**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ «ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»**

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**170028, г. Тверь, пр-т Победы, д. 49/21, тел/факс (4822) 58-52-80, E-mail: tcsit@mail.ru**



# 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МДК 05.02** **Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ**

**«Современный декор кондитерских изделий с использованием шоколада»**

## АВТОР-РАЗРАБОТЧИК: Т.И. Сысоева

Преподаватель высшей квалификационной категории

**ТЕХНОЛОГИЯ:**

Практико-ориентированный подход

Кейс-метод

Модульное обучение

©Т.И. Сысоева

© ГБПОУ «ТКСиТ»

**Тверь 2023**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методическая разработка практического занятия «Современный декор кондитерских изделий с использованием шоколада» принадлежит преподавателю Сысоевой Т.И., ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма».

Планируемое учебное занятие является составной частью рабочей программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ГБПОУ «Тверского колледжа сервиса и туризма», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2000 г. № 000) с учетом примерной основной образовательной программы для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, рег. №38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

В указанной программе методическая разработка учебного занятия «Современный декор кондитерских изделий с использованием шоколада» входит в состав разделаМДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Тема: «Приготовление отделочных полуфабрикатов» Время проведения учебного занятия составляет 90 мин.

Используемые подходы, формы и методы обучения соответствуют требованиям ФГОС. Практическое занятие предполагает использование практико-ориентированного подхода к процессу обучения, модульной технологии. Дидактическая структура занятия включает преимущественно индивидуальную и фронтальную формы организации обучения.

Самостоятельная деятельность студентов занимает более половины времени занятия, что соответствует требованиям ФГОС. Организация деятельности направлена на поиск и обработку информации, обобщение способов действий, постановку учебной задачи, освоение и закрепление нового вида деятельности – работа с шоколадной массой.

Развивающий характер практического занятия прослеживается в его нацеленности на освоение профессиональных и общих компетенций.

Диагностика и контроль практического занятия является составной частью УМК по специальности «Поварское и кондитерское дело», фонда оценочных средств (далее – ФОС), разработанных преподавателем Сысоевой Т.И.

Методическая разработка практического занятия предполагает использование компьютерных и мультимедийных технологий и информационных ресурсов Глобальной сети Интернет. Используемый учебник: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/Н.Г. Бутейкис. -9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-304с.

**ПАСПОРТ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Авторское право | © ГБПОУ «ТКСиТ» | |
| 2. | Автор | Сысоева Тамара Ивановна | |
| 3. | Тема практического занятия | **Современный декор кондитерских изделий с использованием шоколада** | |
| 4. | Количество часов | 90 мин | |
| 5. | Тип практического занятия | Выполнение комплексных работ.  При выполнении работ комплексного характера формируются, закрепляются и совершенствуются умения, характерные для специальности | |
| 6. | Формы  организации | индивидуальная, фронтальная групповая | |
| 7. | Технология | Модульная технология.  Практико-ориентированный подход | |
| 8. | Методы | Кейс – метод.  Словесный, наглядно-демонстрационный, практический. | |
| 9. | Оборудование | ­ | учебно-производственное оборудование: |
|  |  | ­ | технические средства обучения: |
|  |  | ­ | сырьё и материалы: |
|  |  | ­ | компьютерная техника, |
|  |  | ­ | образовательные ресурсы сети Интернет; |
|  |  | ­ | учебники и учебные пособия, справочный материал и дополнительная литература; |
|  |  | ­ | раздаточный материал обучающего и контролирующего характера; |
|  |  | ­ | инструкционные карты; |
|  |  | ­ | технологические карты; |
|  |  | ­ | презентация. |
| 10. | Учебно-методический комплекс (УМК) | Рабочая программа МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.  Дидактическая карточка №1-технологическая схема темперирования шоколада  Дидактическая карточка №2 - технологическая схема темперирования шоколада на английском языке  Дидактическая карточка №3- карточки устного экспресс - контроля знаний  Презентация к уроку – современный декор, декорирование кондитерских изделий | |
| 11. | Межпредметные  связи | ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»  ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»  ОП 03«Техническое оснащение организаций питания»  ОП 09 «Безопасность жизнедеятельности» | |
|  | Цели | **Формирование и развитие профессиональных компетенций:** 1. Сформировать умение и навык изготовления кондитерских элементов декора из шоколада и применение на практике.  *2.*Развить профессиональные компетенции:  ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  *3.*Развить профессионально значимые общие компетенции: **Коммуникативные**: владеть приёмами устного ответа, навыками работы в малых группах, вести учебную дискуссию. **Информационные**: осуществлять поиск необходимой информации в презентации, в монологе преподавателя и студентов; работать с технологическими картами.  **Личностные**: определять личностную значимость изучаемого материала; оценивать результативность своей работы на уроке; быть ответственным в отношении к работе. | |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дидактическая структура** | **Время**  **(мин)** | **Структурные элементы урока и их цели** | **Формы организации методы обучения** | **Деятельность** | | **Планируемый результат** | |
| **Преподаватель** | **Студенты** | **ПК** | **ОК** |
| **Орг.**  **момент** | 2 мин | Организационная установка | Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Построение. Приветствует студентов отмечает отсутствующих, проверяет готовность кулинарной лаборатории и студентов к занятию.  Проверяет внешний вид, (наличие полного комплекта спецодежды). Организует внимание студентов. | Приветствуют преподавателя  перечисляют отсутствующих. Отвечают на вопросы преподавателя |  | ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| **Вводный**  **инструктаж** | 15 мин | Целевая установка | Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Преподаватель совместно со студентами формируют тему и цели урока. делит студентов на творческие группы, знакомит с картой рейтингового контроля, этапами урока | Озвучивают тему урока, и записывают в тетрадь, делятся на группы.  Из черного ящика выбирают название:  1группа - «Сладкий шоколад»  2-группа - «Горький шоколад» |  |  |
|  | Актуализация знаний и опыта  студентов | Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Опрос студентов по теории учебного материала, изученного на уроках специальных дисциплин  -Разновидности отделочных полуфабрикатов.  -Отличие декора от отделочных п/ф | Отвечают на вопросы, дополняют ответы друг друга, просматривают презентацию |  | ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Презентация  (слайд 1,2) |  | - Современный декор  -Оптимальная температура для темперирования темного шоколада.  - Оптимальная температура для темперирования молочного шоколада.  -Современный инвентарь для декорирования изделий.  -Санитарные требования к инвентарю.  -Современное оборудование для декорирования кондитерских изделий. |  | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |
|  | Формирование  ориентировочной основы действий | Фронтальная форма обучения. Наглядно-демонстрационный метод обучения. Словесный метод обучения. | Демонстрация преподавателя образцов учебно-  производственных работ и наглядных пособий с целью ознакомления студентов с новым учебным материалом. | Наблюдают за действиями преподавателя анализируют | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| Фронтальная форма обучения. Наглядно-демонстрационный метод обучения. Словесный метод обучения. | Показ и объяснение преподавателя новых приемов, способов, технологической последовательности выполнения трудовых действий.  Демонстрация нового оборудования- шоколадный фонтан работа с шоколадной массой | Наблюдают за действиями преподавателя анализируют | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Диагностика усвоения нового материала:    Презентация  (слайд 6) | Фронтальная и  индивидуальная  комбинированная  форма обучения. Словесный метод обучения. | **Задание №**1  Работа с технологическими картами | 1, 2 команда создает условия для самостоятельной работы Пробное выполнение студентами новых трудовых действий. Самостоятельная работа студентов перевод технологической карты с  английского языка | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| Индивидуальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Оценка и комментарии преподавателя к выполненному заданию. Устранение ошибок и корректировка студентов при выполнении новых трудовых действий. |  | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Текущий**  **инструктаж** | 58 мин | Формирование  (отработка) новых способов  действия    Презентация (слайды 7-9) | Индивидуальная форма обучения. Практический метод обучения. | **Задание №2**  Изготовление украшений из шоколада | Выполнение упражнений студентами в освоении приемов и новых трудовых операций. Работа в командах | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
|  | Применение (закрепление, развитие) освоенных способов действия.              Презентация  (слайд10) | Индивидуальная форма обучения. Практический метод обучения. | **Задание№3**  Подобрать эскиз для своего изделия. **Задание№4**  Оформить кондитерские изделий **Задание№5**  Презентовать свои изделия.  Контроль и самопроверка | Выполнение упражнений студентами в освоении приемов и новых трудовых операций. -подбирают эскиз для своего изделия. -оформляют кондитерские изделия -презентация своего изделия. | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |
| **Заключительный**  **инструктаж** | 15 мин | Подведение итогов урока | Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Сообщение о достижении целей урока | Самооценка студентов выполнения практических работ и трудовых операций |  | ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  . |
| Фронтальная форма обучения. Словесный | Разбор типичных ошибок у студентов | Слушают  задают  вопросы |  |  |
|  |  |  | метод обучения. |  |  |  |  |
| Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Сообщение и выставление оценок в  журнал |  |  |  |
|  | Объяснение домашнего задания. | Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Закрепить полученные знания по работе с шоколадом; составить технологическую схему на шоколадный ганаш | 1,2, группа – записывают домашнее задание, слушают  объяснение преподавателя, задают вопросы. |  |  |
|  | Сообщение темы следующего урока. | Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | На следующем уроке мы будем изучать отделочные полуфабрикаты на основе масляного крема |  |  |  |
|  | Уборка рабочих мест. | Фронтальная форма обучения. Словесный метод обучения. | Преподаватель напоминает студентам санитарные требования к рабочему месту | убирают рабочее место, обеспечивают порядок технологической лаборатории и, прощаются с преподавателем |  |  |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ СТУДЕНТОВ**

Устный ответ:

«5» - вопрос раскрыт; речь грамотная.

«4» - вопрос в основном раскрыт; речь грамотная.

«3» - вопрос раскрыта не до конца, речь сбивчивая.

«2» - вопрос не раскрыт; речь не развита.

«1» - отказ от ответа на вопрос.

Выполнение практического задания:

«5» - высокий уровень освоения нового способа действия, способность к применению к изменяющимся условиям профессиональной задачи.

«4» - выше среднего уровень освоения нового способа действия, способность его применения к новым условиям профессиональной задачи.

«3» - средний уровень освоения нового способа действия, низкая способность применения его на практике.

«2» - низкий уровень освоения нового способа действия, отсутствие способности к применению на практике.

## ОПИСАНИЕ ХОДА УРОКА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Структурные элементы урока** | **Иллюстрация** | **Содержание урока** |
| **1.Организационный момент**    **(2 мин)** | Организационная установка |  | Преподаватель и студенты приветствуют друг друга стоя.  **Преподаватель: «**Здравствуйте, ребята! Дежурный, доложите, пожалуйста, кто из группы отсутствует». Определяет отсутствующих и проверяет готовность кулинарной лаборатории и соответствие спецодежды безопасным условиям труда и требованиям эстетики. Отмечает отсутствующих.    Организует внимание студентов.    На столах у каждого студента лежат письменные принадлежности, карточка «Лист оценивания» (Приложение№ 1) |

**инструктаж**

**с**

**учетом требований**

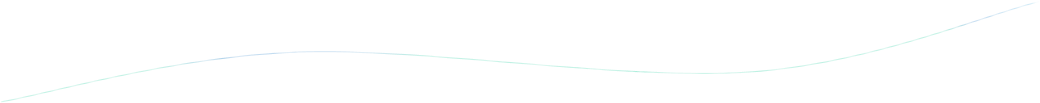
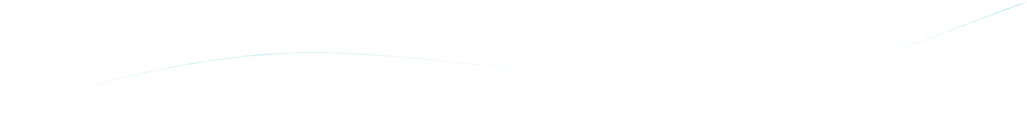
**международных**

**(155**

**мин)**

Целевая

установка



**Тема урока: «Приготовление элементов украшений из шоколада».**

Сысоева Тамара Ивановна.

г.Тверь



Преподаватель – отделочные полуфабрикаты

**«**

**:**

играют огромную роль для приготовления

кондитерских изделий

.

Весь кондитерский мир

держится на трех

х

кондитерских

«

китах

»

.

Эти

продукты находятся в черном ящике.

Назовите

их, пожалуйста.

Студенты - слушают, осмысливают

-

отвечают -шоколад,лёд,

«Лёд,шо ш л

карамель

»

Преподаватель совместно со студентами

форм

улируют

тему

урока.

Запись в тетрадь:

Тема «

Приготовле

ние элементов декора из

шоколада».

Целеполагание

:

Сегодня вы должны приобрести новые умения:

научиться декорировать кондитерские изделия

из шоколада

в соответствии с технологическим

процессом.

Преподаватель делит обучающихся на творческие

г

руппы,

знакомит с картой рейтингового

контроля, этапами урока



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Актуализация знаний и опыта  учащихся                                      Формирование ориентировочной ой основы  действий | | | **СОВРЕМЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ**  **ДЕКОР:**  **ТЕХНИКИ И СПОСОБЫ** | | **Обучающиеся – делятся** на группы, из черного ящика выбирают название **1группа - «Сладкий шоколад»**  **2-группа - «Горький шоколад»**  **Преподаватель**  Как правильно называют технологический процесс разогрева шоколада на водяной бане? При какой температуре используют шоколадную глазурь после темперирования?  Самая вкусная шоколадная глазурь.  Перечислите разновидности шоколада в состав, какого шоколада входит теобромин?  Technological scheme of tempering of chocolate.  1.Cut chocolate on small pieces.  2.Put in the prepared container, mixed with cocoa butter 4:1.  3.Warming dark chocolate on a water bath at a temperature of 33-34  4.Warming white chocolate on a water bath at a temperature of 23 5. Warming milk chocolate on a water bath at a temperature of 30 \* Page.  (требования международных стандартов) и уточнении цели групповой работы.    **Обучающиеся** - Смотрят, анализируют, отвечают  **Преподаватель** - Организует проверку технологических карт (работа в «малых группах), помогает студентам в формулировании предлагает каждой «малой группе» произвести перевод технологической карты с английского языка (требования международных стандартов  Обучающиеся работают с технологическими картами.  Преподаватель -анализирует работу каждой группы по проверке технологических карт и при необходимости корректирует их. (слайд №3) |
|  | | Показ трудовых  приёмов |  | | **Преподаватель -** показывает техники и способы современного декора кулинарных изделий.  приёмы приготовления элементов украшений из шоколада:  Темперирования: разогревание и расплавление шоколада.  Приготовление декора в форме «заливки», «на листе», «в виде рисунка»  Прием нанесения элементов декора на изделие.    **Студенты** наблюдают за работой мастера. Осмысливают содержание и последовательность операций.    **Преподаватель** - проводит беседу по вопросам декорирования шоколадом:  На предприятиях общественного питания отделочные полуфабрикаты используют в готовом виде и делают сами.  Особое внимание следует обращать на санитарное состояние рабочего места, личную гигиену кондитера, соблюдать товарное соседство продуктов, сроки реализации и хранение кондитерских изделий, т.к. они могут быть питательной средой для развития микроорганизмов.  Как правильно расположить на рабочем столе инвентарь, инструменты и продукты?  А каковы безопасные приемы работы с электрическим и тепловым оборудованием?  **студенты -** отвечают на вопросы, дополняют ответы друг друга.      **Преподаватель**  демонстрирует работу кондитерского оборудования ФОНДЮ «Шоколадный фонтан» с одновременным комментированием материала.  Отвечает на вопросы студентов | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Текущий**  **инструктаж**    **(58 мин)** | Формирование и отработка новых способов  действия |  | **Преподаватель** - делает целевые обходы, чтобы проверить содержание рабочего места; проверить правильность выполнения трудовых приёмов.  проверить правильность ведения самоконтроля    **Студенты с**амостоятельно выполняют приготовление декора из шоколада.    **Работа по технологии кейс (пакет заданий) с учетом требований международных стандартов**    **Преподаватель** –предлагает группам продумать приготовление и применение украшений для оформления своих кондитерских изделий, проявить фантазию и творчество.    **«Кулинарный поединок».**  Применение на практике освоенных новых способов действий.  Подбор кондитерских украшений, составление композиции из предложенных отделочных кондитерских полуфабрикатов.    **Студенты** - выбирают эскиз, готовят украшения из шоколада и оформляют изделия, сами оценивают своё выполненное задание |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Применение: закрепление, развитие освоенных способов действия. |  | **Преподаватель** - мы должны научится проводить качественную оценку своим изделиям по органолептическим показателям, так как это одна из составляющих вашей будущей работы. Сейчас нам предстоит провести дегустацию приготовленных изделий.  Группы **- «Сладкий шоколад» и «Горький шоколад»** проводят презентацию своих изделий, дают качественную оценку изделиям.  Подсчитывают баллы. |
| **Заключительный**  **инструктаж**    **(15 мин)** | Подведение итогов урока Рефлексия  (2 мин). |  | **Преподаватель «**Подведем итоги». На практическом занятии мы освоили технологию приготовления элементов декора из шоколада. В конце занятия мы пришли к выводу, что современный декор придает изделиям эстетичный вид, что соответствует концепции кондитерских изделий.  Обучающиеся подсчитывают баллы, делают самооценку своей работе |
| Инструктаж по выполнению домашнего  задания    Сообщение темы следующего урока.  (1мин). |  | **Преподаватель проводит инструктаж по выполнению домашнего задания.**  Закрепить полученные знания по изготовлению шоколадных украшений в виде практической работы. 2.Составить технологическую схему на шоколадный ганаш. Какие есть вопросы?  Студенты задают вопросы. Преподаватель отвечает на вопросы.  Преподаватель «На следующем занятии мы продолжим изучение отделочных полуфабрикатов с использованием сливочного крема. Тема следующего учебного занятия: «Украшения из крема». Приходите на урок!» |
|  | Уборка рабочих мест. |  | **Преподаватель** - Ребята, напоминаю, чтобы наш город был чище необходимо убирать за собой мусор и. использовать отходы по назначению.  Дежурные приводит рабочее место кондитера в порядок.  *Отходы по назначению*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Пищевые  отходы | Пластик | Стекло |     **Преподаватель -**Занятие окончено, всем спасибо! |
| Завершение | Уход студентов |  | **Студенты** выходят из кондитерского цеха.  До свидания! |