Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский техникум общественного питания»

Методическая разработка урока

по учебной практике профессионального модуля

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

для обучающихся по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Тема урока: Приготовление пирожков из дрожжевого безопарного теста**

**Уракаева Елена Викторовна, Баркова Ольга Борисовна**

мастера производственного обучения

ОГАПОУ «Белгородский техникум

общественного питания»

Белгородская область, г.Белгород,

ул.Привольная 2

Белгород 2023г.

План

учебного занятия

Тема занятия**: Приготовление пирожков из дрожжевого безопарного теста**

**Цели урока**:

**Образовательная:** Выработать практические навыки приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.

**Воспитательная:** Создать условия к бережному отношению обучающихся к сырью, оборудованию, инвентарю.

**Развивающая:** Содействовать развитию навыков и творческой самостоятельности обучающихся.

**Тип урока:** Комбинированный урок (повторение предыдущих тем, изложение нового материала и его закрепление).

**Метод проведения:** Организационная часть, изложение новогоматериала.

Практический показ преподавателя с элементами самостоятельной работы обучающихся.

**Оснащение урока:**

* технические средства: компьютер, мультимедийная установка;
* наглядные пособия:Сборники рецептур, инструкции техники безопасности, охраны труда, технологическая карта ([Приложение №1](Приложение%201.doc)), фотоматериалы к теме;
* оборудование:весы, электропечь, пекарный шкаф, производственный стол;
* продукты:мука, сахар, соль, дрожжи, вода, яйца, маргарин, повидло;
* инструменты и инвентарь:миски, кастрюли, кондитерские листы, ложки, лопатки, кондитерские мешочки с различными наконечниками, нож, щеточки для смазки, сито, рукавицы для выпечки.

***Вводный инструктаж***

***I.Организационная часть:***

* проверка посещаемости обучающихся,
* внешнего вида,
* готовности обучающихся к уроку,
* наличия дневников,
* сообщение темы и цели урока.

***Теоретическая часть урока***

1. Повторение изученного материала: (устный и письменный опрос)

* Устный опрос
  1. Вопросы к обучающимся

1. Почему муку необходимо просеять?
2. С какой целью проверяют качество дрожжей?
3. Зачем необходимо соблюдать t режим в помещении для замеса дрожжевого безопарного теста?
4. Как подготовить соль и сахар для замеса теста?
5. Почему необходимо придерживаться рецептуры приготовления теста?
6. Какая температура воды при замесе теста?
7. Отчего дрожжевое тесто «боится» сквозняков?

* Письменный опрос - работа по карточкам ([Приложение №2](Приложение%202.doc))

***П. Актуализация субъектного опыта***

Преподаватель предлагает студентам обсудить ситуации:

1. Зачем производится эта операция?



1. Как необходимо подготовить жир?



1. Что производят с сырьем?



1. Дать характеристику дрожжам



**Вывод**:

Необходимо обратить внимание обучающихся, что при подготовке сырья особое внимание уделяется качеству сырью, его подготовке к работе, от этого зависит качество готовых изделий.

***III. Практическая часть учебного занятия.***

**Приготовление пирожков из дрожжевого безопарного теста.**

Закрепление практических навыков обучающихся.

* Самостоятельное выполнение обучающимися практических заданий:
* а) заполнить карточки-задания ([*Приложение №*3](Приложение%203.doc))
* б) индивидуальные задания:

подготовить муку (просеять), маргарин, растворы сахара и соли, обработать яйца, подогреть воду, подогреть жир;подготовить листы, оборудование.

Преподавателем осуществляется:

* проверка хода выполнения обучающимися заданий и их корректировка;
* оценивание результатов работы каждого учащегося;
* советы, рекомендации по итогам выполнения работ.
* Практический показ преподавателя

Комментирует последовательность выполнения технологических процессов, обращая внимание обучающихся на возможные недостатки, возникающие в процессе приготовления дрожжевого безопарного теста и пирожков.

* Замесить дрожжевое безопарное тесто (научить обучающихся определять готовность теста при замесе). [*Приложение №4*](Приложение%204.doc)).
* Произвести обминку теста (создание условий для брожения теста)
* Разделка теста (округление, небольшая расстойка)
* Раскатка теста в виде лепешек, укладка фарша из повидла
* Соединение шва пирожков, укладка на листы, расстойка Отделка поверхности перед выпечкой, выпечка

Обучающимся предлагается самостоятельно произвести приготовление пирожков, повторяя все этапы .

Для усвоения нового материала проводится закрепление темы.

По ходу закрепления материала рассматриваются проблемные ситуации.

Обращается внимание обучающихся на вес заготовок до выпечки и после, качество округления теста, качество формовки пирожков, определение окончания расстойки изделий, процесс выпечки, определение готовности выполненных изделий, требования к качеству готовых изделий из дрожжевого безопарного теста.

Проверка выполненного задания:

* оценивание работы обучающихся,
* выставление оценок.

**IV.*Подведение итогов***

Оценивание индивидуальной работы обучающихся на протяжении всего занятия,

советы и рекомендации,

задание на дом.

***V.Рефлексия***