Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение

«Губкинский технологический техникум»

**Методическая разработка урока**

по МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

# ***тема урока: «Приготовление песочных пирожных»***

**Разработчик:**

преподаватель спецдисциплин

Королёва Е.А.

г. Губкин

2015 год

**ОГАПОУ «Губкинский технологический техникум»**

**План занятия**

Учебные группы ТТ - 4; ТТ - 2

**Тема занятия: «Приготовление песочных пирожных»**

**Вид занятия:** лабораторная работа

**Форма проведения** – урок - конкурс

**Педагогическая технология** – технология личностно-ориентированного образования

**Цель занятия (дидактическая):** Организовать деятельность обучающихся по проверке знаний и способов деятельности при приготовлении пирожных песочных. Выявить качество и уровень усвоения обучающимися знаний и способов действий при приготовлении пирожного «Корзиночка любительская»

**Тип занятий:** проверка и оценка знаний и способов деятельности учащихся

**Задачи занятия**:

**Образовательные** формирование и проверка знаний по технологии приготовления песочных пирожных; формирование умений: по организации рабочего места, выстраиванию алгоритма выполнения работ по приготовлению пирожных песочных; способствовать умению логически мыслить

**Развивающие** развитие эмоционально-волевой сферы личности (чувства, переживания, воля); развитие познавательного интереса, логического мышления, внимания, навыков индивидуальной деятельности

**Воспитательные** воспитание духа здорового соперничества, дружелюбного отношения, самоорганизации и инициативы, умения оценивать свою деятельность

Формируемые компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1 | 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 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК27 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК29 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК30 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |

Планируемые образовательные результаты:

**Обучающийся должен знать:**

* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий;
* правила проведения бракеража;
* способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий;
* правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

**Обучающийся должен уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять соответствие технологическим требованиям к простым кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий;

Наглядные пособия и технические средства обучения: сборники рецептур, плакаты, инструкционно-технологические карты, индивидуальные карты контроля, карта шкалы органолептических показателей на пирожное «Корзиночка любительская», критерии шкалы качества выполнения работ по приготовлению пирожного «Корзиночка любительская»

**Ход занятия:**

**Организационная часть:**

1. Организация начала урока (отметка отсутствующих, проверка готовности студентов к уроку, ответы на вопросы студентов по домашнему заданию) – 2-5 мин.

2. Инструктаж по правилам техники безопасности

**Вводный инструктаж:**

1. Актуализация знаний

* формулировка темы занятия вместе с обучающимися – 2-3 мин.
* формулировка задач в связи с формой проведения занятия

2. Активизация мышления обучающихся через вовлечение их в беседу с учётом их слабых и сильных сторон

3. Инструктирование о необходимых приборах, приспособлений, оборудования для приготовления пирожного «Корзиночка любительская»

4. Разбор технологической последовательности выполнения работ по приготовлению пирожного «Корзиночка любительская»

5. Рассмотрение типичных ошибок допускаемых при приготовлении и способов их предупреждения и устранения

6. Представление экспертной группы

7. Ознакомление с картами контроля, таблицей органолептических показателей.

8. Раздача индивидуальных карт контроля обучающимся

**Текущий инструктаж:**

Самостоятельная работа обучающихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся | Деятельность экспертов |
| Наблюдение  Оказание помощи  Замечания  Взвешивание готовой продукции  Дегустация  Определение победителей путём суммирования баллов | Работа обучающимися на уроке выполняется на основе самостоятельно созданного алгоритма. Обучающийся самостоятельно принимает решения: участвует в разборе особенностей трудовых приемов; выполняет задания по ИТК, раскрывающей только алгоритм (последовательность) трудовых приемов, операций, без подробных указаний;  Участвует в дегустации, подведении итогов | Наблюдение  Замечания  Взвешивание готовой продукции  Заполнение карты контроля  Дегустация  Определение победителей путём суммирования баллов |

**Рефлексия:**

Рефлексия проводится с использованием приёма клайстера

**Обучающимся предлагается в каждом лепестке написать какие знания необходимы, чтобы приготовить качественное изделие**

**Задание на дом:**

Написать эссе на тему: «Трудности, которые я испытывал(а) при работе на уроке-конкурсе

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Королёва Е.А./

**ПРИЛОЖЕНИЕ I**

**Инструкционно-технологическая**

**карта**

**Расчет потребности сырья для пирожного**

**«Корзиночка любительская» 10шт. по 75гр.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Песочный п/ф | Крем «Гляссе» | п/ф Бисквитная крошка | Итого |
| 1 | Мука | 155 | - | 145 | 300 |
| 2 | Масло сливочное | 88 | 73 | - | 161 |
| 3 | Сахар – песок | 58 | 73 | 180 | 311 |
| 4 | Меланж | 20 | 43 | 300 | 363 |
| 5 | Аммоний | 0.15 | - | - | 0.15 |
| 6 | Сода | 0.15 | - | - | 0.15 |
| 7 | Соль | 0.55 | - | - | 0.55 |
| 8 | Эссенция | 0.55 | - | 1.9 | 2.45 |
| 9 | Ванильная пудра | - | 0.7 | - | 0.7 |
| 10 | Коньяк | - | 0.36 | - | 0.36 |
| 11 | Крахмал | - | - | 36 | 36 |
| 12 | Фрукты | - | - | - | 35 |



Органолептические показатели

Цвет: светло-коричневый п/ф с золотистым оттенком, мякиша желтый, крема слегка кремовый или цветной, фруктов разноцветный.

Внешний вид: изделия - изделия правильной формы, края песочного п/ф ровные, поверхность имеет чёткий рисунок законченного характера, на разрезе просматривается бисквитная крошка, соединённая с кремом

Консистенция: песочного п/ф - рассыпчатая, при надавливании крошится, сухая, влажность 5.5%, крема - пышная, однородная маслянистая масса, хорошо сохраняет форму; наполнителя - однородная

Запах и вкус: приятный, свойственный выпеченному изделию из песочного теста, эссенции; крема и фруктов сладкий с ароматом ванили

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

Технологическая схема

Пирожное «Корзиночка любительская»

бисквитная крем коньяк эссенция песочная фрукты

крошка корзиночка

соединение

добавление

перемешивание

выкладывание

в корзиночку

украшение

сверху

подача

Бисквитная крошка

Мука крахмал сахар меланж эссенция

Просеивание СО

соединение соединение

подогревание

взбивание

соединение

перемешивание

выпекание

200-210С

Песочное тесто

Сахар масло меланж аммоний сода соль эссенция мука

сливочное

СО

растирание растворение

добавление

перемешивание

взбивание

замес теста

2-3 мин

порционирование

формование

выпекание

260-270С

охлаждение

Крем «Гляссе»

Вода сахар яйца ванильная коньяк масло

пудра

соединение СО нарезание

на куски

доведение взбивание

до кипения взбивание

уваривание соединение

взбивание

до охлаждения

соединение

в несколько

приёмов

взбивание

5-10 мин

Последовательность выполнения

работы

1. Получить продукты и подготовить рабочее место
2. Просеять муку и СО яиц
3. Замес и выпечка бисквитного теста
4. Охлаждение бисквита
5. Приготовление песочного теста
6. Порционирование
7. Формование
8. Выпечка при t 260-270C
9. Приготовление сиропа для крема
10. Взбивание яиц
11. Введение горячего сахарного сиропа в яйца
12. Взбивание до охлаждения 25C
13. Взбивание масла
14. Постепенное введение сиропа в масло
15. Взбивание
16. Приготовление бисквитной крошки
17. Соединение крема с бисквитной крошкой
18. Заполнение корзиночки
19. Украшение
20. Подача

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

* **Карта контроля выполняемых работ при приготовлении пирожного**

**«Корзиночка любительская»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **ИТК** | **Соблюдение требований санитарии** | **Овладение приёмами работы** | **Соблюдение технологических требованиц** | **Соблюдение требований безопасности труда** | **Организация рабочего места** | **Цвет** | **Внешний вид** | **Консистенция** | **Запах** | **Вкус** | **Творческий подход к оформлению** | **Соответствие выхода** | **Максимальное количество** |
| **0-5** | **2-5** | **2-5** | **2-5** | **0-5** | **2-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **65** |
| **1** | **Агафонова Д.О.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **Аванесян Е.Ю.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Батурина В.В.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Воронцова О.Ю.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **Даниленко А.А.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | **Зиновьева Н.А** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | **Котлярова Д.А.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | **Латышев Д.С.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | **Малахова А.А.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | **Попова Е.М.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | **Репина А.А.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | **Рогов К.В.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | **Хамроева М.С** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

* **Индивидуальная карта контроля выполняемых работ при приготовлении пирожного**

**«Корзиночка любительская»**

***Агафонова Дарья***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ИТК** | **Соблюдение требований санитарии** | **Овладение приёмами работы** | **Соблюдение технологических требованиц** | **Соблюдение требований безопасности труда** | **Организация рабочего места** | **Цвет** | **Внешний вид** | **Консистенция** | **Запах** | **Вкус** | **Творческий подход к оформлению** | **Соответствие выхода** | **Максимальное количество** |
| **0-5** | **2-5** | **2-5** | **2-5** | **0-5** | **2-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **1-5** | **65** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Критерии шкалы качества выполнения работ по приготовлению пирожного «Корзиночка любительская»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | Овладение приемами работы | Соблюдение технологических требований к качеству учебно-производственных работ | Соблюдение требований безопасности труда | Организация рабочего места |
| «5» | Уверенное и точное владение приемами работ, самостоятельное выполнение работ применение освоенных приемов и контроля качества продукции; самоконтроль за выполнением действий | Выполнение работы в соответствии с требованиями технической и технологической документации | Соблюдение требований безопасности труда | Самостоятельное планирование предстоящей работы; рациональная организация рабочего места при приготовлении пирожных |
| «4» | Владение приемами работ (возможно отдельные несущественные ошибки, исправляемые самими обучающимися). | Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемые самостоятельно |  | Самостоятельное планирование предстоящей работы (возможна несущественная помощь преподавателя) правильная организация рабочего места |
| «3» | Недостаточное владение приемами работ, выполнение работ с применением основных приемов (при наличии несущественных ошибок, исправляемых с помощью преподавателя) | Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью преподавателя |  | Самостоятельное планирование предстоящей работы с несущественной помощью преподавателя; отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места при приготовлении пирожных |
| «2» | Неточное выполнение приемов работ и контроля качества продукции с существенными ошибками, неумение осуществлять контроль за выполнением действий при овладении приемами работы | Несоблюдение требований и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам |  | Неумение планировать предстоящую работу даже с помощью преподавателя; существенные ошибки в организации рабочего места |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**Шкала органолептической оценки пирожного «Корзиночка любительская»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Баллы (5-1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4-1) | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Цвет | Песочного п/ф светло-коричневый с золотистым оттенком; крема слегка кремовый или разноцветный, фруктов, цукатов, свойственный используемым | Края песочного п/ф слегка более тёмного цвета | Песочного п/ф бледный | Песочного п/ф бледный; крема желтоватый | Песочного п/ф сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый, крем не держит форму |
| Внешний вид | Изделия правильной формы, края песочного п/ф ровные; поверхность имеет чёткий рисунок с узором законченного характера; на разрезе просматривается бисквитная крошка соединенная с кремом | Края песочного п/ф слегка более тёмного цвета | Поверхность имеет нечёткий рисунок с узором законченного характера | Края песочного п/ф неровные; поверхность имеет нечёткий рисунок с узором незаконченного характера | Края песочного п/ф рваные; на поверхности просматривается бисквитная крошка соединенная с кремом |
| Консистенция | Песочного п/ф - рассыпчатая, сухая при надавливании крошится; крема – пышная, однородная маслянистая масса, хорошо сохраняет форму; наполнителя – однородная, не сухая | Песочного п/ф недостаточно рассыпчатая | Песочного п/ф – плотная, жёсткая, при надавливании крошится; наполнителя – однородная, слегка суховата | Песочного п/ф -грубая, сухая при надавливании не крошится; крема – не достаточно пышная, не сохраняет форму | Песочного п/ф –грубая, крошливая; крема – не пышная, не однородная масса, не сохраняет форму; наполнителя –сухая |
| Запах | Свойственный выпеченному песочному п/ф; масляному крему с ароматом ванили и используемым фруктам | Без изменений | Масляного крема с невыраженным ароматом ванили | Масляного крема с резким ароматом ванили | Посторонний, неприятный |
| Вкус | Свойственный выпеченному песочному п/ф; масляному крему и используемым фруктам | Без изменений | Выпеченного песочного п/ф недостаточно солёный | Выпеченного песочного п/ф, слегка пересолен; чувствуется незначительно вкус соды | Выпеченного песочного п/ф, сильно пересолен, чувствуется вкус соды |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**

