

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Губкинский горно-политехнический колледж»

Методическая разработка урока

по МДК 07.01. Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

тема урока: «Приготовление песочных пирожных»

Разработчик:

преподаватель спецдисциплин

Королёва Е.А.

г. Губкин

2019 год

ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

План занятия

Учебная группа ТП-2т

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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 5.	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

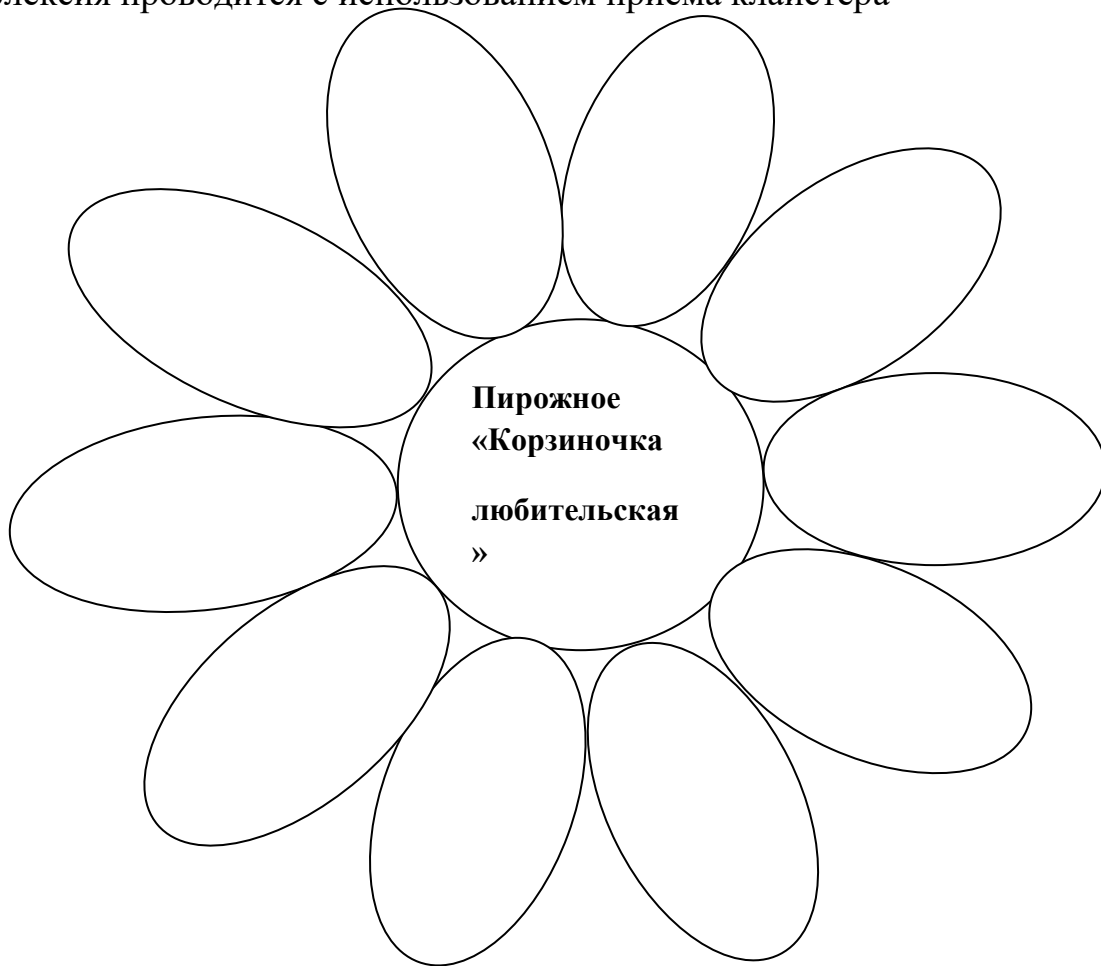
Текущий инструктаж:

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 кластера



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./

Инструкционно-технологическая карта

Расчет потребности сырья для пирожного «Корзиночка любительская» 10шт. по 45гр.



№ 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.

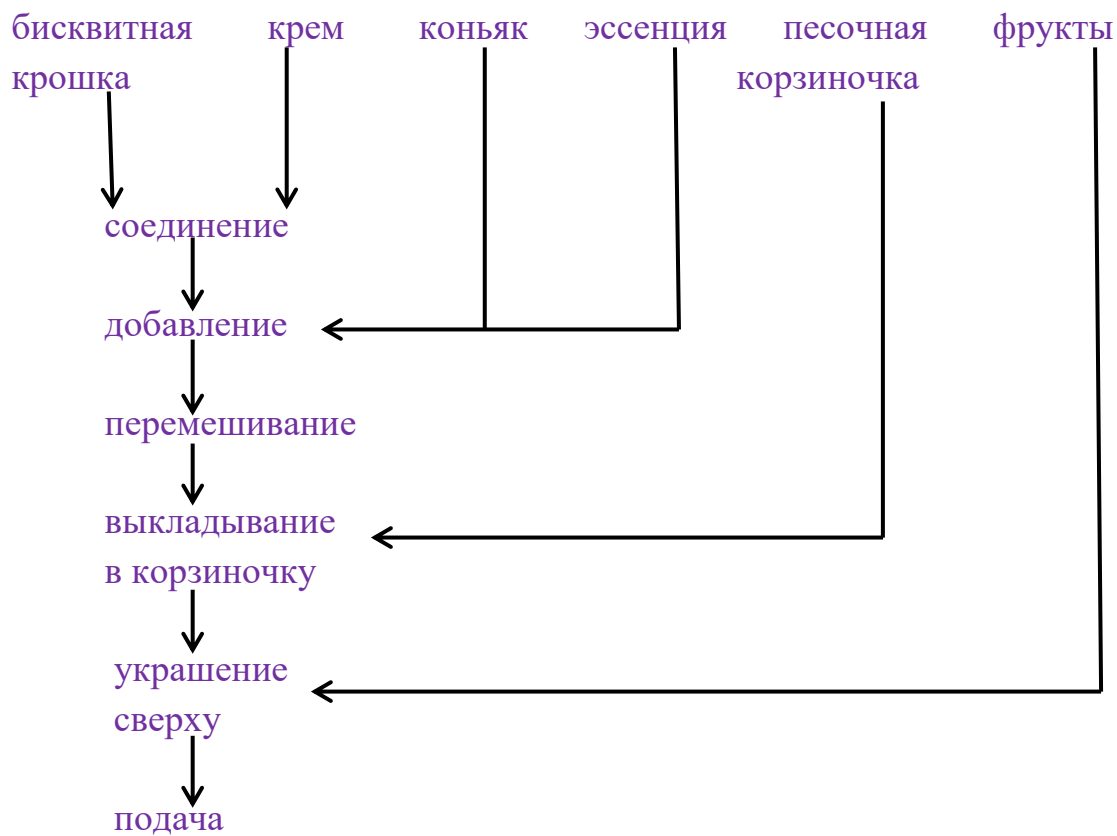
Внешний вид: изделия - изделия правильной формы, края песочного п/ф ровные, поверхность имеет четкий рисунок законченного характера, на разрезе просматривается бисквитная крошка, соединённая с кремом

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

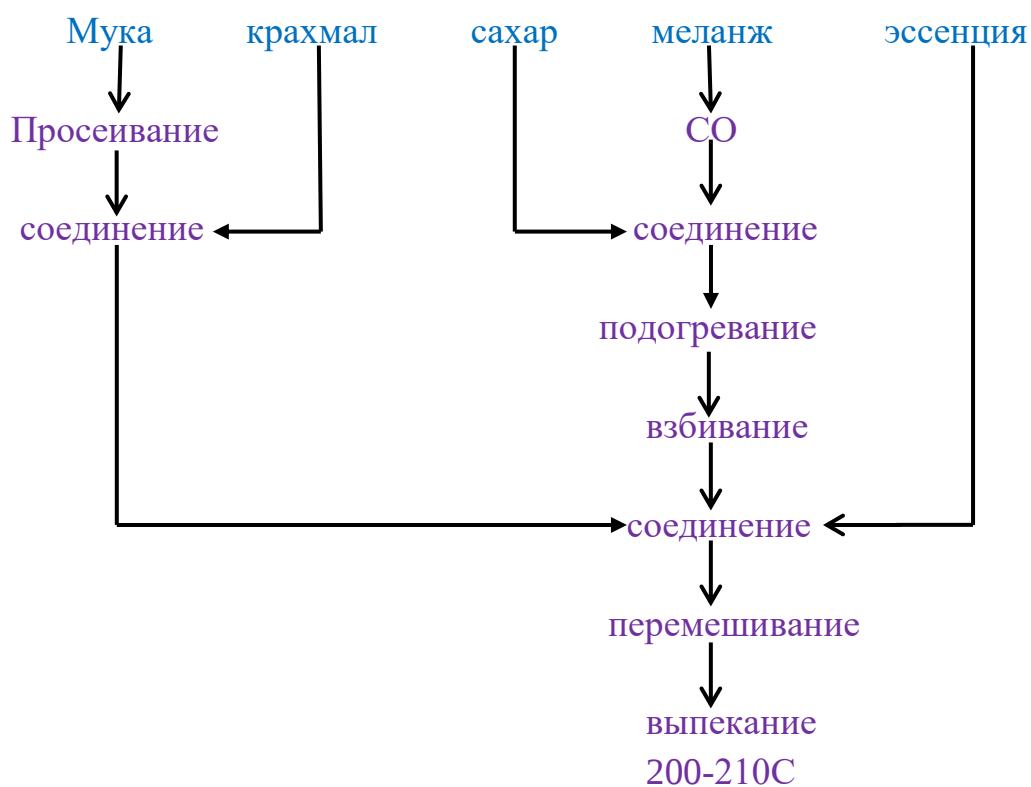
Запах и вкус: приятный, свойственный выпеченному изделию из песочного теста, эссенции; крема и фруктов сладкий с ароматом ванили

ПРИЛОЖЕНИЕ II

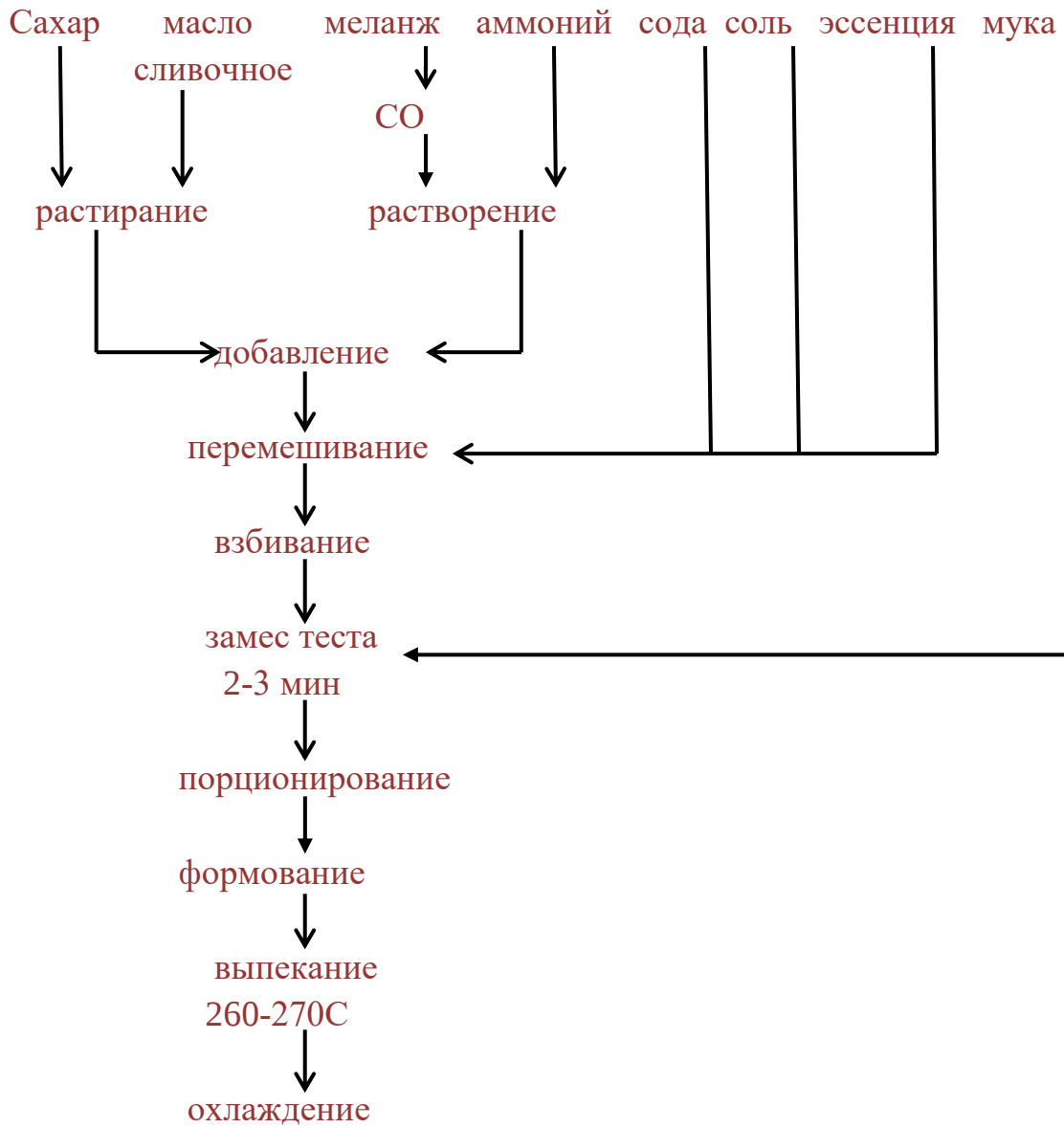
Технологическая схема Пирожное «Корзиночка любительская»



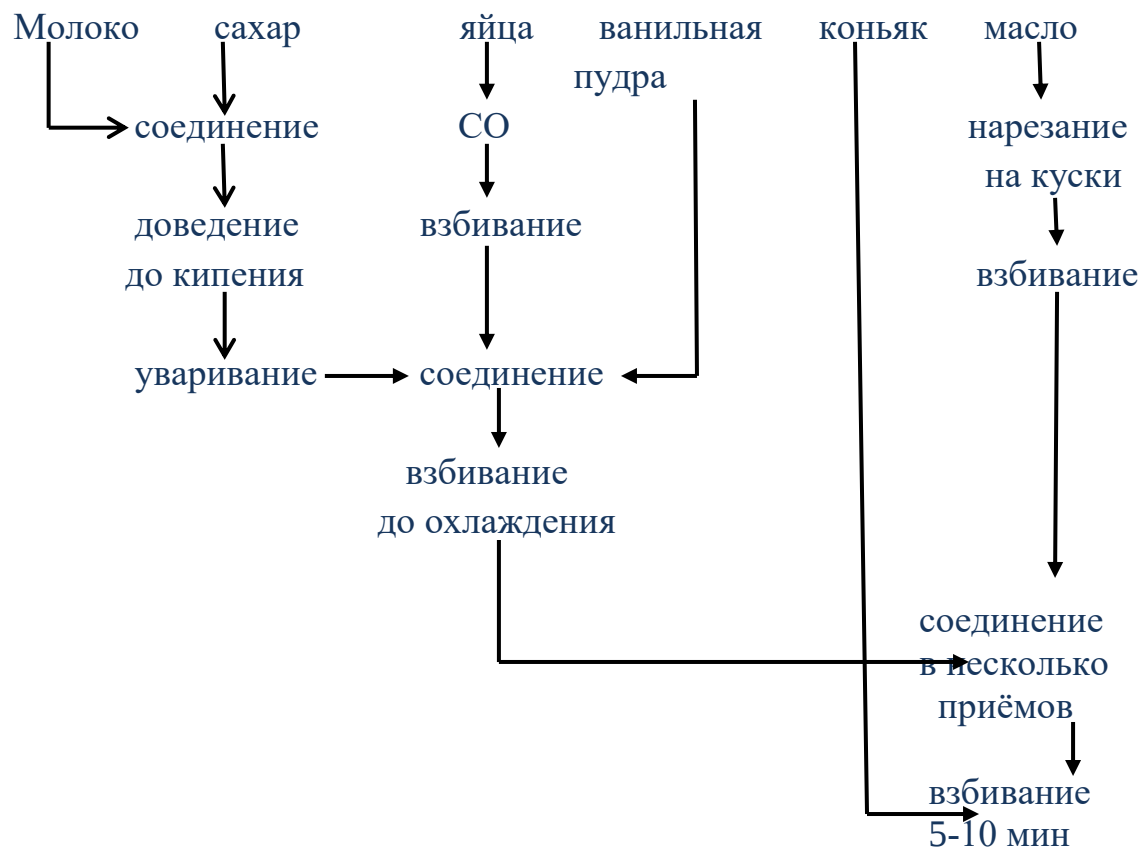
Бисквитная крошка



Песочное тесто



Крем «Шарлотт»



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 260-270С
9. Приготовление сиропа для крема
10. Взбивание яиц
11. Введение горячего сахарного сиропа в яйца
12. Взбивание до охлаждения 25С
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

- Карта контроля выполняемых работ при приготовлении пирожного «Корзиночка любительская»

[illegible]

- Карта контроля выполняемых работ при приготовлении пирожного «Корзиночка любительская»

№ п/п	Фамилия, инициалы	ТК	Соблюдение требований санитарии	Овладение приёмами работы	Соблюдение технологического процесса	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	Алехина А.														
2	Бушуева В.														
3	Гузун В.														
4	Зеликова А.														
5	Мякотина Ю.														
6	Назарова Д.														
7	Неделчева Д.														
8	Пособилов Е.														
9	Тимофеева А.														
10	Шахова К.														
11	Гусев С.														

- **Индивидуальная карта контроля выполняемых работ при приготовлении
пирожного
«Корзиночка любительская»**

Фамилия, имя обучающегося

ИТК	Соблюдение требований санитарии	Овладение приёмами работы	Соблюдение технологического процесса	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

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

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



