

Бойкова Елена Александровна

*Автономное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики,
г. Чебоксары*

**ПЛАН КОНСПЕКТ УРОКА ПО ТЕМЕ
"ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ"**

Специальность 260807 «Технология продукции общественного питания»

Тема урока: «Оценка качества пшеничной муки»

Тип урока: формирование практических навыков и умений

Цели:

Обучающая: сформировать практические навыки и умения оценивать качество муки и устанавливать допустимые и недопустимые дефекты.

Развивающая: развивать навыки самостоятельной исследовательской работы, развивать информационную компетентность, умение сравнивать, делать выводы.

Воспитательная: воспитать чувство ответственности за безопасность продукции общественного питания, за качество муки.

Методическое оснащение урока:

Литература: Н.В. Коник, учебное пособие «Товароведение продовольственных товаров», Москва, альфа М, 2009 г.

Нормативные документы: ГОСТ Р 52189 – 2003 «Мука пшеничная»



Средства обучения: дидактический раздаточный материал: карточки – задания для выполнения практической работы.

Натуральные образцы муки.

Внутрипредметная связь:

Тема 1.2. «Оценка качества продовольственного сырья» - методы оценки качества сырья

Тема 1.3. «Хранение и транспортирование продовольственных товаров» - условия и сроки хранения товаров, процессы, происходящие при хранении.

Межпредметные связи:

ОП 11. «Организация производства ПОП» - организация приёмочного контроля

ОП 01. «Микробиология, физиология питания и санитария» - санитарные требования к зерномучным продуктам

ОП 04. «Метрология, стандартизация и сертификация» - стандарты, их назначение.

Связь с производственным обучением УП и ПП 08: организация приёма и хранения муки

Методы обучения: объяснение, самостоятельная практическая исследовательская работа студентов по карточкам заданиям, метод сравнения, решение проблемных ситуаций.

Ход урока.

1. Организационный этап (1-2 мин)

Приветствие учащихся. Проверка количества отсутствующих учащихся. Проверка готовности к уроку учащихся и кабинета.

2. Мотивационно – ориентационный этап (5-7 мин)

2.1. Сообщение темы урока, её значение.

2.2. Разъяснение цели и задач урока.



2.3. Мотивация учебной деятельности.

2.4. Определение предварительного уровня знаний.

Мотивация деятельности учащихся. Для формирования установки учащихся на восприятие цели урока проводится фронтальная беседа по вопросам, способствующим актуализации субъектного опыта. Вопросы для беседы:

- Какие виды, типы, сорта муки знаете?
- Что является основным показателем характеризующим сорт муки?
- Какие способы исследования качества муки существуют?
- Какие показатели качества можно исследовать органолептическим (лабораторным) методом?
- Недостатки и преимущества органолептического метода?

Далее демонстрируются слайды, как поступает мука на ПОП, о способах хранения муки (тарным, бестарным), о подготовке муки, о том, как берут среднюю пробу муки с помощью щупа, как определяют влажность муки, крупность помола (*преподаватель комментирует слайды*)

3. Формирование практических навыков и умений (71-76 мин).

Практический этап

Процесс исследования муки проходит в два этапа: оценка качества муки, определение хлебопекарных свойств муки.

Содержание практической работы

Объект исследования: мука пшеничная

Предмет исследования: хлебопекарные свойства муки

Цель: определить качество муки, её хлебопекарные свойства, дать заключение о сорте муки, дать рекомендации об использовании муки.

1 этап: учащимся предлагается исследовать качество предложенных образцов муки, используя карточки задания, стандарты.



ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ:

1. Изучите раздел №4 «Общие технические требования» стандарта ГОСТ Р 52189 – 2003 «Мука пшеничная»

2. Проведите органолептическую оценку качества муки

Порядок выполнения работы:

1. Определите цвет муки, для этого муку рассыпьте тонким слоем на тёмной поверхности и сравните с эталоном.

2. Определите запах муки, для этого нагрейте муку в своих ладонях дыханием или размешайте муку в стакане горячей воды (температурой 60 градусов)

3. Определите вкус муки путём разжёвывания.

4. Определите консистенцию муки путём растирания муки между пальцев

5. Определите влажность муки, для этого муку сильно сожмите в кулаке. Если после разжатия мука рассыпается на ладони, то можно предполагать, что влажность близка к норме, если образуется комок муки – мука влажная.

6. Дайте заключение о сорте муки.

7. Дайте рекомендации об её использовании.

8. Результаты исследования занесите в таблицу №1:

Наименование образца	цвет	запах	вкус	Консистенция	Влажность	Сорт	Использование

Обсуждение результатов, решение проблемных задач:

1. При оценке качества были получены следующие результаты: мука имеет лёгкий посторонний запах перца? Куда можно использовать муку?



2. При оценке качества были получены следующие результаты: мука имеет посторонний горьковатый привкус? Куда можно использовать муку?

3. При оценке качества были получены следующие результаты: мука имеет несвойственный сладкий вкус? Куда можно использовать муку?

2 этап: выявление хлебопекарных свойств муки

Порядок выполнения работы:

1. Замесить тесто из пшеничной муки (50 г. муки, 25 г воды), выдержать тесто 30 минут

2. Получить клейковину (отмыть от крахмала)

3. Исследовать качество клейковины, сделать выводы, результаты занести в таблицу №2 «Результаты исследования качества клейковины»

Показатели	Характеристика
1. Исследуемый образец	<i>Мука (указать сорт муки)</i>
2. Качество клейковины	<i>- цвет - эластичность..... - упругость - растяжимость.....</i>
3. Заключение о качестве клейковины	<i>Заключение о силе клейковины</i>
4. Рекомендации об использовании	

Обсуждение результатов. Решение задач на расчёт влажности муки, на норму вложения муки при завышенной влажности.

4. Подведение итогов урока (8-10 мин).

Подведение итогов работы, характеристика работ учащихся.

Рефлексивный этап – осмысление учащимися своей деятельности.

5. Домашнее задание (1-2 мин): выполните реферат. Темы для реферата:

- «Определение влажности муки с помощью аппарата Чижовой»

- «Методика определения кислотности муки»

