**Министерство общего и профессионального образования Ростовской области**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Таганрогский технологический техникум питания и торговли»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**урока теоретического обучения ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**на тему: Технология приготовления и подача изделий из теста фило.**

**По специальности 19.02.10** Технология продукции общественного питания

Специальность, профессия

**(в рамках профессионального конкурса методических разработок учебного занятия с использованием интерактивных педагогических технологий электронного обучения с элементами дистанционного обучения среди педагогических работников ГБПОУ РО «ТТТПиТ»)**

**Автор:** Нечепуренко Людмила Юрьевна преподаватель

ГБПОУ РО «ТТТПиТ»

г. Таганрог, 2021г

Пояснительная записка

Данная методическая разработка составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта, среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22. 04. 2014 № 384 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,в рамках профессионального конкурса методических разработок учебного занятия с использованием интерактивных педагогических технологий электронного обучения с элементами дистанционного обучения.

Представлены рекомендации по проведению урока теоретического обучения в соответствии с требованиями существующих нормативных документов, образовательными технологиями, реализуемыми с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников. Представлена структура урока, приведены наглядные примеры технологии приготовления в виде презентации, представлен видеоурок по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема урока: «Технология приготовления изделий из теста фило».

Для эффективного усвоения содержания данной программы использованы следующие методы:

- объяснительно-иллюстративный (презентация);

- репродуктивный (видео урок);

- частично-поисковый (самостоятельная работа с учебником);

- индуктивный метод работы (наблюдение, анализ, сравнение);

- творческое домашнее задание.

Целью урока является получение теоретических навыков при изучении технологии приготовления выпеченных десертов и способов применения в практической деятельности. При определении цели урока, обучающиеся вырабатывают навык планирования своей деятельности.

Материал урока тесно связан с учебными дисциплинами:

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве  
ОП 02. Физиология питания  
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности  
ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
ОП 08. Охрана труда  
ОП 09. Безопасность жизнедеятельности  
Профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать  
освоению данного профессионального модуля:  
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  
ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  
ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  
ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения.  
ПМ 07. Выполнение работ по профессии повар.

Актуальность данной методической разработки обуславливается потребностью современного рынка в квалифицированных рабочих к инновационным нововведениям в производстве, способных к самообучению и самоусовершенствованию. В связи с этим особую значимость приобретает проблема формирования профессионального интереса. Активность обучающихся сама по себе возникает нечасто, она является следствием целенаправленных педагогических воздействий, т.е. применяемой педагогической технологии. Современный образовательный процесс немыслим без поиска новых, более эффективных технологий, которые способствуют активизации творческой активности обучающихся, развитию технологического мышления, творческих способностей обучающихся и формированию профессиональных компетенций.

**План урока.**

**Профессиональный модуль** ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Тема 4.1.** Технология приготовления полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.

**Тема урока** «Технология приготовления изделий из теста фило».

**Формируемые компетенции:**

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

**Цель урока:**

**Образовательная:** Формирование знаний, первоначальных умений и теоретического опыта.

***Задачи*:** - Обеспечить усвоение учащимися технологии приготовления теста;

- Формировать знания по подготовке сырья к пуску в производство;

- Формировать знания по последовательности приготовления теста и изделий из него;

- Научить обучающихся своевременно предупреждать возникновение дефектов и брака при приготовлении теста и изделий;

- Уметь пользоваться технологическими картами.

**Развивающая:** Формирование и развитие творческого мышления, уметь применять полученные знания на практике.

***Задачи:***

- Развивать знания рационально организовывать и планировать свою деятельность;

- Формировать умения анализировать свою работу с позиции достижения наилучших результатов;

- Формировать способности адекватно оценивать производственные ситуации.

- Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

- Развивать культуру труда, соблюдение правил техники безопасности;

- Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи.

**Воспитательная**: формирование коммуникативных компетенций учащихся, проявлять интерес к предмету, вызвать практическую заинтересованность к изучаемой теме, побудить к активности при восприятии нового материала, воспитывать самостоятельность, уметь четко выражать свои мысли.

***Задачи:*** - Воспитывать коллективизм, дружбу, готовность к социальному общению;

- Воспитание ответственности и самостоятельности.

**Применяемые методы:**

- объяснительно-иллюстративный (презентация);

- репродуктивный (видео урок);

- частично-поисковый (самостоятельная работа с учебником);

- индуктивный метод работы (наблюдение, анализ, сравнение);

- творческое домашнее задание.

**Тип урока:**урок изучения нового материала.

**Вид урока:**объяснение.

**Продолжительность**: 45 минут

**Учебное оборудование(оснащения) занятия:**  комплект компьютерного оборудования, соответствующего требованиям программы дистанционного обучения.

**Формат проведения урока:** ON-LINE – режим

**Форма организации деятельности** – индивидуальная

**Наглядное пособие** – видео урок.

**Методическое обеспечение:**опорный конспект к уроку**,** презентация «Технология приготовления теста фило и изделий из него».

**Раздаточный материал**: рецептура теста ( прил 1), блиц контрольная с вопросами для взаимопроверки (прил 2), бланк с домашним заданием ( прил 3).

**Ход урока.**

1. Ориентировочная часть (5мин)

Ознакомление обучающегося с целью урока.

1. Информационная часть (15 мин)

Обучающийся изучает информационные материалы (презентация урока, демонстрация видео урока)

1. Диагностическая часть (20 мин)

Обучающийся выполняет тестовые и практические задания

1. Итоговая часть (5 мин)

Обучающийся делает вывод из проведенной работы.

**Используемая литература и интернет-ресурсы:**

1.Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова С.В. Ермилова. – М.: издательский центр «Академия», 2015.-384с.

2.Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, Москва, Академия, 2018

3.Об обеспечении успешной адаптации ребенка при переходе со ступени начального общего образования – на основную: Письмо Министерства образования РФ от 21 мая 2004 г. No 14-51-140/13.

4.Андреев А.В., Андреева С.В, Доценко И.Б. Практика электронного обучения с использованием Moodle. – Таганрог: Изд-во ТТИ ЮФУ, 2018.

5.Анисимов А.М. Работа в системе дистанционного обучения МООDLE. – Харьков, Харьковская городская академия городского хозяйства.

6.Максимова О.А. «Методические рекомендации по разработке и проведению дистанционного урока». - Томск, Центр новых образовательных технологий ТГУ, 2015

**Приложение 1**

**Рецептура**

изделия **«тесто фило».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто, гр** | **Нетто, гр** |
| Мука пшеничная в/с | 325 | 320 |
| Соль | 2,5 | 2,5 |
| Винный уксус | 10 | 10 |
| Масло оливковое | 25 | 25 |
| Яйцо | 40 | 40 |
| Вода | 180 | 180 |
| Смесь для раскатки:  Мука  Крахмал кукурузный | 40  50 | 40  50 |
| **Выход** | **5 шт по 20** | **450** |

**Приложение 2**

**Блиц контрольная с вопросами для взаимопроверки.**

* 1. Перечислите сырье, необходимое для приготовления теста фило.
  2. Назовите последовательность закладки сырья для приготовления теста.
  3. К какому виду полуфабриката можно отнести тесто фило?
  4. В чем отличие приготовления теста фило от пресного теста?
  5. Для чего необходима смесь для раскатки?
  6. Из каких компонентов состоит смесь для раскатки?
  7. Каково количество слоев теста для одновременной раскатки?
  8. Какие требования предъявляют к тесту фило?
  9. Какие изделия можно приготовить из теста фило?
  10. Какова продолжительность и температура выпечки

**Приложение 3**

**Домашнее задание**

1. Используя презентацию урока и видео урок, заполнить технологическую карту.
2. Составить технологическую схему приготовления теста «Фило»
3. Используя рецептуру, рассчитать количество сырья для приготовления 15 штук полуфабриката, весом 20 гр., заполнить таблицу.

**Технологическая карта**

**«Приготовление теста «Фило».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Краткое описание технологического процесса** | **Краткая характеристика готового полуфабриката.** |
| 1.  2.  3.  4. | ***Требования к качеству:***  Цвет:  Вкус :  Запах:  Консистенция готового п/ф: |

**Рецептура**

изделия **«тесто фило».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто, гр** | **Нетто, гр** |
| Мука пшеничная в/с |  |  |
| Соль |  |  |
| Винный уксус |  |  |
| Масло оливковое |  |  |
| Яйцо |  |  |
| Вода |  |  |
| Смесь для раскатки:  Мука  Крахмал кукурузный |  |  |
| **Выход** | **15 шт по 20** |  |