

Министерство образования Республики Башкортостан
ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж
филиал с.Большеустьикинское

Методика проведения урока учебной практики с использованием практико- ориентированного обучения

**Методическая разработка урока учебной практики
по профессиональному модулю ПМ 08
«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

*Разработала:
Мастер производственного обучения
Сафиуллина В.В*

**В конце концов, от всех приобретенных знаний
в памяти у нас остается только то,
что мы применили на практике**
Гёте

Инструкционно- методическая карта урока учебной практики по ПМ 08.

«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Группа Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер».

Тема программы УП.08 Отделочные полуфабрикаты

Тема занятия: Приготовление Мастики и украшения из нее; Рисовальные массы (белковая, карамельная, фруктовая)

Мастер производственного обучения Сафиуллина В.В.

Цель и задачи занятия:

1.Образовательная

сформировать у учащихся навыки приготовления мастики, марципана и рисовальных масс, изготовления украшений из них.

Формирование практического опыта студентов

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

2. Развивающие

Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;

Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи.

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

3. Воспитательные

Воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

Тип урока: урок приобретения практических навыков

Методы урока: словесный, наглядный, практический

Межпредметные связи: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места; МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Элементы педагогических технологий:

-личностно-ориентированные технологии;

-информационно-коммуникационные технологии

Материально – техническая база – учебный кондитерский цех оснащенный электрооборудованием и производственным оборудованием и инвентарем

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 кремов; презентация.

Сырье: яйцо, мука, сахар, молоко. масло сливочное; пудра рафинадная, молоко цельное сгущенное с сахаром, пудра ванильная, коньяк или вино

ХОД ЗАНЯТИЯ				
№ п/п	Структурные элементы урока	Время этапа	Деятельность	
			мастера	обучающихся
1.	Организационный момент	5 мин.	Приветствие. Проверка посещаемости, санитарного состояния группы, подготовки к уроку. <i>1.Перед работой вымой руки с мылом.</i> <i>2.Правильно одень спецодежду</i> <i>3.Волосы уברי под головной убор</i> <i>4.Рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы</i> <i>5.Не закалывай иголками одежду</i> <i>6.Не держи в карманах булавок и острых предметов</i> <i>7.Приведи в порядок свое рабочее место</i> <i>8.Осмотри инвентарь, убедись в его исправности</i>	Рапорт дежурного.
2. 2.1	Вводный инструктаж Целевая установка на урок	65 мин	Сообщение темы и цели урока. <i>Тема сегодняшнего урока Приготовление мастики, марципана и рисовальных масс</i> <i>Сегодня нам нужно научиться готовить молочную мастику, шоколадную рисовальную массу.</i>	Слушают и записывают в тетрадь тему урока.
2.2	Актуализация знаний обучающихся и подготовка их к восприятию нового материала	15 мин	Обращение внимания обучающихся на тему прошлого урока и предложение вспомнить как готовят разные виды сиропов. <i>Перед тем как изучать тему нашего урока, предлагаю вспомнить материал прошлого урока</i> И ответьте на тест. Я утверждаю ..что здесь представлены отделочные полуфабрикаты. ..посмотрите внимательно..и скажите ..согласны вы со мной или нет..действительно ли здесь указаны только отделочные полуфабрикаты ? У вас на столе ..у каждого такой тест..ответьте и передайте мне.	Слушают и вспоминают тему прошлого урока. Обучающиеся отвечают на вопросы мастера.

2.3	Изучение нового материала	25 мин	<p>Тест «Лишнее слово» Крем белковый, сиром для промочки, помада шоколадная, желе, бисквит, сливочный крем, глазурь, марципан, изюм, бисквитная жаренная крошка, шоколадная крупка, мастика, цукаты, фарш яблочный, карамель, ореховая посыпка, краситель. На это вам даётся 1 минута. <i>По окончании опроса мастер благодарит обучающихся за ответы.</i></p> <p>Рассказ с элементами беседы и показ трудовых приемов по приготовлению мастики и шоколадной рисовальной массы <i>«А сейчас мы приступаем к изучению нового материала. Что бы вам легче было усваивать материал урока, мы будем использовать технологические карты.</i></p> <p>Раздача технологических карт (см. приложение №3, №4) и ознакомление обучающихся с картами.</p> <p>Мастика-это пластичная ,съедобная масса для декорирования . Способов приготовления мастики много. молочная, желатиновая, медовая, крахмальная, из маршмеллоу...</p> <p>Молочная мастика. Как приготовить эти продукты? сахарная пудра, сухое молоко, сгущённое молоко с сахаром, ванильная пудра.</p> <p>-Основа любой мастики –это сахарная пудра, причём очень мелкого помола(если попадают крупинки..будет рваться, необходимо просеять) - вымешивается до пластичного состояния, как пластилин. Убираем в холодильник на 20 мин.</p> <p>Марципан заварной арахисовый. Арахис подсушивают, очищают от оболочки и пропускают через вальцовку 2-3 раза для превращения в крупку, а затем в тонкий порошок.</p>	<p>Внимательно изучают технологическую карту и задают возникшие вопросы.</p> <p>Внимательно наблюдают за демонстрацией трудовых приёмов.</p>
-----	---------------------------	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Затем добавляют патоку, сахарную пудру, растворенное сухое молоко и спирт. Перемешивают до однородной консистенции и заваривают сахарным сиропом, уваренным до пробы на средний шарик (t 121°C). Полученную массу прогревают на водяной бане до t 80°C, а затем при перемешивании охлаждают и добавляют ароматическую эссенцию.</p> <p>Приготовление шоколадной рисовальной массыДля получения такой массы, к распущенному на водяной бане шоколаду по каплям добавить немного сиропа или воды и всю массу взбить деревянной лопаточкой. Шоколад при этом густеет и делается эластичным. Массу нанести на поверхность торта с помощью корнетика или кондитерского мешка.</p>	
2.4	Закрепление изученного материала.	10 минут	<p>По закреплению изученного материала мастер поводит блиц-опрос обучающихся</p> <p>1. Выберите, какое сырьё используют для приготовления молочной мастики: а) молоко цельное, б) сахар – песок, в) сгущённое молоко, г) сахарная пудра д) эссенция, е) ванильная пудра, ж) сухое молоко</p> <p>2. Выберите: сроки хранения молочной мастики: а) 72 часа б) 36 часов в) до двух недель</p> <p>3. Вставьте вместо цифр пропущенные слова: мастику используют для изготовления различных фигурок __ 1 __ или раскатывают ее в __ 2 __ и вырезают __ 3 __ или ножом различные фигурки.</p> <p>4. Выберите правильный ответ: молочная мастика более пластична, но подсыхает медленно: а) Да) б) Нет)</p> <p>5. Выберите правильный ответ: молочная мастика застывает не так быстро, имеет хорошие вкусовые</p>	Все обучающиеся принимают участие в блиц-опросе.

			качества, а украшения из нее имеют блеск: а) Да) б) Нет)	
2.5	Показ трудовых приёмов		Показывает приёмы приготовления элементов украшений из мастики	Наблюдают за работой мастера. Обучающиеся повторяют безопасные приемы труда.
2.6	Подведение итога вводного инструктажа	5 мин	Мастер подводит итог урока, выставляет оценки за урок и даёт задания по рабочим местам, и проводит инструктаж по ТБ	Слушают. Повторяют основные правила техники безопасности на рабочем месте, расписываются в журнале по ТБ
3	Текущий инструктаж Выполнение упражнений по приготовлению мастики, марципана и шоколадной рисовальной массы. Самостоятельная работа обучающихся по освоению рабочих приемов и операций по приготовлению молочной мастики и шоколадной рисовальной массы.	180	Расстановка обучающихся по рабочим местам Целевые обходы мастера Проведение упражнений по пройденной теме. Контроль за соблюдением ТБ, санитарии и гигиены. Контроль за соблюдением обучающимися технологического процесса и оказание помощи слабым обучающимся. Проверка знаний и умения работать самостоятельно. Контроль за обучающимися по уборке рабочего места.	Распределяются по рабочим местам. Все обучающиеся готовят крем молочную мастику, шоколадную рисовальную массу Проверяют оборудование и инвентарь. Выполняют трудовые приёмы на рабочих местах. Выполняют трудовые приёмы на рабочих местах. Убирают рабочие места.
4	Заключительный инструктаж	20 мин	Подведение итогов работы группы за день. -Отмечает работу лучших обучающихся. -Отмечает недостатки в работе и называет меры по их устранению. -Сообщение оценок обучающимся. -Контроль за заполнением дневников. -Выдача домашнего задания и сообщение темы следующего урока.	Лучшие обучающиеся делятся опытом работы. Анализируют ошибки в работе. Слушают. Заполняют дневники. Записывают домашнее задание.
	Итого	270 мин	Урок закончен. Всем спасибо!	

Критерии оценки качества приготовления молочной мастики, шоколадной рисовальной массы в группе №33


№ п/п	ФИО	Повторение темы прошлого урока	Блиц - опрос	Соблюдение БПТ	Соблюдение технологии приготовления	Качество мастики	Качество рисовальной массы	Итоговая оценка
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								

Критерии оценки трудовой деятельности обучающихся при приготовлении молочной мастики и рисовальной массы

Оценка	Показатели трудовой деятельности
5	Безошибочное. Самостоятельное выполнение всех приемов при приготовлении и соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. Правильная организация рабочего места. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
4	Правильное самостоятельное выполнение всех приемов при приготовлении и незначительные нарушения технологии приготовления. Правильная организация рабочего места. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
3	Выполнение приемов работы с помощью мастера или товарища по группе. Наличие незначительных дефектов, которые можно исправить. Незначительное нарушение в организации рабочего места. Соблюдение требований техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены.
2	Наличие грубых нарушений при приготовлении и нарушение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. Несоблюдение организации рабочего места, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.

Инструкционная карта №1 приготвление молочной мастики

Сырьё: 150 грамм пудры сахарной 150 грамм любой смеси детской либо сухого молока, 150 грамм молока сгущенного, красители пищевые

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания	фото
1. Организация рабочего места.	1.1 Подготовить инвентарь и оборудование. (Миска, сито, ложка, консервный нож, пищевая пленка) 1.2 Взвесить необходимые продукты	
2. Подготовка сырья.	2.1. Детскую смесь (или же сухое молоко) просеиваем через мелкое сухое сито. То же самое проделываем с сахарной пудрой. 2.2. Немного перемешаем ингредиенты	
3. Приготовление мастики	3.1. Выливаем в смесь сухих ингредиентов 2/3 части подготовленного количества сгущенного молока	
	3.2 Немного перемешаем смесь, и посмотрим на результат. Просто у производителей консистенция сгущенного молока может быть абсолютно разной: у одного – погуще, у другого – жидковатое. Если молоко оказалось густым – используйте больше указанного в ингредиентах объема. Жидкое сгущенное молоко уменьшим в пропорциях.	

	<p>Стараемся тщательно вымешивать мастичное тесто с постепенным добавлением сгущенного молока до тех пор, пока состав не станет крошиться.</p>	
	<p>Готовое мастичное тесто завернуть в пищевую пленку, и поместить в холодильник на 20 минут для созревания</p>	
<p>5.Требования к качеству:</p>	<p>Консистенция - пластичная. Вкус мастики – хорошие вкусовые качества. Запах – сухого молока и ванильной пудры. Изделия правильной формы. Молочная мастика застывает не так быстро, имеет хорошие вкусовые качества, а украшения из неё имеют блеск.</p>	
<p>6.Лепка изделий из мастики «Листик»:</p>	<p>Выбрать нужные инструменты: Металлические или пластмассовые вырубки, специальные фигурные щипчики: При работе с вырубками мастику раскатывают достаточно тонко, слегка посыпая поверхность крахмалом или сахарной пудрой. Затем вырезают фигурки необходимой формы.</p>	 
<p>7.Лепка изделий из мастики «Роза»,</p>	<p>Из первого лепестка делают бутон:</p>	
	<p>Затем к нему последовательно крепят ещё лепестки: Склеивать части изделий можно смочив их немного водой с помощью кисточки</p>	



Розочки могут состоять из 1-2 лепестков (бутоны), а могут и из 10-12:

Наши изделия из мастики готовы можно украшать торт

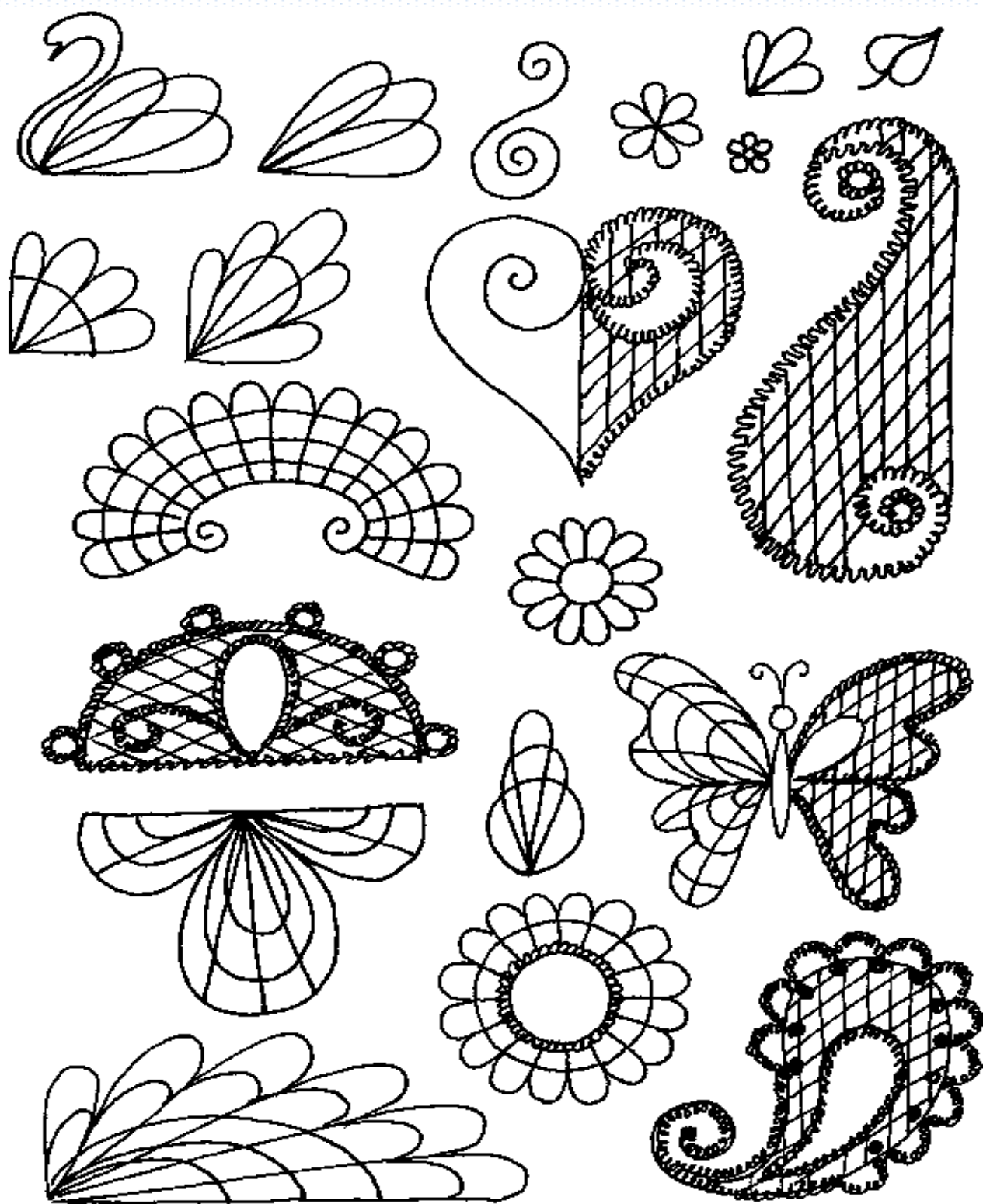


Инструкционная карта №2 приготовления шоколадной рисовальной массы

Сырьё: Шоколад, трафареты

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания	
1. Организация рабочего места.	Подготовить инвентарь и оборудование. Подготовить сырьё, взвесить	
2. Подготовка сырья.	Шоколад сложить в сухую мисочку и поставить в другую, большего объема с налитой водой – будем греть на водяной бане. ОБЯЗАТЕЛЬНО проследить, что ни капельки воды не попало в шоколад, иначе свернется	
3. Тепловая обработка	Ставим на огонь, растапливаем шоколад, периодически помешивая.	
	Наливаем шоколад в кондитерский мешок и отрезаем кончик мешка, чтоб отверстие было маленьким, а то растопленный шоколад вытечет	
4. Рисование	Бумагу для выпечки положить поверх трафаретов – она прозрачная и все видно. "Рисуем" шоколадом наши трафареты	
5 Применение	Готовые изделия помещаем в холодильник	

ТРАФАРЕТЫ



Список литературы

Основные источники:

1. Кондитер : учебное пособие / М.Н.Шумилкина. – Изд.2-е. Ростов н/Д: Феникс,
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Москва «Экономика», 2015
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Электронные ресурсы:

<http://www.yandex.attachments/000/844/639/844639.doc>

<http://www.yandex.ru/clck>

http://saechka.ru/recipes/recipe_2804

gigabaza.ru