

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской Области

Заларинский агропромышленный техникум

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тема: *Приготовление конфет из сухофруктов, ручной работы*

ПМ.05 *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

МДК.05.01 *Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

Раздел по программе: *Приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий*

Тема по программе: *Тема 1.2.10.
Технология приготовления конфет из сухофруктов (ручная работа); техника оформления мелкоштучных кондитерских изделий
особенности технологического процесса приготовления конфет из сухофруктов;
-ассортимент конфет ручной работы*

Специальность: *43.01.09 Технология продукции общественного питания*

Курс: *4*

Группа: *52*

Мастер п/о Кунгурова Наталья Рашидовна

ПЛАН УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
(в рамках учебной практики)

Специальность	<i>43.01.09 Технология производства общественного питания</i>		
Курс	<i>4</i>	Группа	<i>52</i>
Место проведения	<i>Учебная лаборатория</i>		
Время проведения	<i>45 минут</i>		
ПМ.05	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
МДК.05.01	<i>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
Раздел по программе	<i>Приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</i>		
Тема по программе	<p><i>Тема 1.2.3</i> <i>Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные, миниатюрные пирожные-птифуры, конфеты)</i> <i>Тема 1.2.10.</i> <i>Технология приготовления конфет из сухофруктов (ручная работа); техника оформления мелкоштучных кондитерских изделий</i> <i>особенности технологического процесса приготовления конфет из сухофруктов;</i> <i>-ассортимент конфет ручной работы</i></p>		
Тема урока	<i>Приготовление конфет из сухофруктов ручной работы</i>		
Тип урока	<i>закрепления знаний и совершенствования профессиональных умений и навыков</i>		
Вид урока	<i>урок-практикум</i>		
Цель урока	<p><i>Дидактическая:</i> Сформировать умения у обучающихся по применению различных технологий приготовления и оформления (конфет ручной работы); умения подбирать ингредиенты.</p> <p><i>Развивающая:</i> Физическая выносливость, хорошие обоняние и вкусовая чувствительность, умение концентрировать и распределять внимание и время.</p>		

	<i>Воспитательная:</i> формирование у обучающихся интереса к профессии, уверенности в себе, эстетического чувства при изготовлении изделий ручной работы, ответственности за результат своей работы.	
Методы обучения	<i>стимулирования и мотивации; словесный; наглядный; демонстрационный; практический; контроля (вкл. самоконтроль).</i>	
Формы работы	<i>фронтальная, парами</i>	
Основные термины, понятия	<i>ассортимент; основные и дополнительные ингредиенты; минимизация отходов сырья; пищевая ценность продукции; ароматические вещества; сочетаемость продуктов; декорирование, бракераж</i>	
Материальное обеспечение урока	<i>Оборудование кабинета.</i> <i>Оборудование учебно-лаборатории:</i> стол, инвентарь, формы демонстрационный стол для готовых изделий. <i>Посуда:</i> миски, приборы, чайные пары <i>Инструменты:</i> формы для конфет, палетки, лопатки, ложки <i>Сырье:</i> готовые начинки, молотая курага, чернослив, орехи, какао, кунжут, мак пищевой.	
Меж предметные связи	<i>ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</i> <i>ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.</i> <i>ОП.08 Охрана труда.</i> <i>ОП.11 Техническое оснащение предприятий питания.</i>	
Результаты занятия		
<i>Образовательные на занятии</i>		<i>Планируемые по ПМ</i>
<i>К концу занятия обучающийся будет:</i>		<i>Это будет способствовать формированию и развитию:</i>
<i>Знать:</i> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями; – требования к качеству готовых конфет;		<i>Умений:</i> выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты; – аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства конфет из сухофруктов

<ul style="list-style-type: none"> – рецептуры и технологии приготовления конфет из сухофруктов; – методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении конфетной продукции с учетом соблюдения требований качества; 	<ul style="list-style-type: none"> – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания изделий; – готовить и представлять конфетную продукцию – кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление продукции; – вносить вклад в общую работу команды.
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении конфетной продукции; – аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства; – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания изделий; – готовить и представлять конфетную продукцию – кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление продукции; – вносить вклад в общую работу команды. 	<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приобрести навыки, необходимые для применения рациональных приемов приготовления кондитерских 	<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные</p>

изделий (конфет ручной работы)Изготовление и оформление кондитерской продукции.	полуфабрикаты.
---	----------------

ХОД УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ (в рамках учебной практики)

Тема: Приготовление конфет из сухофруктов ручной работы

1. Организационный момент (2 мин.)

- приветствие преподавателя
- проверка явки и готовность к уроку,
- проверка внешнего вида (соответствие одежды санитарным требованиям).

2. Актуализация опорных знаний (5 мин.)

А теперь, давайте ответим на вопросы:

- **Правила техники безопасности и охраны труда на рабочем месте?** (содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться, нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра)
 - **Правила санитарии и личной гигиены** (оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной,
 - **Правила подготовки сырья к производству?** (готовые начинки, молотая курага, чернослив, орехи, какао, кунжут, мак пищевой)
 - **Требования к качеству готовых конфет?** (Вкус и запах конфет должны быть характерными для каждого сорта, гармоничными, свежими)
 - **Характеризующие качество конфет?** (вкус, запах, форма, консистенция, структура, внешний вид)
- (Полуфабрикаты и готовые изделия имеют правильную форму, равномерную структуру, поверхность изделий соответствует технологии. Вкус изделий сладкий и соответствующих начинок. У изделий с начинками — начинки соответствуют вкусу фарша, который равномерно распределен в изделии. Масса конфет имеет однородную консистенцию, мягкую, цвет зависит от наполнителя.)

Изучение новой темы (25 мин.)

3. Вводный инструктаж

Сегодня кондитерское производство в России набирает темпы, и чтобы шагать в ногу со временем, требуются глубокие знания и профессиональные навыки в изготовлении и оформлении кондитерской продукции.

Тема нашего урока: -Приготовление конфет из сухофруктов ручной работы

Такое творение доставит наслаждение самому требовательному гурману.

Наша задача научиться приготовлению конфет, подобрать начинки, обосновать свой выбор.

Мастер-класс

Сейчас я предлагаю вам подойти к рабочим местам, где я вам покажу на практике как, изготавливаются конфеты из сухофруктов (если что - то непонятно можете задавать вопросы),

Затем вы переходите к самостоятельной работе.

Вспомним этапы приготовления конфет:

- 1.Подготовка сырья для приготовления конфет:
2. Приготовление начинки для конфет
3. Наполнение корпуса конфеты начинкой, декорирование
4. Наполнение корпуса конфеты начинкой, декорирование
- 5.Оценка качества

Как Вы уже успели заметить, приготовление происходит поэтапно. Сначала готовится смесь сухофруктов.

Затем можно приступать к приготовлению начинки для самих конфет. По завершении рекомендуется подготовить посыпку для наших конфет.

Приступаем к приготовлению конфет.

Разбор 13 (мин.)

Я, надеюсь, что вам понравился ход урока, и вы извлекли полезные навыки в овладении правилами приготовления конфет из сухофруктов.

Уберите свои рабочие места.

Прошу выставить свои изделия на демонстрационный стол, и взаимно оценить работу каждой пары путем дегустации.

Домашняя работа 1 (мин.)

Попробовать, дома приготовить свои авторские конфеты и отправить мне фотоотчет с технологической картой.

По окончании работы прошу Вас оценить урок:

-если понравилось все и вы получили полезные навыки-поднимите красную карточку

-если в ходе урока остались вопросы - поднимите желтую карточку

-если урок не понравился и он вам бесполезен - поднимите белую карточку

Заключение

Самоанализ урока.

Урок проводился на 4 курсе по теме: «Приготовление конфет из сухофруктов, ручной работы».

На уроке мы обобщили, систематизировали и проверили знания путем практической направленности изучения теоретических положений.

Занятие проводилось с целью обобщить и систематизировать знания студентов по теме: «Приготовление конфет из сухофруктов, ручной работы».

Этот урок расширил кругозор обучающихся, где они проявили свои творческие способности.

Цели, поставленные в начале урока, нами были достигнуты.

Ведь, как известно, самыми прочными являются те знания, которые получены человеком самостоятельно, после определенных усилий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Утверждаю:
Зам. по УПР Е.С Шеметов

Технологическая карта Приготовление и отпуск конфет из сухофруктов.

Наименование кулинарной продукции

Наименование сырья	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Курага	50	50
Чернослив	50	50
Орехи (кешью, грецкий орех)	50	50
Какао(мак, кунжут)	30	30
Выход готового блюда	9 шт по 20гр	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Натуральный и полезный перекус из орехов и сухофруктов

Курагу и чернослив моем и перемалываем в блендере

Орехи перемалываем в блендере

Смешиваем курагу и чернослив с орехами

Скатываем шарики 3 см в диаметре и обваливаем их в просеянном какао-порошке

3. Органолептические показатели:

Вкус: свойственный данному продукту.

Цвет: характерен продуктам, входящих в состав блюда.

Запах: без постороннего запаха.

Инвентарь, посуда, инструменты: рабочие столы; весоизмерительное, холодильное, механическое оборудование; инвентарь, инструменты, кухонная посуда.

Подпись

Расшифровка

ПРИЛОЖЕНИЕ

Санитария и гигиена

1. Подготовка к работе

- оставлять верхнюю одежду, головные уборы в гардеробной;
- ногти должны быть коротко острижены, без лака;
- перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, обувь;
- подбирать волосы под колпак или косынку;
- перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом, после чего, вытереть насухо индивидуальным полотенцем;

В течение рабочего дня, мытье рук с мылом повторяют:

- после каждой производственной операции;
- в случае если работник что-либо поднимал с пола;
- после посещения туалета;
- санитарную одежду менять по мере загрязнения;
- бак для пищевых отходов должен освобождаться через каждые 1-1,5 часа по мере наполнения.

Во время работы запрещается:

- выходить из лабораторного кабинета или столовой в санитарной одежде.

4. Завершение работы:

- участники рабочего процесса убирают рабочие места, лабораторный кабинет.

Правила техники безопасности при проведении занятий.

В ходе занятия учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности.

При работе с горячей посудой и жидкостью:

1. наполнять кастрюлю жидкостью, не доливать ее до края.
2. уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.
3. снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя.
4. засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
5. класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.
6. снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником.
7. не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

Правила техники безопасности при работе с электрическими плитами и жарочным шкафом.

Учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

А. При работе с электрическими плитами:

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.
2. На плитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80% ее объема.
3. В начале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.
4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию.
5. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания ее очищают, моют поддон, просушивают.
6. Запрещается оставлять плиту включенной.

Б. При работе с электрическими жарочными шкафами:

1. Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние шкафа, исправность заземления, пускорегулирующих приборов.
2. после подключения шкафа к электросети включают рабочие камеры на сильный нагрев. Как только камера прогреется, сигнальные лампы гаснут.
3. После заполнения рабочих камер их переключают на средний или слабый нагрев.
4. Во время работы нельзя оставлять жарочный шкаф без присмотра.
5. После окончания работы открывают рабочую камеру и отключают от питания

Требования к качеству готовых конфет

Полуфабрикаты и готовые изделия имеют правильную форму, равномерную структуру, поверхность изделий соответствует технологии.

Вкус изделий сладкий и соответствующих начинок.

У изделий с начинками — начинки соответствуют вкусу, который равномерно распределен в изделии.

Масса конфет имеет однородную консистенцию, мягкую, цвет зависит от наполнителя.