установка данного урока (мотивация учащихся)	1. Предлагает посмотреть слайды1-2 воздушных изделий, беседует по ассортименту, подводит обучающихся к формулировке темы урока; 2.Показывает слайд 3 с темой урока «Воздушное тесто полуфабрикат»; 3. Предлагает вспомнить и перечислить алгоритм изложения тем по приготовлению кондитерских изделий. Подводит обучающихся к формулировке целей урока: 1.Разобрать рецептуру на воздушное тесто и решить производственную задачу. 2.Повторить подготовку сырья к производству. 3.Изучить последовательные технологические операции приготовления воздушного теста. 4.Выделить особые правила, нарушение которых ведёт к дефектам и браку готовой продукции. Продолжает работать со слайдом № 3.	1. Рассматривают презентацию, слушают и беседуют с преподавателем и формулируют тему урока; 2.Записывают тему урока в конспекте. 3.Беседуют с преподавателем, отвечают на наводящие вопросы и составляют основные цели урока в конспекте, сравнивают со слайдом. - составить таблицу рецептуры; - повторить подготовку сырья к производству; - изучить последовательные технологические операции приготовления воздушного теста полуфабрикат; - применить знания при выполнении практического задания;	8
2	Основной этап (работа	2.1. Повторение пройденных	1.На слайде № 4 появляется рецептура приготовления воздушного теста, предлагает рассмотреть столбцы № 3, 4, 5.	1.Рассматривают рецептуру на слайде, отвечают на вопросы, решают ситуационные задачи, составляют таблицу рецептур с	15

	учащихся)	тем (проверка знаний учащихся)	<p>Задаёт вопросы:</p> <p>1)Какие вещества называют сухими?</p> <p>2)Можно ли по колонке № 3 определить влажность используемого сырья?</p> <p>3)Рассчитать влажность сахара-песка, яичных белков.</p> <p>4)По какой колонке необходимо получить сырьё на складе и объясните почему?</p> <p>5)Чем отличаются слова ИТОГО, ВЫХОД?</p> <p>6)Бригадир выдал вам продукты по рецептуре и сказал приготовить 20 воздушных полуфабрикатов. Какую массу изделия необходимо написать в маркировочном талоне?</p> <p>7)Рассчитать количество продуктов на 1 кг воздушного полуфабриката и перевести на объём используемой тары (стакан, чайная ложка, штуки). Заполнить таблицу. Показывает слайд № 5.</p> <p>2. Опрашивает обучающихся по подготовке сырья к производству. В конце ответа показывает слайд № 6-7. - Почему необходимо все продукты просеивать и процеживать?</p>	<p>новыми расчётами.</p> <p>2.Рассказывают о подготовке сырья. Сверяют правильность ответа.</p>	5
		2.2. Изучение нового материала	<p>1.Разбирает вместе с обучающимися последовательные приёмы приготовления воздушного теста, уделяя внимание на бережливые технологии в процессе, сырье, используемого оборудования.</p> <p>2.Подводит обучающихся к выделению операций нарушение, которых приводит к браку, объясняет причины.</p> <p>Работает со слайдами № 8-13</p>	<p>1.Записывают последовательные технологические операции, уточняют элементы проявления бережливых технологий.</p> <p>2.Выделяют правила, которые приводят к недостаткам продукции.</p>	<p>10 ■■■■■■■■■■ (конец первого урока)</p> <p>15</p>
		2.3. Закрепление усвоения нового материала	<p>1. Выдаёт практические задания для усвоения пройденного материала на карточках-заданиях. Через 5 минут предлагает обучающим зачитать свои варианты ответов.</p> <p>Показывает слайды № 14-15</p>	<p>1.Выполняют практические задания. Через 5 минут обучающие зачитывают свои варианты ответов и проверяют правильность выполнения задания.</p>	10

3	Заключительный этап подведение итогов	3.1. Подведение итогов урока	1. Обобщает о достижении целей урока. 2. Предлагает обучающимся перечислить последовательные технологические операции, используя конспект. 3. Какие вопросы вызвали затруднения?	1. Обучающиеся просматривают свой конспект, утверждают о выполнении целей. 2. Зачитывают в конспекте технологические операции. 3. Делятся своими проблемными вопросами.	10
		3.1. Оценивание учащихся	1. Зачитывает по журналу заработанные оценки;	1. Заслушивают преподавателя и по необходимости задают вопросы;	3
4	Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению	4.1. Выучить, выполнить, повторить	1. Составить технологическую схему приготовления воздушного полуфабриката по второму варианту рецептуры. 2. Составить таблицу брака и причины его возникновения. Показывает слайд № 16	1. Записывают домашнее задание.	2