## План урока № 1

# Производственного обучения (занятие).

**Мастер производственного обучения Борисова Ирина Евгеньевна.**

Дата: 13.12.2017.

Группа ПК-6

Специальность 19.01.2017.

Повар, кондитер.

**Тема урока:** «Отделочные п/ф: помада основная, шоколадная, розовая».

**Тип урока:** практический(закрепление изученного материала по дисциплине, применений знаний на практике)-работа с двумя бригадами.

**Методы урока**: словесный, наглядно-демонстрированный, практический.

**Ход урока: 3-5мин.**

**Организационный момент:** организовать студентов к занятию**.**

1. Поверки явки учащихся;
2. Подготовка к занятию;
3. Мотивация студентов на выполнение задания;
4. Сообщение темы занятия;

**Основная часть урока** - лекция с элементами информационного видео, тренировочные упражнение.

**Цель(обучающая, образовательная):**

Развивающая : развитие познавательной активности, технологического мышления, умение анализировать.

Воспитательная : формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности.

**Формы организации учебной деятельности:** фронтальная, индивидуальная, групповая.

**Методы обучения:**

Словесный: объяснения, беседа

Наглядный: демонстрация презентации

Практический: работа с наглядным пособием(фото)

Рефлексивный: итоговая рефлексия

**Умеют:**

Самостоятельно(пользуясь технологической картой)

Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления помады (основной, шоколадной, розовой)

Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления помады

Выбирать методы контроля качества и безопасности при приготовлении помады и изделий из него;

Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении .

**Знают:**

ассортимент помады и изделий из него;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления помады и изделий из него;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления помады и изделий из него;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления помады и изделий из нее.

**Имеют практический опыт:**

-разработки ассортимента изделий;

-расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления;

-проверки качества продуктов для приготовления;

-организации технологического процесса приготовления;

-приготовление помады основной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сортировка и оформление легких и сложных изделий, оформление и отделка изделий;

-контроля качества и безопасности изделий из помады основной, шоколадной, розовой.

**ЗАДАЧИ УРОКА:**

**ОБУЧАЮЩАЯ (дидактическая)ЗАДАЧА:**

-сформировать(отработать) у обучающихся профессиональные навыки и привычки по приготовлению помады и изделий из него;

-сформировать умение подготавливать к работе оборудование, инструменты, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии, подбирать инструмент;

-научить составлять технологический процесс, разрабатывать инструкционные и инструкционно- технологические карты; обучать само-и взаимоконтролю, развивать самостоятельность при приготовлении помады и изделий из него;

**РАЗВИВАЮЩАЯ ЗАДАЧА:**

- формировать и развивать у студентов умения анализировать;

- формировать у студентов умения: осуществлять планирование своих действий, предвидеть возможности виды брака, научить применять теоретические знания на практике.

**ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ ЗАДАЧА:**

- формирования ответственного отношения к порученному делу;

- формировать чувства коллективизма, исполнительности, инициативы, целеустремленности, деловитости, внимательности, трудолюбия, уверенности в себе, культуры, труда, творческого отношения к труду.

**КОМПЕТЕНЦИИ**

**Общие компетенции ( ОК ):**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Профессиональные компетенции (ПК):**

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА УРОКЕ, ПРАКТИКЕ:**

**Фронтальная**

**СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ**: технологические карты; схемы.

**Продукты:** сахар, ванилин, эссенция, яйца, вода, какао, пищевые красители.

**Инвентарь:** миксер, лопаточки, кастрюли, миски, ложки.

**Оборудование:** электроплита, весы, столы.

**Межпредметные связи:**

1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

3. Техническое оснащение и организация рабочего места;

4. Безопасность жизнедеятельности;

5. Охрана труда;

**Прогнозируемый результат:**

После проведения урока у обучающихся должны быть сформированы следующее профессиональные навыки:

Контролировать требования к сырью при производстве изделий.

Организовывать и осуществлять технологические процессы.

**СТРУКТУРА УРОКА**

1. **Организационный момент, 5 мин.**

-выявление отсутствующих обучающихся;

-проверка внешнего рабочего вида (соответствие одежды требованиям ТБ…);

-организация внимания и готовность обучающихся к уроку.

**2. Вводный инструктаж, 25-30 мин.**

Вводный инструктаж проводится перед началом изучения темы, подтемы или раздела программы. Назначение его- подготовить обучающихся к сознательному выполнению учебно- производственных работ наиболее рациональными приемами, обеспечить соблюдение требований охраны труда и правил безопасности труда.

-сообщение темы;

-ознакомление с целями;

-мотивация деятельностиобучающихся;

-повторение материала теоретических предметов;

-показ и выполнение трудовых приемов, освоенных на предыдущих уроках (знаний, умений обучающихся);

-инструктирование, формирование ориентировочной основы учебно-производственной деятельности по новой теме урока (показ, объяснение приемов, способов работы, показ техпроцесса, схем);

-пробные выполнения изучаемых новых трудовых приемов, умений;

-объяснения приемов самоконтроля и контроля мастера;

-закрепление требований охраны труда и правил техники безопасности;

-определение и объяснение заданий обучающимся по выполнению операций, упражнений, учебно- производственных работ;

-сообщение норм времени, критериев оценок;

-организация рабочего места.

**ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ 5 часов.**

**Деятельность обучающихся:**

- выполнение упражнений, самостоятельная работа, формирование новых трудовых приемов, умений, способов работы;

-самоконтроль техпроцесса, технических требований, требований охраны труда и техники безопасности ;

-самостоятельная работа, выполнение учебно- производственных заданий.

**ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ:**

-мотивация обучающихся по видам учебно-производственных работ;

-целевые обходы;

-индивидуальное инструктирование;

-коллективное инструктирование;

-закрепление с обучающимися новых способов, приемов работы по выполнению операции или производственной работы;

-прием результатов работы;

-оценивание;

-определение дополнительных заданий сильным обучающимся.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ.**

-сообщение о достижении целей урока;

-анализ, самоанализ выполнения учебно-производственных работ или трудовых операции;

-разбор типичных ошибок, допущенных дефектов;

-анализ выполнения ТБ, норм времени;

-сообщение оценок;

-сообщение темы следующего урока;

-объяснение домашнего задания;

-уборка рабочих мест.

**Домашнее задание:**

Отделочныеп/ф: крем сливочный, крем белковый/ заварной, «Шарлот» основной.

**Мастер производственного обучения**

**Борисова Ирина Евгеньевна**

**13.12.2017года.**

**Технологическая карта**

**ПОМАДА ОСНОВНАЯ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **гр.** | **гр.** |
| сахар | 397,5 | 795 |
| патока | 59,5 | 119 |
| эссенция | 1,4 | 2,8 |
| вода | 132,5 | 265 |
| **Выход:** | **500** | **1000** |

**Способ приготовления:**

Используют для отделки поверхности изделий.

**Процесс приготовления:** приготовить сироп, охладить, взбить сироп, созревание помады.

Сироп варят при закрытой крышке, уваривают до 180 градусов и добавляют патокуподогретую до 45-50 град., далее помаду уваривают до 114-115град., и быстро охлаждают до 35-40град., взбивают, в процессе сироп мутнеет. Готовую помаду сбрызгивают водой, чтобы не образовалось корки, и оставляют для созревания на 12-24 часа.

Для отделки разогревают до температуры 45-50 град. в это время добавляют эссенцию. Для усиления блеска помады можно добавить в нее яичный блеск(0.2% от массы сахара).

***Требования к качеству***: помада должна быть белой, однородной, плотная, пластичная, глянцевая; глазированная поверхность изделия должна быть гладкой, сухой, нелипкой; влажность-12%.

## План урока № 2

# Производственного обучения (занятие).

**Производственного обучения (занятия)**

**Мастера производственного обучения Борисовой Ирины Евгеньевны**

Дата:26.10.2017

Группа ПК-6 Специальность 19.01.17. Повар, кондитер

***Тема урока:*** «Технология приготовления пресного слоеного теста: приготовление пирожков с различными фаршами

***Цель урока - планируется, что к окончанию урока производственного обучения обучающиеся:***

***Умеют:***

Самостоятельно (пользуясь технологической картой) приготовить слоеное тесто и пирожки с различными фаршами;

оргонолептически оценивать качество продуктов для приготовления пирожков из слоеного теста;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления пирожков из слоеного теста;

выбирать методы контроля качества и безопасности при приготовлении пирожков из слоеного теста;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении пирожков из слоеного теста оценивать качество и безопасность готовых пирожков из слоеного теста.

***Знают:***

ассортимент пирожков из слоеного теста;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пирожков из слоеного теста;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пирожков из слоеного теста;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пирожков из слоеного теста.

***Имеют практический опыт:***

-разработки ассортимента пирожков из слоеного теста;

-расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления пирожков из слоеного теста;

-проверки качества продуктов для приготовления пирожков из слоеного теста;

-организации технологического процесса приготовления пирожков из слоеного теста;

-приготовление пирожков из слоеного теста, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления легких и сложных блюд из слоеного теста, оформления и отделки сложных изделий из слоеного теста;

-контроля качества и безопасности изделий из слоеного теста.

**Задачи урока:**

*Обучающая(дидактическая) задача:*

- сформировать (отработать) у обучающихся профессиональные навыки и привычки по приготовлению пирожков из слоеного теста

- сформировать умение подготавливать к работе оборудование, инструменты, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии, подбирать инструмент,

- научить составлять технологический процесс, разрабатывать инструкционные и инструкционно-технологические карты; обучать само- и взаимоконтролю, развивать самостоятельность при приготовлении пирожков из слоеного теста.

***Развивающая задача:***

- формировать и развивать у студентов умение анализировать;

- формировать умение: осуществлять планирование своих действий, предвидеть возможные виды брака; научить применять теоретические знания на практике.

***Воспитательная задача:*** Создать условия для:

- формирования ответственного отношения к порученному делу;

- чувства коллективизма, исполнительности, инициативы, целеустремленности, деловитости, внимательности, трудолюбия, уверенности в себе, культуры, труда, творческого отношения к труду.

***Компетенции:***

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Профессиональные компетенции: ПК

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

ПК8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Тип урока:** урок по изучению трудовых приемов и операций.

**Вид урока:** урок упражнений, урок инструктирования.

Форма организации учебно-производственной деятельности на уроке, практике: фронтальная

Средства обучения: технологические карты, инструкционные карты, схемы, натуральные продукты, сырье: мука, сахар, маргарин, соль, масло растительное.

Инвентарь: кастрюли, лопатка, скалка, ножи.

Оборудование: жарочный шкаф, весы.

*Межпредметные связи:*

1. Технология продукции общественного питания;
2. Товароведение;
3. Оборудование.

Уровень усвоения материала урока: 1

**СТРУКТУРА УРОКА**

1. **Организационный момент, 5 мин.**

-выявление отсутствующих обучающихся;

-проверка внешнего рабочего вида (соответствие одежды требованиям ТБ…);

-организация внимания и готовность обучающихся к уроку.

**2. Вводный инструктаж, 25-30 мин.**

Вводный инструктаж проводится перед началом изучения темы, подтемы или раздела программы. Назначение его- подготовить обучающихся к сознательному выполнению учебно- производственных работ наиболее рациональными приемами, обеспечить соблюдение требований охраны труда и правил безопасности труда.

-сообщение темы;

-ознакомление с целями;

-мотивация деятельностиобучающихся;

-повторение материала теоретических предметов;

-показ и выполнение трудовых приемов, освоенных на предыдущих уроках (знаний, умений обучающихся);

-инструктирование, формирование ориентировочной основы учебно-производственной деятельности по новой теме урока (показ, объяснение приемов, способов работы, показ техпроцесса, схем);

-пробные выполнения изучаемых новых трудовых приемов, умений;

-объяснения приемов самоконтроля и контроля мастера;

-закрепление требований охраны труда и правил техники безопасности;

-определение и объяснение заданий обучающимся по выполнению операций, упражнений, учебно- производственных работ;

-сообщение норм времени, критериев оценок;

-организация рабочего места.

**ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ 5 часов.**

**Деятельность обучающихся:**

- выполнение упражнений, самостоятельная работа, формирование новых трудовых приемов, умений, способов работы;

-самоконтроль техпроцесса, технических требований, требований охраны труда и техники безопасности ;

-самостоятельная работа, выполнение учебно- производственных заданий.

**ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ:**

-мотивация обучающихся по видам учебно-производственных работ;

-целевые обходы;

-индивидуальное инструктирование;

-коллективное инструктирование;

-закрепление с обучающимися новых способов, приемов работы по выполнению операции или производственной работы;

-прием результатов работы;

-оценивание;

-определение дополнительных заданий сильным обучающимся.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ.**

-сообщение о достижении целей урока;

-анализ, самоанализ выполнения учебно-производственных работ или трудовых операции;

-разбор типичных ошибок, допущенных дефектов;

-анализ выполнения ТБ, норм времени;

-сообщение оценок;

-сообщение темы следующего урока;

-объяснение домашнего задания;

-уборка рабочих мест.

**Домашнее задание:**

Дрожжевое безопарное тесто: пирожки с различными фаршами, ватрушка с творогом, кулебяка, пирог « Московский», расстегай.

**Технологическая карта**

**Пирожки слоены**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **наименование сырья** | **На 1 порцию (гр.)** | | **На 10 порций (гр.)** | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 33,2 | 33,2 | 332 | 332 |
| Мука | 15 | 15 | 150 | 150 |
| Яйцо | 4 | 4 | 40 | 40 |
| Соль | 0,0007 | 0,0007 | 0,007 | 0,007 |
| Кислота | 0,0005 | 0,0005 | 0,005 | 0,005 |
| Фарш | 30 | 30 | 300 | 300 |
| **Выход** | **-** | **75** | **-** | **750** |

Слоеное тесто формуем различными способами, закладываем начинку, защипываем и выпекаем при температуре 230-2400 С.

**СТРУКТУРА УРОКА**

1. **Организационный момент, 5мин.**

-выявление отсутствующих обучающихся;

-проверка внешнего вида (соответствие одежды требованиям ТБ…);

-организация внимания и готовность обучающихся к уроку.

1. Вводный инструктаж, 35-40 мин.

Вводный инструктаж проводится перед началом изучения темы, под темы или раздела программы. Назначение его-подготовить обобучающего