

Бабушкина Светлана Павловна

Филиал ГБОУ СПО «Краевой политехнический колледж»

в п. Октябрьском Пермского края

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
НАИМЕНОВАНИЕ МДК 08.01
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Группа ПКo-33

Тема урока «Жаренье изделий в жире». Приготовление «Хвороста».

Цель урока: сформировать практические умения и навыки по приготовлению жареных изделий в жире и оформлению хвороста. Обучить методам качественной оценки хвороста.

Тип урока: урок изучения и выполнения простых приемов и комплексов операций.

Задачи:

Обучающая - формирование профессиональной компетенции ПК8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

- обучить организации рабочего места, формируя умения подготовить инструменты и инвентарь к работе;
- сформировать прочные практические умения о технологическом процессе приготовления хвороста;
- закрепить практические умения учащихся при выполнении хвороста;
- научить приготовлению хвороста;



- создать условия для отработки навыков по оформлению и подаче хвороста;

- изучить условия и сроки хранения хвороста;

- дать возможность применению полученных умений в решении производственных задач;

- научить осуществлять контроль за качеством работы.

Развивающая – создать условия для развития воображения и творческого мышления; развивать навыки групповой работы;

- формировать у учащихся мыслительную деятельность;

- развивать профессиональную интуицию;

-развивать навыки самоконтроля и взаимоконтроля;

- способствовать развитию настойчивости, способности преодолевать трудности;

- развивать творческое мышление.

Воспитательная - воспитывать у учащихся аккуратность, внимание, исполнительность, дисциплинированность, целеустремленность;

- воспитывать творческое отношение к труду;

- воспитывать ответственность и уверенность при выполнении учебно-производственных работ.

ОК1. 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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы организации деятельности учащихся на уроке: фронтальная, коллективная.

Методы обучения: словесные, исследовательские, наглядно-демонстрационные, практические, методы развития самостоятельности и активности учащихся.

Организация деятельности учащихся на уроке: - отвечают на поставленные вопросы мастера п/о; слушают и обсуждают новый материал; исследуют сырье и готовый продукт; наблюдают за выполнением трудовых приемов; упражняются в выполнении трудовых приемов и операций; аргументируют свою точку зрения; планируют предстоящую работу; в ходе практической работы решают производственную задачу; рефлексиируют.

Межпредметные связи:

МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Перечень учебно-производственных работ: выполнение заданий на формирование ПК тех видов работ, которые предусмотрены в программе.

Прогнозируемый результат (формируемые компетенции):



- **Профессиональная компетентность:** готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

- **Коммуникативная компетентность:** умение сотрудничать, использовать личный опыт, обсуждать проблему, обосновывать решение, обмениваться информацией.

- **Информационная компетентность:** умение самостоятельно искать, исследовать, отбирать и преобразовывать нужную информацию, анализировать, делать выводы, развивать воображение, видеть причинно-следственные связи.

- **Учебно-познавательная компетентность:** умение определять тему, осуществлять самоконтроль.

- **Компетенция личностного самосовершенствования:** умение анализировать свои ошибки, критически оценивать результаты своей деятельности, развивать свои способности.

Материально-техническое оснащение урока: презентация, инструкционная документация, плакаты, макеты, образцы, эталоны, компьютер, мультимедиа, экран критериев оценки.

Механическое оборудование: машина для просеивания муки, тестомесильная машина;

Тепловое оборудование: электрическая плита, фритюрница;

Холодильное оборудование: холодильный шкаф;

Инвентарь, инструменты, посуда: весы, кастрюли различной вместимости из нержавеющей стали, кондитерские листы, сита различных диаметров, доски разделочные с маркировками, ножи поварские маркированные, шумовка, дуршлаг, миска, вилка, глубокие тарелки.

ХОД УРОКА

1. Организационная часть - 3-5 мин

- осмотр формы одежды;

- готовность учащихся к уроку;



- обеспечить благоприятную обстановку для работы;
- психологически настроить учащихся на предстоящее занятие.

2 Вводный инструктаж - 20-50 мин

- подготовить учащихся к работе на уроке;

- Сообщение темы и цели урока (формирование профессиональных компетенций (ПК 8.2)

Из истории появления «хвороста» в России. (презентация)

«Хворост» - русское название полукондитерского изделия из пресного сдобного теста, обжариваемого во фритюре. Это изделие было характерно для народов, населявших юг России до 17 в. (Новороссию) и заимствовавших его из греческой кухни. Со второй половины 17 в. Оно получило известность на Украине, где быстро распространилось во многих местных вариантах и прочно вошло в 18-начале 19 в. Под названием вергуны в общеукраинскую национальную кухню. В Россию, в собственно русские области и петербургскую кухню, вергуны пришли со второй половины 19 в. И получили признание в городской среде в конце 19-начале 20 в. Как быстро приготавливаемое, непритязательное изделие. В то же время оно получило и русское наименование «хворост» из-за хрустящего эффекта, а при его употреблении, т.е. чисто по внешнему, а не по вкусовому признаку.

- Проверка знаний учащихся по пройденному материалу МДК (ЗУНов) конкретного профессионального модуля (ПМ 08)

- Инструктирование учащихся по материалу урока

Технологический пооперационный процесс приготовления «хвороста»:

(презентация)

Операция 1. Приготовление теста.

Расход сырья для приготовления теста для «хвороста»

Сырье (полуфабрикаты)	масса, г
Мука пшеничная высшего сорта	635



Меланж (яйца)	254
Дрожжи	13
Жир для фритюра	286
Сахарная пудра для посыпки	60
Ванильный сахар	3
Выход	1000

1. Для лучшего растворения меланж и сахар, помешивая, нагревают на мармите до температуры 35...45 С.
2. Добавляют в растворенный меланж дрожжи и 1/3 муки.
3. Перемешивают до образования жидкого теста.
4. Через 1 ч добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто.
5. Тесто закатывают в шар, накрывают салфеткой и ставят для расстойки.

Операция № 2. Разделка теста.

1. После 30-минутной выдержки из теста раскатывают тонкие лепешки толщиной 1 мм скалкой на столе.
2. Остатки муки тщательно сметают мягкой щеткой.
3. На каждой лепешке делают шесть-семь разрезов, не доводя их до края лепешки.
4. Надрезанные полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы посередине образовалось отверстие.

Операция № 3. Выпекание.

1. Жарят хворост во фритюре.
2. Для выпечки изделий в виде роз ставят металлические цилиндры диаметром 10...12 см с зубчатыми краями в нижней части.
3. В каждый цилиндр помещают подготовленную розу из хвороста и с помощью палочки во время выпечки расширяют отверстие, придавая изделию вид розы.



4. После обжаривания с одной стороны «хвост» переворачивают на другую.

5. Вынутый из жира «хвост» кладут на сито.

6. После остывания посыпают готовый продукт через сито сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Требования к качеству. (презентация). Изделие должно иметь вид розы; цвет – от светло-коричневого до желтого; тесто сухое, хрупкое, при надавливании легко ломается, сверху посыпанное сахарной пудрой; запах – ванилина; влажность – 6%.

Производственное задание. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 5 кг теста для «хвороста».

- Показ с объяснением приемов выполнения заданной работы по теме урока (мастер заостряет внимание на формирование профессиональных качеств «ПК»

- Закрепление материала вводного инструктажа (учащиеся демонстрируют приемы правильности выполнения конкретных операций и аргументируют)

- **Соблюдение правил техники безопасности** при выполнении задания. (презентация).

Для жаренья изделий во фритюре, т.е. в большом количестве жира, применяют: масло растительное рафинированное – подсолнечное; смесь из 50% растительного рафинированного масла и 50% говяжьего топленого жира; смесь из 50% растительного рафинированного масла и 50% кулинарного жира. Температуру жира доводят до 160...180 С. При этом жира берут в 4...10 раз больше, чем продукта. Если температура фритюра будет ниже, то продолжительность жаренья изделий увеличится, при этом изделия насытятся жиром и качество их ухудшится. Если температура будет больше, то при жаренье у изделий быстро образуется корочка, а внутри они могут оказаться сырыми.



Для предупреждения порчи жира при жарении изделий необходимо соблюдать следующие правила:

- нельзя допускать попадания в жир вместе с изделиями частиц теста, муки;
- нельзя допускать перегрева жира; следует прекращать нагрев жира сразу же после окончания жаренья изделий;
- нельзя применять в качестве фритюра жир, имеющий прогорклость, значительное потемнение, независимо от времени его использования.

3. Текущее инструктирование - 5 часов

3.1 Целевые обходы рабочих мест учащихся:

- контроль над ходом выполнения учебно-производственного задания;
- соблюдение техники безопасности, организация рабочего места (ОК1;2)
- наблюдение за правильностью выполнения приемов выполнения операций (формирование профессиональных качеств);
- корректировка действий учащихся;
- уяснение степени овладения учащимися полученных знаний и умений;
- создание психологического фона для уверенности учащихся в своих действиях, знаниях, способностях;
- наблюдение за умениями пользоваться технической документацией;
- индивидуальное инструктирование слабо успевающих учащихся.

4. Заключительный инструктаж - 10 – 20 мин

- подведение итогов занятия с указанием успехов и недостатков; оценка работ;
- оценка освоения трудовых приемов;
- оценка профессиональных компетенций;
- демонстрация лучших работ.

Рефлексия.

5. Подведение итогов урока (анализ усвоения основных трудовых приемов по отработке выполняемого задания)



6. Выдача домашнего задания:

- Повторить тему «Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него».

- Составить технологическую схему приготовления слойки с повидлом.

- Составить технологическую карту на приготовление слойки с повидлом, произвести расчет сырья на 10 порций.

Приложение № 1

Критерии оценок приготовления разных изделий и выполнения заданий.

цен ка	Орг анизация рабочего места	Соб людение требован ий безопасн ости труда	Овла дение приемами работы	Соблю дение последовате льности технологиче ского процесса и технологии приготовлен ия	Ка чество выпуска емых кондитер ских изделий	Кос венные показате ли, влияющи е на оценку
5»	Сам остоятель ная рационал ьная организа ция рабочего места, четко в соответст вии с выполняе мой производ ственной операцие й и видом приготов ляемого изделия	Сам остоятель ная проверка санитарн ого состояни я оборудов ания. Заземлен ие пускорег улирующ их приборов , установка на необходи мый	Увер енное и точное владение приемами работ, самостояте льное выполнени е работ с применени ем освоенных приемов и контроль качества кондитерс ких изделий	Самос тоятельное выполнение работ, соблюдение последовате льности технологиче ских процессов и норм вложения сырья в технологию приготовлен ия, отвечающих всем органолепти ческим показателям	Со блюдени е всех показате лей качества: внешний вид, форма, цвет, запах и вкус. Пропече нность, пышност ь, пористос ть, промес	Пр оявление интереса к приготов лению изделий из дрожжев ого теста, оформле ние выпечки. Добросов естное отношен ие в работе, экономно е расходов



		температурный режим				ание сырья, электроэнергии
4»	Самостоятельная рациональная организация рабочего места в соответствии с выполняемой производственной операцией (возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим)	Самостоятельная проверка санитарного состояния оборудования. Заземление пускорегулирующих приборов. Несущественные ошибки при установке температурного режима и выпечки	Самостоятельное выполнение работ с применением освоенных приемов (возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самими обучающимися)	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности технологических процессов (возможны значительные ошибки, исправляемые самими обучающимися)	Соблюдение всех показателей качества, возможные несущественные ошибки, исправляемые самими обучающимися (недосоленные изделия)	Самостоятельная работа на технологическом процессе, проявление интереса к приготовлению изделий, неустойчивое стремление решить поставленные задачи
3»	Организация рабочего места в соответствии с выполняемой производственной операцией с	Недостаточно уверенная проверка санитарного состояния оборудования,	Недостаточно владение приемами работ с применением освоенных приемов при наличии несуществ	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности технологических операций и технологий приготовлен	Соблюдение всех показателей качества с несущественными ошибками,	Самостоятельное планирование предстоящей работы с несущественной посторонней



	незначительными ошибками, исправляемыми с помощью мастера, наставника	заземления пускорегулирующих приборов, установки температурного режима выпечки	енных ошибок, исправляемых с посторонней помощью	ия, недостаточное соблюдение норм вложения (пересолили)	исправляемыми с помощью мастера, наставника (непрямая корочка на изделиях)	помощью, не всегда добросовестное выполнение поручений и неэкономное расходование сырья и электроэнергии
2»	Неумение правильно организовать рабочее место в соответствии с выполняемыми операциями	Недостаточно уверенная проверка санитарного состояния оборудования. Неумение регулировать температурный режим выпечки изделий	Недостаточно владение приемами работы и контроля качества продукции с существенными ошибками, неумение осуществлять контроль за выполняемыми действиями	Несоблюдение последовательности технологических операций, технологий приготовления изделий (подгорели, перекишее тесто)	Несоблюдение показателей качества, допущены ошибки при замесе теста и выпечке. Изделия бесформенные, плоские, непористые	Существенные ошибки в работе, недобросовестное отношение к выполнению поручений наставника, неэкономное расходование сырья и электроэнергии

