	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-ПУ-2.5.-19	План открытого урока ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Рассмотрено  
 ЦК преподавателей спец. дисциплин  
 и мастеров п/о по ПП КРС  
 \_\_\_\_\_ Л.В.Цыбденова  
 Протокол заседания ЦК  
 от \_\_\_\_\_ 2019г. № \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Зам. Директора по УР  
 ответственный за качество  
 \_\_\_\_\_ Белых Л.В.

Согласовано  
 Заведующая методическим  
 кабинетом  
 \_\_\_\_\_ Молчанова И.И.

**План открытого урока по**

**УП ПМ 08**


**«Приготовление хлебобулочных,**

**мучных и кондитерских изделий»**

**профессия 19.01.17 « Повар, кондитер»**

**Назарова Марина Давыдовна**

**мастер производственного обучения**

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
СК-ПУ -2.5.-19	План открытого урока по УП ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

## План урока практического обучения

**№ урока 5**

**Дата проведения 01.03.2019 г**

**Группа ПК 16**

**ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**Учебная практика: Приготовление мучных изделий.**

**Тема урока: Приготовление кексов из пресного теста.**

**Тип урока:** Обобщение и систематизация знаний

**Цель:** Способствовать формированию ПК 2: Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

**Задачи:**

**Обучающая** – изучить технику обработки сырья; способы минимизации отходов при обработке; температурный режим и правила приготовления мучных изделий из пресного сдобного теста; правила проведения бракеража;  
- сформировать умение обработки, формовки и приготовления мучных изделий из пресного сдобного теста;


**Развивающая** – способствовать формированию практического опыта

**Воспитательная** – способствовать формированию ОК1 – ОК3, ОК6:

ОК 01: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	План урока
	1.2 Плановая документация
СК- ПУ -2.5.-19	План открытого урока по УП ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

ОК 06: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться

**Воспитательная** – способствовать формированию ОК1 – ОК3, ОК6:

**Методы обучения:** словесный, объяснительно-иллюстративный, репродуктивный (первичное закрепление), частично-поисковый, демонстрационный, обучение с использованием компьютерных обучающих программ.

Способы усвоения материала: репродуктивный.


Формы проведения урока производственного обучения: коллективная, индивидуальная.

**Оснащение урока:** Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: - рабочие места для учащихся, набор инструментов и приспособлений,

-электропечи, жарочный шкаф, микроволновая печь, холодильник, столовый инвентарь, столовая посуда, кухонная посуда, весы ВНЦ-10, весы электронные, продукты, мультимедиапроектор, презентация по теме, плакаты, Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., [Кулинария. Учебник для начального профессионального образования](#), -М.: Академия, 2013 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб., Политехника, 2000, конспекты, электронный учебник, макеты, таблица, [Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями](#)  
Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

## Ход урока

### 1. Организационная часть

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	План урока
	1.2 Плановая документация
СК- ПУ -2.5.-19	План открытого урока по УП ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

- подготовка учащихся к восприятию нового материала;
- целевая установка на занятие (ПК - озвучиваем, ОК – нет)

**2. Вводный инструктаж (изучение нового материала (формирование ПК, актуализация ранее усвоенных знаний, умений).** Выдача раздаточного материала (технологических карт)

- Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.
- Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов.
- Подготовка основного и дополнительного сырья.
- Замес теста, разделка, формовка, мучных изделий из пресного сдобного теста.
- Выпечка, охлаждение, отделка с использованием желе, фруктов, посыпок.
- Оценка качества готовых изделий.

Вопросы на повторение материала:


- Подготовка сырья: муки, сахара, яиц, жира.
- Что такое основное и дополнительное сырье для производства х/б изделий
- Рассказать технологию приготовления дрожжевого безопасного теста.
- По сколько грамм формуют булки, калачи, батоны.
- Назовите ассортимент выпускаемых булочек.

### **3. Текущий инструктаж** (формирование, закрепление ПК, ОК):

- обход учащихся с целью проверки организации рабочего места
- проверка внешнего вида и соблюдение правил ТБ
- проверка правильности выполнения задания
- исправление допущенных ошибок
- подача блюда
- дегустация, самоанализ проделанной работы
- технологический диктант по теме: Сладкие желированные блюда.

### **4. Заключительный инструктаж** (подведение итогов урока заостряется внимание на уровень освоения ЗУНов и формирования ПК)

- анализ урока
- выводы
- оценка знаний учащихся

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	План урока
	1.2 Плановая документация
СК- ПУ -2.5.-19	План открытого урока по УП ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Наименование изделия	Работу выполнил
1. Шоколадный кекс	
2. Большой кекс с изюмом	
3. Торт «Битое стекло»	
4. Желейный торт «Царь колокол»	
5. Молочное желе	
6. Фруктовое желе	
7. Напиток «Солнечный»	
8. Коктейль «Айсберг в океане»	
9. Смузи простой	
10. Смузи из черники, персика, банана	

### 5. Рефлексия.

Сервировка и презентация сладкого стола.

### 6. Выдача задания на дом.

- повторить ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству мучных изделий из пресного сдобного теста.

Мастер производственного обучения: Назарова М.Д.


### Раздаточный материал

**Практическая работа:** индивидуальные карточки–задания.

Карточки диктанта, 10 вопросов; Индивидуальные карточки задания – технологические карты приготовления блюд.


### Вопросы технологического диктанта

На работу 10 минут. За каждый верный ответ 1 балл. Наибольшее количество баллов за тех. Диктант – 10 баллов.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	План урока
	1.2 Плановая документация
СК- ПУ -2.5.-19	План открытого урока по УП ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Тема «Сладкие желированные блюда» Задание – дайте ответ на вопросы

Желатин - это продукт ... (как готовят)	
2 Желирующие вещества, применяемые для приготовления сладких желированных блюд:	
3 Подготовка желатина:	
4 Технологический процесс приготовления желе –	1- 2- 3- 4- 5- 6-
5 <u>Виды</u> желе:	
6 Мусс - это (внешний вид)	
7 Условия приготовления мусса –	
8 Самбук - это (... из ...)	
9 Бывает мусс на желатине и на ....	
10 Компоненты крема ванильного из сметаны –	1. 2. 3.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	План урока
	1.2 Плановая документация
СК- ПУ -2.5.-19	План открытого урока по УП ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

## Технологическая карта практического обучения к уроку № 5

Разработал Назарова М.Д., мастер п/о ГБПОУ «ГЭТ»

<b>Профессия</b>	19.01.17 Повар, кондитер
<b>Вид практики, наименование ПМ</b>	Учебная практика: Приготовление мучных изделий. ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
<b>Тема практического обучения</b>	<b>Приготовление кексов из пресного теста.</b>
<b>Проведения практического обучения</b>	6 часов
<b>Цели занятия: образовательные (обучающие)</b>	<b>Закрепление ранее полученных знаний:</b> - изучить технику обработки сырья; способы минимизации отходов при обработке; температурный режим и правила приготовления мучных изделий из пресного сдобного теста; правила проведения бракеража; <b>Формирование профессиональных компетенций:</b> Способствовать формированию ПК 2: Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
<b>воспитательные</b>	<b>Формирование общих компетенций:</b> ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>развивающие</b>	<b>Формирование общих компетенций:</b> ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
<b>Форма организации студентов</b>	Индивидуальная – у каждого свое задание, но приветствуется работа в парах.
<b>Характер работы</b>	Репродуктивный – самостоятельная деятельность в соответствии с технологической картой блюда, закрепление знаний
<b>Технологии обучения</b>	Моторно-тренировочная: Расчленение осваиваемой деятельности на отдельные операции и движения. Эталоны движений формируются у обучающихся с помощью повторения (работа с венчиками, миксером, блендером). Операционная: в осваиваемой деятельности отдельных операций от простого к сложному (подготовка продуктов, замес теста, отделение белков от желтков) Операционно-комплексная: Выполнение комплекса операций (после овладения простейшими операциями – приготовление любых мучных изделий)

<b>Обеспечение практического обучения</b>	<b>Оборудование:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. электропечи,</li> <li>2. жарочный шкаф,</li> <li>3. Микроволновая печь,</li> <li>4. столовый инвентарь</li> <li>5. столовая посуда</li> <li>6. кухонная посуда,</li> <li>7. весы ВНЦ-10, весы электронные,</li> <li>8. продукты</li> <li>9. Скатерть, салфетки.</li> </ol> <b>Учебно-методическое обеспечение:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическая карта;</li> <li>- раздаточный материал;</li> <li>- презентация;</li> <li>- методические рекомендации;</li> <li>- учебники, справочники.</li> </ul>		
<b>Структурные элементы практического обучения</b>	<b>Время</b>	<b>Деятельность мастера производственного обучения</b>	<b>Деятельность обучающихся</b>
<b>1. Организационная часть</b>	5 минуты	Приветствует, проверяет отсутствующих и готовность к занятию, сообщает тему и цели практического обучения	Проверяют готовность к занятию.
<b>2.Актуализация опорных знаний и способов деятельности</b> - Подготовка сырья: муки, сахара, яиц, жира. - Что такое основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий - Назовите Какие виды желе... - Желирующие вещества это...	15 минут	Опрашивает обучающихся по пройденному материалу.	Отвечают на поставленные вопросы.
<b>3. Мотивация деятельности</b> Показ презентации блюд; Заострить внимание на соблюдении технологии приготовления блюд; Подбодрить, поздравить с освоением очередного изделия	40 минут	Обосновывает профессиональную значимость занятия. Рассказывает о порядке выполнения работы.	Слушают мастера п/о Фокусируют внимание на предстоящей работе на занятии.
<b>4. Инструктаж по охране труда.</b>	15 минут	Инструктирует по охране труда.	Слушают мастера п/о. Расписываются за инструктаж по ОТ (при выполнении каждого нового вида работ).
<b>5. Самостоятельное выполнение заданий.</b>	270 минут	Организует работу обучающихся по самостоятельному выполнению заданий. Проводит текущий инструктаж: контролирует и корректирует деятельность обучающихся.	Самостоятельно выполняют задания в соответствии с порядком проведения работы.
<b>6. Подведение итогов</b>	15 минут	Мобилизует обучающихся на рефлексию своего поведения и результатов выполнения работ на практике. Подводит итоги и выставляет оценки.	Защищают, рекламируют свое блюдо комиссии

**Практическая работа:** индивидуальные карточки–задания:



## Шоколадный кекс в микроволновке за 3 минуты



### Ингредиенты

#### *Для теста:*

1 яйцо; 3 ст. л. сахара; 3 ст. л. молока; 3 ст. л. подсолнечного масла; 1 - 1,5 ст. л. какао-порошка; 4 ст. л. пшеничной муки; 1/3 ч. л. разрыхлителя; на кончике ч. л. ванилин; орехи (по желанию).

#### *Для глазури:*

80 г сметаны; 2 ст. л. сахара; 1 ст. л. какао-порошка.

#### **Технология приготовления:**

В миске взбить венчиком яйцо, сахар и ванилин до однородной массы.

В смесь яиц и сахара влить подсолнечное масло и молоко, перемешать.

Добавить муку, разрыхлитель и какао-порошок, тщательно перемешать. Тесто получится чуть гуще консистенции сметаны.

Вылить тесто в стеклянную миску с высокими бортиками, так как тесто поднимется в процессе выпечки. Посыпать орехами по желанию.

Поставить в микроволновке на мощность 800 Ватт на 3 минуты. По истечении времени проверить готовность кекса зубочисткой, если сухая - готов, если нет - подержать еще 30 секунд, до готовности. Немного остудить шоколадный кекс и перевернуть на тарелку.



Для приготовления глазури в маленькой кастрюльке соединить сметану, сахар и какао-порошок. Поставить на минимальный огонь и, помешивая, довести до однородности эту массу.

Полить шоколадный кекс теплой глазурью или посыпать сахарной пудрой или кремом и сразу подать к столу, так как теплый он вкуснее.

**Простой рецепт кекса в микроволновке**



Кекс получается сладким и вкусным, пышным и ароматным. Покрыв кекс глазурью и присыпкой, можно подать его на Пасхальный праздничный стол.

### Ингредиенты

*Для приготовления простого кекса в микроволновке понадобится:*

*мука высшего сорта - 2 стакана; сахар - 1,5 стакана; масло сливочное - 100 г;*

*масло растительное рафинированное - 50 г; яйца - 3 шт.; молоко - 1 стакан;*

*разрыхлитель - 2 ч. л.; соль - щепотка; ванилин - 1/4 ч. л.; изюм - 3 ст. л.;*

*Глазурь, присыпка, сахарная пудра, осколки (или тертый) шоколада для украшения.*

*Стакан емкостью 200 мл.*

### **Технология приготовления:**

К яйцам добавить сахар, соль и ванилин.

Взбить все венчиком, добавить растопленное и остывшее сливочное масло и растительное масло, а также влить молоко.

Все тщательно перемешать, всыпать просеянную с разрыхлителем муку. Замесить тесто. Добавить в тесто изюм, предварительно перебрав и промыв. Все перемешать.

По консистенции тесто будет похоже на магазинную сметану.



Перелить тесто в жаропрочную (предназначенную для СВЧ) форму, смазав ее немного растительным маслом. Делала в керамической кастрюльке диаметром 20 см.

Поместить форму с тестом в микроволновку. Выпекать кекс 12 минут при мощности 700 Ватт. После сигнала дверцу микроволновки не открывать 2-3 минуты.

Готовый кекс аккуратно перевернуть, освободив от формы. Дать кексу остыть, покрыть его любой глазурью, посыпать сахарной пудрой, осколками шоколада и цветной кокосовой стружкой. Нарезать и подать к чаю.

### **Торт «Битое стекло»**



Желейный торт «Битое стекло» получается очень нежным и приятным на вкус. Для начинки помимо используемых в рецепте персиков и цветного желе можно взять кусочки мармелада, любые ягоды и фрукты (кроме свежего ананаса и киви из за особого фермента несовместимого с желатином).

Ингредиенты:

*Готовый бисквитный корж.*

Для сметанного желе:

*сметана — 500 г; желатин порошковый — 10 г; сахар — 100 г; ванильный сахар — 10 г.*

Для начинки:

*консервированные персики — 1 стандартная банка; желе разного цвета — 2 пакетика.*

**Технология приготовления:**

Готовим два вида желе, следуя инструкции на упаковке. Разливаем по двум разным формам и убираем на несколько часов в холодильник (до застывания). Желательно выбрать для десерта два насыщенных и контрастных по цвету желе, тогда торт «Битое стекло» получится наиболее ярким и эффектным.

Готовый бисквит обрезаем, чтобы его диаметр получился чуть меньше размера миски, в которой будет формироваться желейный торт. Пропитываем корж сиропом от консервированных персиков (примерно 4-5 ст. ложек).

**Сметанное желе для торта «Битое стекло»**

Теперь готовим сметанный желейный крем. Желатин растворяем в 100 мл воды, позволяем ему набухнуть. Обычно для этого требуется около 10 минут, но лучше

довериться инструкции на упаковке. Набухшую желатиновую массу распускаем на «водяной бане», остужаем.

Сразу всю порцию сметаны выкладываем в объемный салатник, в котором будет застывать наш желевый торт, добавляем ванильный и простой сахар. Взбиваем сметанную массу до полного растворения сахарных крупинок. Далее тонкой струйкой вливаем желатин, продолжая работать миксером.

Емкости с застывшими цветными желе погружаем на 25-30 секунд в посуду с горячей водой, а затем переворачиваем на тарелки. Нарезаем каждое желе ножом на кусочки крупного размера.

Персики извлекаем из сиропа и тоже режем достаточно крупно.

Кусочки желе по одному отделяем от общей массы и загружаем в сметанный крем. Следом добавляем персики. Аккуратно перемешиваем массу ложкой для равномерного распределения добавок. Сверху выкладываем корж, вдавливая его в крем.



Отправляем десерт в холодильник на 4-5 часов или на ночь — сметанное желе должно полностью застыть. На уроке держим в холодильнике 40 мин.

Миску с готовым тортом опускаем в посуду с горячей водой секунд на 30. Затем накрываем емкость с желевой массой большой тарелкой, переворачиваем. Снимаем миску, нарезаем десерт порционными кусочками и подаем.



### Простой фруктовый смузи

*Продукты (на 2 порции): 4 крупных сладких апельсина; 1 красный грейпфрут; 3 банана; горсть льда.*

Выжать из апельсинов и грейпфрута сок. Бананы очистить и порубить. Сложить все ингредиенты в блендер, взбить до однородного состояния. Подавать, украсив цедрой и ломтиками апельсина и грейпфрута.



### Коктейль "Айсберг в океане"

*Продукты (на 1 порцию): Сливочное мороженое - 100 г; пастеризованное молоко - 120 г; вишневый сироп - 20 г; яичный желток - 1 шт.*

Молоко охлаждаем. Добавляем в него вишневый сироп (можно заменить вареньем, только без ягод), сырой яичный желток, 2 ст. ложки мороженого и взбиваем миксером в течение 2 минут так,

чтобы смесь хорошо запенилась.

Готовую смесь переливаем в бокал.

Оставшееся мороженое разминаем вилкой и осторожно добавляем в коктейль.

Такой коктейль "Айсберг в океане" можно приготовить из клубники или малины.



### Смузи из черники, персика, банана

*Продукты (на 4 порции): Молоко - 1 стакан; апельсиновый сок - 1/4 стакана; йогурт натуральный - 2 ст. л.; мед - 1 ст. л.*

Банан (резаный ломтиками и замороженный) - 1 шт.

Черника (замороженная) - 2/3 стакана

Персик (нарезанный ломтиками, замороженный) - 1 1/4 стакана

#### **Как приготовить смузи:**

Сложить в блендер все ингредиенты и пульсировать до образования однородной массы. Готовый смузи налить в стеклянные стаканы и украсить по желанию. Подавать смузи сразу же.