ст. мастер А.Ю.Кайдалов                                     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**План урока  учебной практики**

Группа     Пк-37-Н  Профессия   «Повар, кондитер».

Урок ПМ.08 «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Тема программы  УП.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема урока № 1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделие из него: пирожки, печенные с различными фаршами.

**Виды работ:**Замес теста

                        Приготовление начинки

                        Разделка теста

                        Выпечка изделий

**Цели:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обучающая | Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Уметь пользоваться технологическими картами;Научить замешивать тесто, формовать изделия, выпекать, определять готовность изделия. |
| 2. Развивающие | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. |
| 3. Воспитательные | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций |

*Освоение в процессе работы общих компетенций.*

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. Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

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

Материально – техническая база –  лаборатория, оснащенная электрооборудованием  и производственным оборудованием и инвентарем

**Предполагаемые результаты:**

*Учащиеся должны уметь:*

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

|  |  |
| --- | --- |
| **Материально-техническое и дидактическое оснащение урока** | ***Оборудование:*** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, нож средний поварской, тесторезки, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.***Плакаты:*** технологическая схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом; плакат «Недостатки теста»; технологическая карта.***Сырье:***яйцо, мука, сахар, соль, маргарин, масло растительное, дрожжи, изюм, орехи. |

**Ход урока**

**1. Организационная часть  5 мин.**

1. Проверка по журналу явки студентов.
2. Проверка внешнего вида студентов (спецодежды).

**2. Вводный инструктаж  40 мин.**

***Мотивация учебной деятельности*** (сообщение темы и цели урока).

Приготовление пирожков печеных с яблочным и капустным фаршем

 ***Актуализация прежних занятий*** (повторение материала предыдущих уроков по МДК и дисциплинам общепрофессионального цикла, санитарно-гигиенических требований и правил по охране труда)

1. Какая мука используется для дрожжевого теста?

Ответ: (С высоким содержанием клейковины)

**2.**        Что происходит в процессе брожения теста?
Ответ: (Спиртовое и молочнокислое брожение)

**3.**Для чего тесто обминают в процессе брожения?

Ответ: (Для удаления избытка углекислого газа)

**4.**Какой из указанных компонентов теста используют полностью для приготовления опары?

Ответ: (Дрожжи)

       **5.** Каково время брожения дрожжевого без опарного теста?

       Ответ: (2,5 - 3,5 ч)

**6.** Каковы признаки готовности дрожжевого теста?

   Ответ: (Увеличение в объеме, выпуклая поверхность, приятно пахнет спиртом)

      **7.** Сколько раз производят расстойку при разделке теста?
      Ответ: (2 раза, предварительная и окончательная расстойка)

**8.**При какой температуре выпекают дрожжевые изделия?

Ответ: (260-280 °С мелкие изделия,  260-300°С крупные изделия)

***Объяснение нового материала***:

а) Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.

б) Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления блюда.

в) Приготовление фарша

г) Формование изделий

д) Выпечка.

**3. Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и освоение практического опыта)

***Инструктаж по охране труда.***

***Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование*** учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы учащихся;

***Самостоятельная работа. Упражнения.***Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

*Подготовка продуктов.*

*Замес теста.*

*Приготовление начинки*

*Формование полуфабриката.*

***Целевые обходы рабочих мест учащихся.***

**Первый обход:**Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:**Проверка правильности и последовательности выполнения  технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:**Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:**проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:**Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

**4. Заключительный инструктаж. 45 мин.**

1. Подведение учебно-производственных итогов работы:

Оценка правил подачи и качества готовых полуфабрикатов.

Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

1. Оценивание выполненной работы.
2. Уборка рабочих мест.
3. Домашнее задание

Повторение тем «Песочное тесто и изделия из него»

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мыслицкая Е.А.

**План урока  учебной практики**  ст. мастер А.Ю.Кайдалов

                                                                                                                              \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

Группа  ПК-37-Н  Профессия   «Повар, кондитер».

Урок ПМ.08 «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Тема программы  УП.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема урока № 2. Приготовление бисквитного полуфабриката

**Виды работ:**

*соединения яиц с сахаром*

*их подогрева и взбивания*

*смешивания яично-сахарной массы с мукой*

*выпечка полуфабриката*

Цель и задачи занятия:

Образовательные

**Цели:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обучающая | Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления бисквитного теста с подогревом. Уметь пользоваться технологическими картами;Научить замешивать тесто, выпекать, определять готовность выпеченного полуфабриката. |
| 2. Развивающие | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. |
| 3. Воспитательные | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций |

*Освоение в процессе работы общих компетенций.*

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. Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

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

Материально – техническая база –  лаборатория, оснащенная электрооборудованием  и производственным оборудованием и инвентарем

**Предполагаемые результаты:**

*Учащиеся должны уметь:*

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

|  |  |
| --- | --- |
| **Материально-техническое и дидактическое оснащение урока** | ***Оборудование:*** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, тортовые формы, нож средний поварской, тесторезки, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.***Плакаты:*** технологическая схема приготовления бисквитного теста; плакат «Недостатки теста»; технологическая карта.***Сырье:***яйцо, мука, сахар. |

**Ход урока**

1. **Организационная часть  5 мин.**
2. Проверка по журналу явки студентов.
3. Проверка внешнего вида студентов (спецодежды).
4. **Вводный инструктаж**  40 мин.

***Мотивация учебной деятельности*** (сообщение темы и цели урока).

Приготовление бисквита основного (с подогревом).

***Актуализация прежних занятий*** (повторение материала предыдущих уроков по МДК и дисциплинам общепрофессионального цикла, санитарно-гигиенических требований и правил по охране труда)

1. *Из каких операций состоит приготовление бисквита (основного)?*

*(Ответ: а) соединение яиц с сахаром; б) подогрев и взбивание в) соединение  с мукой)*

1. *По каким признакам можно определить конец взбивания яично-сахарной смеси?*

*(Ответ: масса увеличивается в объеме 2,5-3раза, на поверхности массы образуется устойчивый рисунок или по не затекающему следу на поверхности)*

1. *Как нужно добавлять муку при замесе теста?  (Ответ: быстро, но не резко)*
2. *В чем заключается формовка бисквитного теста? (Ответ: форму заполняют на ¾ высоты)*
3. *При какой температуре выпекают бисквит? (Ответ: 200-210\*С)*
4. *Что необходимо сделать с бисквитным полуфабрикатом перед пропиткой? (Ответ: выдержать 6-8час для укрепления структуры)*
5. *Для чего пропитывают бисквитный полуфабрикат? (Ответ: для придания более нежного вкуса и аромата)*

**3. Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и освоение практического опыта)

***Инструктаж по охране труда.***

***Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование*** учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы учащихся;

***Самостоятельная работа. Упражнения.***Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

*Подготовка продуктов.*

*Соединение яиц с сахаром и их подогрев*

*Взбивание яично-сахарной массы*

*Заливание в формы*

*Выпекание полуфабриката*

***Целевые обходы рабочих мест учащихся.***

**Первый обход:**Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:**Проверка правильности и последовательности выполнения  технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:**Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:**Проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:**Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

1. **Заключительный инструктаж. 45 мин.**

1. Подведение учебно-производственных итогов работы:

1. Оценка правил подачи и качества готовых полуфабрикатов.

б.  Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

2. Оценивание выполненной работы.

3. Уборка рабочих мест.

4. Домашнее задание

Повторение тем «Песочное тесто»

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мыслицкая Е.А.

**План урока  учебной практики**      ст. мастер А.Ю.Кайдалов   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

Группа     ПК-37-Н  Профессия   «Повар, кондитер».

Урок ПМ.08 «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Тема программы  УП.08 Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема урока № 3. Приготовление изделий из песочного теста: Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами

**Виды работ:**

*Приготовление песочного теста*

*Приготовление песочного полуфабриката*

*Подготовка фруктов и желе*

*Комплектация пирожного «Корзиночка»*

**Цель и задачи занятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обучающая | Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления изделий из песочного теста. Уметь пользоваться технологическими картами;Научить замешивать тесто, выпекать, определять готовность выпеченного полуфабриката. |
| 2. Развивающие | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. |
| 3. Воспитательные | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций |

*Освоение в процессе работы общих компетенций.*

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. Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

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

Материально – техническая база –  лаборатория, оснащенная  электрооборудованием  и производственным оборудованием и инвентарем

**Предполагаемые результаты:**

*Учащиеся должны уметь:*

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

|  |  |
| --- | --- |
| **Материально-техническое и дидактическое оснащение урока** | ***Оборудование:*** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, формочки для тарталеток, нож средний поварской, тесторезки, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.***Плакаты:*** технологическая схема приготовления песочного теста; презентация, плакат «Недостатки теста»; технологическая карта.***Сырье:***яйцо, мука, сахар, масло, химические разрыхлители, фрукты. |

**Ход урока**

1. **Организационная часть  5 мин.**

2.   Проверка по журналу явки студентов.

1. Проверка внешнего вида студентов (спецодежды).
2. **Вводный инструктаж**  40 мин.

***Мотивация учебной деятельности*** (сообщение темы и цели урока).

Приготовление изделий из песочного теста «Корзиночка» с желе и фруктами.

 ***Актуализация прежних занятий*** (повторение материала предыдущих уроков по МДК и дисциплинам общепрофессионального цикла, санитарно-гигиенических требований и правил по охране труда)

*Какова роль жира, сахара и химических разрыхлителей при изготовлении песочного теста?*

*Как подготавливают масло к производству? Какова его температура?*

*Какую муку рекомендуют использовать для песочного теста?*

*Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения?*

*Перечислите ассортимент изделий из песочного теста.*

*Какие требования предъявляются к изделиям из песочного теста?*

*Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?*

*Перечислите виды брака в приготовленных изделиях из  песочного теста*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид брака** | **Причины возникновения** |
| Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий. | Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышено содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира |
| Тесто непластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые. | Температура теста выше 20°С; тесто замешено с растопленным маслом |
| Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый | В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки |
| Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый | Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт |
| Песочный полуфабрикат бледный | Низкая температура выпечки |

1. **Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и освоение практического опыта)

***Инструктаж по охране труда.***

***Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование*** учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы учащихся;

***Самостоятельная работа. Упражнения.***Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

*Приготовление песочного теста*

*Приготовление песочного полуфабриката*

*Подготовка фруктов и желе*

*Комплектация пирожного «Корзиночка»*

***Целевые обходы рабочих мест учащихся.***

**Первый обход:**Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:**Проверка правильности и последовательности выполнения  технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:**Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:**Проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:**Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

**4. Заключительный инструктаж. 45 мин.**

       1. Подведение учебно-производственных итогов работы:

1. Оценка правил подачи и качества готовых полуфабрикатов.

б.  Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

2. Оценивание выполненной работы.

3. Уборка рабочих мест.

1. Домашнее задание

  Повторение тем «Пресное сдобное тесто и изделия из него»

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мыслицкая Е.А.

**План урока  учебной практики**ст. мастер А.Ю.Кайдалов\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2017 г.

Группа     ПК-37-Н  Профессия   «Повар, кондитер».

Урок ПМ.08 «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Тема программы  УП.08 Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема урока № 4. Приготовление изделий из пресного сдобного теста: «Сочни с творогом»

**Виды работ:**

*Приготовление пресного сдобного теста*

*Приготовление начинки из творога*

*Формование полуфабрикатов*

*Выпекание изделий*

Цель и задачи занятия:

Образовательные

**Цели:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обучающая | Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления изделий из пресного сдобного теста. Уметь пользоваться технологическими картами;Научить замешивать тесто, выпекать, определять готовность выпеченных изделий. |
| 2. Развивающие | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. |
| 3. Воспитательные | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций |

*Освоение в процессе работы общих компетенций.*

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. Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

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

Материально – техническая база –  лаборатория, оснащенная электрооборудованием  и производственным оборудованием и инвентарем

**Предполагаемые результаты:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Материально-техническое и дидактическое оснащение урока** | ***Оборудование:*** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, формочки-выемки, нож средний поварской, тесторезки, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.***Плакаты:*** технологическая схема приготовления сдобного пресного теста; презентация.***Сырье:***яйцо, мука, сахар, масло, творог, химические разрыхлители. |

**Ход урока**

1. **Организационная часть  5 мин.**

Проверка по журналу явки студентов.

 Проверка внешнего вида студентов (спецодежды).

1. **Вводный инструктаж**  40 мин.

***Мотивация учебной деятельности*** (сообщение темы и цели урока).

Приготовление изделий из пресного сдобного теста: «Сочни с творогом».

***Актуализация прежних занятий*** (повторение материала предыдущих уроков по МДК и дисциплинам общепрофессионального цикла, санитарно-гигиенических требований и правил по охране труда)

*Какие изделия можно приготовить из пресного сдобного теста?*

*Рассказать технологию приготовления пресного сдобного теста.*

*Чем отличается пресное сдобное тесто от других видов теста?*

*Какие разрыхлители используют при приготовлении этого теста?*

*В каких случаях в приготовление теста не добавляют пищевую соду?*

*Можно ли приготовить пресное тесто без разрыхлителей?*

*Как приготавливают пресное сдобное тесто механическим способом?*

*В чем отличие замеса теста механическим способом от ручного?*

1. **Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и освоение практического опыта)

***Инструктаж по охране труда.***

***Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование*** учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы учащихся;

***Самостоятельная работа. Упражнения.***Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

*Приготовление пресного сдобного теста*

*Приготовление начинки из творога*

*Формование полуфабрикатов*

*Выпекание изделий*

***Целевые обходы рабочих мест учащихся.***

**Первый обход:**Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:**Проверка правильности и последовательности выполнения  технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:**Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:**Проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:**Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

**4. Заключительный инструктаж. 45 мин.**

       1. Подведение учебно-производственных итогов работы:

1. Оценка правил подачи и качества готовых полуфабрикатов.

б.  Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

2. Оценивание выполненной работы.

3. Уборка рабочих мест.

4. Домашнее задание

Повторение тем «Заварное тесто и изделия из него»

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мыслицкая Е.А.

**План урока  учебной практики** ст. мастер А.Ю.Кайдалов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

Группа  ПК-37-Н.  Профессия   «Повар, кондитер».

Тема программы  УП.08 № 4. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема урока № 5. Приготовление заварного теста и изделий из него

**Виды работ:**

*Приготовление заварного теста*

*Приготовление заварного крема*

*Формование полуфабрикатов*

*Выпекание полуфабрикатов*

*Наполнение выпеченных полуфабрикатов*

**Цель и задачи занятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обучающая | Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления изделий из заварного теста. Уметь пользоваться технологическими картами;Научить замешивать тесто, выпекать, определять готовность выпеченных полуфабрикатов, наполнять, пустотелы полуфабрикаты. |
| 2. Развивающие | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. |
| 3. Воспитательные | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций |

*Освоение в процессе работы общих компетенций.*

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. Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

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

Материально – техническая база –  лаборатория, оснащенная электрооборудованием  и производственным оборудованием и инвентарем

**Предполагаемые результаты:**

*Учащиеся должны уметь:*

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

|  |  |
| --- | --- |
| **Материально-техническое и дидактическое оснащение урока** | ***Оборудование:*** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, мешки кондитерские, нож средний поварской, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.***Плакаты:*** инструкционные карты приготовления сдобного пресного теста; презентация.***Сырье:***яйцо, мука, сахар, масло. |

**Ход урока**

1. **Организационная часть  5 мин.**

Проверка по журналу явки студентов.

Проверка внешнего вида студентов (спецодежды).

1. **Вводный инструктаж**  40 мин.

***Мотивация учебной деятельности*** (сообщение темы и цели урока).

Приготовление заварного теста и изделий из него: «Трубочка с кремом».

***Актуализация прежних занятий*** (повторение материала предыдущих уроков по МДК и дисциплинам общепрофессионального цикла, санитарно-гигиенических требований и правил по охране труда)

*В чем особенность приготовления заварного теста?*

*Какие изделия можно приготовить из заварного теста?*

*Из каких операций состоит процесс приготовления заварного теста?*

*До какой температуры охлаждают заварку муки? Почему?*

*При какой температуре выпекают изделия из заварного теста? Назвать время выпечки.*

*Какие процессы происходят в заварном тесте при выпекании?*

*Приведите виды браков, в заварном тесте и причины их возникновения.*

*Какие требования к качеству предъявляются к изделиям из заварного теста?*

1. **Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и освоение практического опыта)

***Инструктаж по охране труда.***

***Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование*** учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы учащихся;

***Самостоятельная работа. Упражнения.***Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

*Приготовление заварного теста*

*Приготовление заварного крема*

*Формование полуфабрикатов*

*Выпекание полуфабрикатов*

*Наполнение полуфабрикатов*

*Отделка изделий*

***Целевые обходы рабочих мест учащихся.***

**Первый обход:**Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:**Проверка правильности и последовательности выполнения  технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:**Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:**Проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:**Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

**4. Заключительный инструктаж. 45 мин.**

1.Подведение учебно-производственных итогов работы:

1. Оценка правил подачи и качества готовых изделий.

б.  Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

1. Оценивание выполненной работы.
2. Уборка рабочих мест.
3. Домашнее задание

Повторение тем «Бисквитное тесто и изделия из него»

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Е.А.Мыслицкая

**План урока  учебной практики** ст. мастер А.Ю.Кайдалов  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

Группа     Пк-37-Н  Профессия   «Повар, кондитер».

Тема программы  УП.08 Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема урока № 6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: «Рулет бисквитный»

**Виды работ:**

*Приготовление бисквитного теста*

*Подготовка фруктовой начинки*

*Выпекание бисквита*

*Формование фруктового рулета*

Цель и задачи занятия:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обучающая | Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления изделий из бисквитного теста. Уметь пользоваться технологическими картами;Научить замешивать тесто, выпекать, определять готовность выпеченных полуфабрикатов, сворачивать рулеты, оформлять поверхность изделий. |
| 2. Развивающие | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. |
| 3. Воспитательные | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций |

*Освоение в процессе работы общих компетенций.*

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. Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

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

Материально – техническая база –  лаборатория, оснащенная электрооборудованием  и производственным оборудованием и инвентарем

**Предполагаемые результаты:**

*Учащиеся должны уметь:*

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

|  |  |
| --- | --- |
| **Материально-техническое и дидактическое оснащение урока** | ***Оборудование:*** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, мешки кондитерские, нож средний поварской, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.***Плакаты:*** инструкционные карты приготовления сдобного пресного теста; презентация.***Сырье:***яйцо, мука, сахар, масло. |

**Ход урока**

1. **Организационная часть  5 мин.**

Проверка по журналу явки студентов.

Проверка внешнего вида студентов (спецодежды).

1. **Вводный инструктаж**  40 мин.

***Мотивация учебной деятельности*** (сообщение темы и цели урока).

Приготовление бисквитного теста и изделий из него: «Рулет фруктовый».

 ***Актуализация прежних занятий*** (повторение материала предыдущих уроков по МДК и дисциплинам общепрофессионального цикла, санитарно-гигиенических требований и правил по охране труда)

*Из каких операций состоит приготовление бисквита (основного)?*

*(Ответ: а) соединение яиц с сахаром; б) подогрев и взбивание в) соединение  с мукой)*

*По каким признакам можно определить конец взбивания яично-сахарной смеси?*

*(Ответ: масса увеличивается в объеме 2,5-3раза, на поверхности массы образуется устойчивый рисунок или по не затекающему следу на поверхности)*

*Как нужно добавлять муку при замесе теста?  (Ответ: быстро, но не резко)*

*В чем заключается формовка бисквитного теста? (Ответ: форму заполняют на ¾ высоты)*

*При какой температуре выпекают бисквит? (Ответ: 200-210\*С)*

*Что необходимо сделать с бисквитным полуфабрикатом перед пропиткой? (Ответ: выдержать 6-8час для укрепления структуры)*

*Для чего пропитывают бисквитный полуфабрикат? (Ответ: для придания более нежного вкуса и аромата)*

1. **Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и освоение практического опыта)

***Инструктаж по охране труда.***

 ***Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование*** учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы учащихся;

***Самостоятельная работа. Упражнения.***Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

*Приготовление бисквитного теста*

*Подготовка фруктовой начинки*

*Выпекание бисквита*

*Формование фруктового рулета*

***Целевые обходы рабочих мест учащихся.***

**Первый обход:**Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:**Проверка правильности и последовательности выполнения  технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:**Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:**Проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:**Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

**4. Заключительный инструктаж. 45 мин.**

1.Подведение учебно-производственных итогов работы:

1. Оценка правил подачи и качества готовых изделий.

б.  Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

1. Оценивание выполненной работы.
2. Уборка рабочих мест.
3. Домашнее задание

 Повторение тем «Приготовление кексов»

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Е.А.Мыслицкая

Утверждаю

**План урока  учебной практики**         ст. мастер А.Ю. Кайдалов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

Группа     ПК-37-Н  Профессия   «Повар, кондитер».

Тема программы  УП.08 Приготовление классических тортов и пирожных

Тема урока № 7. Приготовление классических тортов и пирожных

**Виды работ:**

*Приготовление выпеченных полуфабрикатов*

*Приготовление отделочных полуфабрикатов*

*Смазывание и склеивание пластов*

*Смазывание боков и поверхности изделий*

*Отделка боков и поверхности изделий*

**Цель и задачи занятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обучающая | Научить правильно, производить расчеты сырья для приготовления изделий из бисквитного теста. Уметь пользоваться технологическими картами;Научить замешивать тесто, выпекать, определять готовность выпеченных полуфабрикатов, комплектовать и оформлять поверхность изделий. |
| 2. Развивающие | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. |
| 3. Воспитательные | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций |

*Освоение в процессе работы общих компетенций.*

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. Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

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

Материально – техническая база –  лаборатория, оснащенная электрооборудованием  и производственным оборудованием и инвентарем

**Предполагаемые результаты:**

*Учащиеся должны уметь:*

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

|  |  |
| --- | --- |
| **Материально-техническое и дидактическое оснащение урока** | ***Оборудование:*** электрический пекарский шкаф ЭШ-3М, электроплита ЭП-2М, стол, инструменты, приспособления и инвентарь: кастрюли, ложки, лист кондитерский, мешки кондитерские, нож средний поварской, силиконовая кисточка, тарелка глубокая.***Плакаты:*** инструкционные карты приготовления сдобного пресного теста; презентация.***Сырье:***яйцо, мука, сахар, масло. |

**Ход урока**

1. **Организационная часть  5 мин.**
* Проверка по журналу явки студентов.
* Проверка внешнего вида студентов (спецодежды).
1. **Вводный инструктаж**  **40 мин.**

***Мотивация учебной деятельности*** (сообщение темы и цели урока).

Проверка сформированных профессиональных навыков

 ***Актуализация прежних занятий*** (повторение материала предыдущих уроков по МДК и дисциплинам общепрофессионального цикла, санитарно-гигиенических требований и правил по охране труда)

* ***Перечислите операции подготовки муки к производству по порядку:***

Е  - расшить мешок;

М - обмести снаружи;

О  - просеять муку;

Ш - положить веревку в специальный сборник;

К  - удалить металопримеси.

* ***Выберите правильные ответы.***

Молоко перед использованием:

А - проверяют на овоскопе;

В - процеживают;

Г - зачищают.

* ***Выберите желирующие вещества:***

А - цукаты;

Б - желатин;

В - джем;

Г - агар;

Д - повидло;

    Е - агароид.

*Вопросы:*

Значение мучных кондитерских изделий.

Какое масло используется для производства крема масляного основного?

Какова температура плавления сливочного масла?

Чем обусловлена биологическая ценность масла сливочного?

Что является основой масляного крема?

Что является основой белкового крема?

Перечислить ассортимент масляных кремов.

Перечислить ассортимент белковых  кремов.

Особенность приготовления масляных кремов.

1. Почему кремы являются благоприятной средой для развития микроорганизмов?
2. Как микроорганизмы могут попасть в кремы?
3. Какое количество крема готовят для работы?
4. **Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и освоение практического опыта)

***Инструктаж по охране труда.***

***Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование*** учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы учащихся;

***Самостоятельная работа. Упражнения.***Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

*Приготовление выпеченных полуфабрикатов*

*Приготовление отделочных полуфабрикатов*

*Смазывание и склеивание пластов*

*Смазывание боков и поверхности изделий*

*Отделка боков и поверхности изделий*

***Целевые обходы рабочих мест учащихся.***

**Первый обход:**Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:**Проверка правильности и последовательности выполнения  технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:**Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:**Проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:**Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

**4. Заключительный инструктаж. 45 мин.**

1.Подведение учебно-производственных итогов работы:

1. Оценка правил подачи и качества готовых изделий.

б.  Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

1. Оценивание выполненной работы.
2. Уборка рабочих мест.
3. Домашнее задание

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Е.А.Мыслицкая