

Мартьянова Елена Николаевна

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

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Тема урока: «Приготовление теста для блинов и оладий и изделий из него»

Тип урока: формирование практических умений и навыков

Цели:

1. Обучающая: сформировать практические умения и навыки по приготовлению теста для блинов и оладий и изделий из него.

Задачи:

1. Подготовить учащихся к восприятию нового учебного материала
2. Организовать самостоятельную работу учащихся
3. Проконтролировать степень усвоения теоретических знаний по теме «Приготовление теста для блинов и оладий и изделия из него»

2. Развивающая: развивать самоорганизаторские и коммуникативные компетенции, умение рефлексировать свою деятельность.

Задачи:

1. Развивать навыки самостоятельной работы при выполнении задания
2. Организовать работу учащихся в бригадах



3. Организовать контроль и взаимоконтроль

4. Организовать рефлексивную деятельность

3. Воспитательная: воспитать интерес к профессии, бережное отношение к сырью, инвентарю, оборудованию, взаимоподдержку, взаимопомощь, чувство ответственности.

Задачи:

1. Мотивация учебной деятельности

2. Организация самостоятельной деятельности учащихся по приготовлению блюда.

Оснащённость урока.

1. Материально - техническое оснащение:

- Технические средства обучения: ноутбук, проектор
- Оборудование, инструменты, инвентарь горячего и мучного цеха
- Посуда для подачи в дегустационном варианте
- Набор сырья для приготовления теста для блинов и оладий

2. Дидактическое обеспечение:

- Слайды.
- Карточки - задания для выполнения самостоятельной работы
- Технологические карты:
- Листы наблюдения

3. Структурно - логические связи:

МДК 08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - технология приготовления дрожжевого теста, блинов, оладий, подача и сроки хранения

ОП 01. «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - санитарные требования к личной гигиене повара.



ОП 02. «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров» - пищевая ценность продуктов.

ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» - техника безопасности и правила эксплуатации оборудования мучного цеха, учёт сырья и готовой продукции, организация рабочего места при приготовлении теста для блинов и оладий

Форма организация труда учащихся: бригадная

Ход урока.

I. Организационный момент – 1-2 мин.

проверка явки учащихся, проверка готовности к уроку, проверка санитарного состояния, ознакомление с предстоящей деятельностью

II. Вводный инструктаж – 30 мин.

- Сообщение темы урока. Мотивация учебной деятельности.

Вовлечение учащихся в постановку целей и задач урока.

Беседа с учащимися. Рассказ мастера п/об и сообщения учащихся о блинах и оладьях. Постановка целей и задач урока учащимися.

План урока:

- организация рабочего места для приготовления теста для блинов и оладий.

- технология приготовления изделий из теста

- качество и хранение изделий (блинов, оладий.)

- техника безопасности при приготовлении изделий.

- Предварительное определение уровня знаний учащихся:

- 1) Какие продукты используют для приготовления теста для блинов?
- 2) Расскажите технологию приготовления теста для блинов?
- 3) Расскажите технологию приготовления теста для оладий?
- 4) Соотношение муки и воды при приготовлении теста для оладий?



5) Почему при жарке блинов рукава халата опускают до щиколотки?

- **Разбор технических процессов и технологической документации.**

- разбор технологии приготовления по технологическим картам.

- просмотр презентации

- **Объяснение отдельных приемов работы, порядка организации рабочего места.**

- практический показ мастера приемов замеса теста, способы жарки, подачи.

- решение проблемных ситуаций, с целью предупреждения брака

- **Разъяснение правил техники безопасности:**

Инструктаж по технике безопасности

- **Организация самостоятельной деятельности по отработке блюд**

- распределение учащихся по бригадам (на 2 бригады по 3 человека)

- представление бригад (учащиеся говорят название и девиз бригад)

III Текущий инструктаж 208-209 мин

- организация самостоятельной работы учащихся по отработке блюд;

- целевой обход мастера пр/об, наблюдения за ходом работы;

- оказание индивидуальной помощи учащимся при необходимости.

Практическое выполнение задания.

- **Самостоятельная работа учащихся по приготовлению теста и блюд.**

Ход работы:

- проверка органолептическим способом качества продуктов

- выбор производственного инвентаря и оборудования для работы;

- организация рабочего места;

- приготовление и оформление блинов и оладий;

- оценка качества готовых блюд (бракераж);



Планируемый результат: учащиеся приготовят тесто для блинов и оладий и изделия из него, оформят и подадут блины и оладьи.

Уборка рабочих мест

- Бракераж (защита блюд)

Оценка качества блюд. Самоконтроль и взаимоконтроль готовых изделий.

IV. Заключительный инструктаж – 30 мин.

1 Общий анализ выполнения учебно-производственных работ учащихся:
разбор выполненных заданий, типичных ошибок, недостатков

2 Оценка деятельности учащихся в течение рабочего дня

3 Сообщение последующей темы урока и выдача домашнего задания

Рефлексия:

Учащимся предлагается продолжить предложения:

Сегодня на уроке я узнал

Теперь я могу.....

Я научился.....

Я попробую.....

