

**Бинарный урок «Приготовление изделий из дрожжевого
безопасного теста»**

План урока

Профессия: Повар, кондитер.

Предмет: Технология приготовления мучных изделий».

Тема программы: Дрожжевое тесто и изделия из него.

Тема урока: Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста

Тип урока: урок усвоения новых знаний и формирования первоначальных умений.

Вид урока: бинарный урок.

Цели и задачи урока.

К концу урока учащиеся должны уметь:

- перечислить ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста и дать им краткую характеристику;
- формировать изделия из дрожжевого безопасного теста различных видов;
- выполнять отделку изделий тремя способами;
- выпекать изделия;
- оценивать качество изделий органолептическим способом.

Воспитательные и развивающие задачи:

- воспитывать у учащихся чувство коллективизма и ответственности, интерес к своей профессии;
- развивать творческие способности учащихся.

Материально - дидактическое оснащение урока.

Оборудование, инструменты, приспособления: мультимедийный проектор, пекарские шкафы, весы, кастрюли, миски, ножи, кондитерские листы, скалки, пестик, ножницы, кисточка для смазывания.

Сырье: тесто, начинка из творога, мука, присыпки.

Дидактические материалы: Учебные элементы, тестовые задания, инструкционно -технологические карты, ведомости самоконтроля, образцы готовых изделий.

Литература:

-Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2003. – 304 с.

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Сост. А.В. Павлов. – СПб «Политехника», 1999. – 260 с

Требования к качеству обученности: Ка 2 >0,7; γ= 2; β = 2

Ход урока

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| № п/п | Структурный элемент урока | Время этапа t, мин | УПД учащихся | Методические особенности и краткие пояснения по этапу урока | Примечания |
|-------|---|--------------------|--------------|--|--|
| 1 | Орг. момент | 2 | а 0 | Проверить готовность учащихся к уроку, организацию рабочих мест. | Группу разбить на малые группы по 5 человек. |
| 2 | Вводный инструктаж | 80 | а2 | | Проводит преподаватель и мастер производственного обучения |
| 2.1 | Сообщение темы, цели, задач и хода урока | 7 | а 2 | Предложить учащимся в составе малых групп определить вид теста представленных кондитерских изделий, дать им характеристику и оценить их качество. | На столе у преподавателя представлены изделия из дрожжевого теста различных форм и видов: -с начинкой, -без начинки, -с посыпкой. Отдельные изделия имеют внешние дефекты. |
| 2.2 | Актуализация опорных знаний и умений и проверка теоретических знаний | 10 | а 2 | | Проводит преподаватель |
| 2.2.1 | Определение технологической последовательности приготовления дрожжевого безопарного теста (работа в парах) Качественный анализ различных видов теста. Правила Б.Т., санитарии и гигиены | 3 | а 2 | По два учащихся от каждой группы у доски составляют последовательность приготовления дрожжевого безопарного теста из отдельных операций. Каждая малая группа проверяет правильность составления схем. Учащиеся в составе малых групп выполняют тестовое задание. Самопроверку задания выполняют с помощью мультимедийного проектора. | Схема приготовления дрожжевого безопарного теста (Приложение 14) Блок тестовых заданий по актуализации опорных знаний и умений. Эталон ответа |
| 2.2.2 | | 3 | а 2 | | Проводит мастер производственного обучения |
| 2.2.3 | | 4 | а 2 | | |

| | | | | | |
|-------|--|----|-----|--|---|
| 2.3 | Изучение нового материала | 36 | а 2 | <p>Каждая малая группа выполняет одно из заданий:</p> <p>1) объяснить правила безопасности труда при работе с режущим инструментом;</p> <p>2) объяснить правила безопасности труда при работе с э/оборудованием;</p> <p>3) объяснить правила санитарии и гигиены при работе с яйцом, творогом; описать признаки доброкачественности данных продуктов. Остальные группы анализируют и оценивают правильность ответов.</p> | Проводит преподаватель. |
| 2.3.1 | Объяснение нового материала. | 10 | а1 | <p>Объяснить способы разделки, формования и отделки изделий с помощью мультимедийной презентации. Дать характеристику ассортимента изделий из дрожжевого безопарного теста.</p> | Презентация «Изделия из дрожжевого теста» |
| 2.3.2 | Заполнение инструкционно - технологических карт. | 26 | а 2 | <p>Учащиеся в составе малых групп заполняют инструкционно - технологические карты приготовления: «Булочки с маком», «Ватрушки», булочки «Цветок» по Учебным элементам. Выполняют взаимопроверку правильности заполнения карт в малых группах по</p> | <p>Учебный элемент</p> <p>Инструкционно-технологическая карта.</p> <p>Эталон ответа.</p> <p>Проводит мастер производственного обучения.</p> |
| | | 15 | а 1 | | |

| | | | | | |
|------|---|-----|--------|--|--|
| 2.4 | Показ трудовых приемов. | | | <p>эталону.</p> <p>Показать приемы разделки, формования, отделки изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ватрушка, -булочка с маком. -булочка «Цветок», <p>В три этапа:</p> <ul style="list-style-type: none"> -в рабочем темпе, - в замедленном темпе с пояснениями (одно из изделий), - в рабочем темпе, обращая внимание на безопасные приемы работы, правила санитарии и гигиены. | Образцы готовых изделий на столе преподавателя. |
| 2.5. | Выполнение пробных упражнений и анализ правильности выполнения. | 12 | а 2 | <p>Учащиеся по 2 человека от группы выполняют отдельные операции – разделку, формовку, отделку изделий.</p> <p>Проанализировать с остальными учащимися правильность выполнения операций.</p> | Под руководством мастера производственного обучения |
| 3 | Самостоятельная работа учащихся и текущий инструктаж мастера п/о. | 180 | а 2, 3 | <p>Учащиеся в составе малых групп изготавливают изделие заданного вида и осуществляют взаимопроверку внутри малой группы, пользуясь тест – процессом.</p> <p>Провести целевые обходы, цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочих мест; -соблюдение правил Т.Б.; - правильность выполнения операций; - текущая оценка правильности выполнения | <p>Образцы готовых изделий на столе преподавателя.</p> <p>Тест-процесс</p> <p>Проводит мастер п/о.</p> |
| 4 | Заключительный инструктаж | 8 | а 2 | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>операций. После допуска преподавателя, мастера, малые группы выполняют творческое задание по изготовлению собственного изделия. Учащиеся оценивают работы и выставляют баллы в ведомость контроля, в соответствии с критериями оценки. Провести дегустацию приготовленных изделий. Подвести итоги работы. Выставить оценки за теоретическую и практическую часть. Выдать домашнее задание</p> | <p>Ведомость контроля (приложение 15). Проводит преподаватель и мастер производственного обучения</p> |
|--|--|--|--|--|---|

Лист диагностики плана урока*

Время урока (Т): 270 минут

Количество учащихся (М): 15 человек

| № п/п | Этапы урока (структурный элемент) | Время этапа t, минут | УПД на данном этапе | Распределение учащихся в моносистемах | | | | | | | | | | |
|-------|---|----------------------|---------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|----|----|---|---|---|----|
| | | | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | m | |
| 1. | Организационная часть | 2 | 0 | 15 | | | | | | | | | | 0 |
| 2 | Вводный инструктаж | 80 | a 2 | | | | | | | | | | | |
| 2.1. | Сообщение темы, целей, задач урока | 7 | a 2 | | | | | | 15 | | | | | 15 |
| 2.2 | Актуализация опорных знаний | 10 | a 2 | | | | | | 15 | 15 | | | | 15 |
| 2.3. | Изучение нового материала | 35 | | | | | | | | 15 | | | | |
| 2.3.1 | Объяснение нового материала | 10 | a 1 | | | | | | 15 | | | | | 0 |
| 2.3.2 | Заполнение инструкционно-технологических карт | 26 | a 2 | | | | | | 15 | | | | | 15 |
| 2.4 | Показ трудовых приемов | 15 | a 1 | | | | | | 15 | | | | | 0 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------------------------|-----|-------|--|--|--|--|----|--|----|--|----|
| 2.5 | Выполнение пробных упражнений | 12 | a 2 | | | | | | | 15 | | 15 |
| 3 | Самостоятельная работа | 180 | a 2 3 | | | | | 15 | | 15 | | 15 |
| 4 | Заключительный инструктаж | 8 | a 1 | | | | | 15 | | | | 0 |

$$\frac{15 * 7 + 15 * 10 + 15 * 26 + 15 * 12 + 15 * 180}{15 * 270}$$

$$K \text{ эф.} = \quad \quad \quad = 0,87$$

Приложение 14

Разложите операции приготовления дрожжевого безопарного теста, расположив их в технологической последовательности:

- Б-** молоко или воду нагреть до температуры 35-40 С
- Р-** добавить растопленный маргарин
- Ы-** брожение теста 3-4 часа/ выполнение обминок
- Е-** дрожжи растворить в небольшом количестве теплой воды с 4% сахара
- З-** яйца или меланж процедить через сито с ячейками 2-3 мм
- О-** муку просеять через сито
- П-** закладка сырья
- А-** замес теста 5 - 7 минут
- Й-** разделка теста, взвешивание, предварительное формование
- Н-** поверхность теста посыпать тонким слоем муки

Приложение 15

Ведомость контроля группы

| Вид задания | Количество баллов | Оценка |
|--|-------------------|--------|
| <i>Теоретическая часть</i> | | |
| 1. Последовательность приготовления дрожжевого безопарного теста | | |
| 2 Тестовое задание | | |
| 3 Инструкционно-технологическая карта | | |
| Итоговая оценка за теоретическую часть (средний балл) | | |
| <i>Практическая</i> | | |

| | | |
|--|--|--|
| часть | | |
| 1 Тест - процесс | | |
| 2 Качество приготовленных изделий | | |
| Итоговая оценка за практическую часть (средний балл) | | |

* выполнена по методу, предложенному О.С.Ковановой, лектора ИПК и ПРПО СибГТУ,