

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ТЕХНИКУМ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Обсуждена и одобрена методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения обще профессиональных дисциплин и профессиональных модулей  
Протокол № 6 от «11» февраля 2022 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Г.С. Пантелеева

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**  
**учебного занятия**

**Пм 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

**Тема практического занятия**  
**«Новые технологии в оформлении тортов. Бенито-торты»**

Разработчик:

Преподаватель профессиональных дисциплин

1-я квал. категория Маловицкая Л.В.

2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ .....	3
ВВЕДЕНИЕ .....	6
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ.....	7
Методологическая основа практического занятия.....	7
Структура и содержание практического занятия.....	12
Инструкционная карта практического занятия.....	16
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	17
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ .....	18
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	19
Приложение 1 Инструкционно-технологическая карта .....	19

## АННОТАЦИЯ

Методическая разработка выполнена для проведения учебного занятия по междисциплинарному курсу МДК 05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

План учебного занятия разработан в виде технологической карты, что дает возможность детализировать его на стадии разработки, рационально отобрать содержание, выбрать эффективные методы и средства обучения на каждом этапе практического занятия.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **знать:**

31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

34. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

35. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

36. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

37. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

38. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

### **уметь:**

У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

У6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

У7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

**иметь практический опыт в:**

ОП1. разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ОП2. разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ОП3. организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ОП4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ОП5. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ОП6. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ОП7. приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ОП8. подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ОП9. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ОП10. контроля хранения и расхода продуктов

Поскольку данное учебное занятие по виду - это **занятие комплексного применения знаний и умений**, в планируемые результаты обучения определено освоение элементов профессиональных и общих компетенций, содержащихся в требованиях ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (знания и умения), относящихся к виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 15	Обладающий навыками креативного мышления, применения нестандартных методов в решении производственных проблем; проявляющий готовность к созданию и реализации новых проектов, исследовательских задач на территории Красноярского края
ЛР 17	Способный справляться с физическими нагрузками, обладающий стрессоустойчивостью, приспособляющийся к смене операций. Соблюдающий правила ТБ и охраны труда.
ЛР 18	Обладающий пунктуальностью и навыками самоконтроля
ЛР 19	Способный четко организовывать и планировать свою трудовую деятельность, нацеленный на результат.
ЛР20	Демонстрирующий конкурентоспособность на рынке труда, готовность к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 21	Демонстрирующий ориентацию на успех.
ЛР 23	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми
ЛР 24	Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты; демонстрирующий целеустремленность и настойчивость в достижении целей, готовность к преодолению трудностей
ЛР 25	Демонстрирующий готовность к самообразованию и развитию.

Методическая разработка учебного занятия может быть полезна преподавателям общепрофессиональных и специальных дисциплин при разработке планов уроков.

## ВВЕДЕНИЕ

Методическая разработка выполнена для проведения учебного занятия по междисциплинарному курсу МДК 05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальность разработки в том, что Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) трактует понятие «результат образования» с позиции деятельностного подхода, как освоение профессиональных и общих компетенций. В связи с этим, при разработке рабочих программ учитывается их практикоориентированность, в том числе определяется количество учебных занятий в программах профессионального модуля для их проведения при изучении междисциплинарных курсов.

Ориентация результата современного учебного занятия на общие и профессиональные компетенции не отрицает значения знаний, они рассматриваются в соотношении с формируемыми умениями, которые в свою очередь являются основой для освоения практического опыта выполнения определенного вида профессиональной деятельности.

Запланированное учебное занятие предполагает поиск информации в информационных источниках профессиональной направленности, систематизацию и классификацию объектов поиска и, как следствие, расширение и углубление знаний по теме программы «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента».

Для того, чтобы знания обучающихся были результатом их собственных поисков, необходимо организовать эти поиски, управлять процессом, развивать их познавательную активность. Для эффективности управления познавательной деятельностью обучающихся на практическом занятии методическая разработка выполнена в виде технологической карты.

В методической разработке определена триединая цель практического занятия, состоящая из познавательного, развивающего и воспитательного аспектов.

Для достижения триединой цели в технологической карте четко прослеживаются этапы занятия, определена на каждом этапе деятельность мастера производственного обучения и деятельность обучающихся, определены методы обучения и средства обучения.

Для каждого этапа запланированы результаты обучения. Поскольку данное учебное занятие по виду — это *занятие комплексного применения знаний и умений*, в планируемые результаты обучения определено освоение элементов профессиональных и общих компетенций, содержащихся в требованиях ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело (знания и умения), относящихся к виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

### МЕТОДОЛОГИЧЕСКАЯ ОСНОВА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

<b>Автор-разработчик</b>	Маловицкая Лариса Викторовна, мастер производственного обучения
<b>Специальность</b>	43.02.15. Поварское и кондитерское дело
<b>Учебный цикл</b>	Профессиональный цикл
<b>МДК</b>	МДК 05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
<b>Тема программы</b>	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента
<b>Тема учебного занятия</b>	Практическое занятие «Новые технологии в оформлении тортов. Бенто-торты»
<b>Тип урока</b>	Занятие комплексного применения знаний и умений.
<b>Вид урока</b>	Урок - практическое занятие
<b>Триединая цель (ТЦУ)</b>	<p><b><i>познавательный аспект:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- обобщить, систематизировать и углубить теоретические знания по технологии производства тортов и приготовления сложных кондитерских изделий, тортов;</li><li>- решить профессиональную задачу: выполнить мини-проект, проявив поисковую активность и творческий подход (освоение элементов профессиональной компетенции ПК 5.5.);</li><li>- продемонстрировать готовность к самообразованию и развитию ЛР 25.</li></ul> <p><b><i>развивающий аспект:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-развивать умение выделять существенные признаки и свойства, развивать умение систематизировать и классифицировать объекты;</li></ul> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ЛР 15. Обладающий навыками креативного мышления, применения нестандартных методов в решении производственных проблем; проявляющий готовность к созданию и реализации новых проектов, исследовательских задач на территории Красноярского края;</p> <p>ЛР 20. Демонстрирующий конкурентоспособность на рынке труда, готовность к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p> <p><b><i>воспитательный аспект:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</li></ul>

- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ЛР 18. Обладающий пунктуальностью и навыками самоконтроля
- ЛР 19. Способный четко организовывать и планировать свою трудовую деятельность, нацеленный на результат.
- ЛР 17. Способный справляться с физическими нагрузками, обладающий стрессоустойчивостью, приспособляющийся к смене операций. Соблюдающий правила ТБ и охраны труда.

**Междисциплинарные связи**

**Предшествующие учебные дисциплины**

ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	Организация работы кондитерского цеха»
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Тема «Санитарно-гигиенические требования к производству продукции ОП»
ОП.02 Физиология питания	Темы: «Кондитерские изделия, торты, пирожные», «Отделочные кондитерские полуфабрикаты», «Кремы, сиропы»

**Формируемые компетенции**

**Профессиональные компетенции**

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,



клиентами

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ЛР 18 Обладающий пунктуальностью и навыками самоконтроля

ЛР 19 Способный четко организовывать и планировать свою трудовую деятельность, нацеленный на результат.

ЛР 20 Демонстрирующий конкурентоспособность на рынке труда, готовность к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 25 Демонстрирующий готовность к самообразованию и развитию.

**Требования к  
результатам освоения  
дисциплины/МДК**

**Усвоенные знания (должен знать)**

31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

34. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

35. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

**Освоенные умения**

У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

36. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

37. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

38. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

Фронтальная, групповая, индивидуальная

У6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

У7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

**Формы обучения**  
**Методы обучения и**  
**воспитания**

**Методы мотивации**  
**интереса**

**Методы практические**

**Методы контроля**

**Рефлексия**

**По характеру**

**Методы обучения:**

- словесные: монологический (объяснение, инструктирование), диалоговый (беседа), полилогический (фронтальный опрос);
- наглядные: метод демонстраций (презентация), дегустация блюд
- стимулирования: создание ситуации познавательной новизны, метод учебного сотрудничества
- работа с источниками информации;
- частично-поисковый;
- приготовление блюд из рыбы в запеченном виде
- самоконтроль обучающихся;
- наблюдение преподавателя, мастера производственного обучения
- самооценка обучающихся
- оценка качества готовой продукции
- деятельности;
- содержания материала;
- настроения и эмоционального состояния

**Методы воспитания:**

- убеждение;
- поощрение.

**По результатам  
На основе  
направленности  
Образовательные  
технологии**

**Основные показатели  
оценки результата  
изучения темы учебного  
занятия**

- влияние, создающее и формирующее нравственные отношения, представления, понятия
- способствования формированию сознания личности;
- стимулирования поведения и деятельности
- информационно – коммуникационная технология;
- здоровьесберегающие технологии;
- технология модульного обучения.

**Теоретическая часть**

Каждый из обучающихся сдает мини-проект - презентация бенто-торта по предложенной тематике; способ оформления; подача;

Презентация проверяется преподавателем, мастером производственного обучения.

В презентации на оценку отлично должны быть представлены:

- готовый бенто-торт
- вес торта должен быть не более 450г
- оформление торта соответствует заданной теме

При несоблюдении требований оценка снижается:

- незначительно отклонение от требований - «Хорошо»
- задание выполнено на 60- до 70 % - «Удовлетворительно».

При невыполнении задания - оценка «неудовлетворительно», затем практическое задание выполняется самостоятельно в свободное время и представляется мастеру производственного обучения.

**Практическая часть**

Каждому обучающемуся предлагается на выбранную тему оформить бенто-торт

Критерии оценки качества выполнения проверочной работы обучающимся во время практической работе

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда;
- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда;
- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении санитарных норм и требований безопасности труда;
- оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные нормы и требования безопасности труда не соблюдаются.

**Методы оценки результатов обучения на учебном занятии**

**Организация образовательного пространства учебного занятия**

Проверка преподавателем или мастером производственного обучения выполненного задания на соответствие требованиям по содержанию и оформлению.

Оценка сообщается по окончании занятия.

#### **Ресурсы учебного занятия**

##### **Материально-техническое обеспечение**

Учебный кондитерский цех

##### **Электронные информационные и образовательные ресурсы**

Презентация, ПК.

##### **Основная литература**

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/С.В. Ермилова. – М.: Академия, 2017. – 3364 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: л-864 учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017 – 240 с. - (15 экз.).

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2017 – 240 с. (25 экз.)

##### **Дополнительная литература**

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч. пособие – 5 е изд., перер. - М.: Академия, 2011. – 512с.

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>.

##### **Дидактические материалы**

карточки-задания по количеству обучающихся

бланки таблицы (двухсторонние) для выполнения задания по количеству обучающихся

Приготовить и подать бенто-торт в заданной тематике

**Задача занятия**

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Методы обучения*	Средства обучения	Планируемые результаты обучения (освоение элементов компетенций)
1. Организационный (1 мин.)	Вводный инструктаж. Приветствует обучающихся, отмечает присутствующих.	Приветствуют, готовятся к практическому занятию	Словесный метод	Журнал Рапорт присутствия на занятии	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР 18
2. Постановка целей (1 мин.)	Объявляет тему занятия. Определяет - цели занятия (совместно с обучающимися); - задачу занятия и план занятия	Определяют цели занятия совместно с преподавателем. Знакомятся с планом занятия.	Словесный метод, метод учебного сотрудничества, метод демонстраций	Слайд с темой и целями занятия	ОК 01 ОК 02 ОК 03
3. Актуализация знаний по теме практического занятия на основе прежних знаний и практического опыта. (10 мин.)	Текущий инструктаж. Проводит: - актуализацию знаний с опорой на прежние знания и практический жизненный опыт.	Представляют мини-проект. Внимательно слушают преподавателя или мастера п/о	Словесный, метод учебного сотрудничества, методы контроля.	Презентация	знания ПК 3.4. ОП 01 ОП 02 ОП 03 ОП 04 ОП 05 ЛР 15 ЛР 25
4. Выполнение практического задания (26 мин.)	Инструктирует, отвечает на вопросы;	Слушают. Организуют свою	Словесный метод,	Карточки-задания	знания ПК 5.5., ПК5.6 ОП 01

	предлагает организацию работы: индивидуальный, выдает карточки-задания и продукты. Консультирует.	деятельность. Выполняют задание (Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента), проводя анализ, контроль и коррекцию собственной деятельности при приготовлении блюд, учувствуют в диалоге с преподавателем/мастера п/о. Получают консультации при необходимости от мастера при изготовлении кондитерского изделия	практический, метод мини - проектов, частично поисковый, метод учебного сотрудничества, методы контроля.	Бланки для выполнения задания	ОП 02 ОП 03 ОП 04 ОП 05 умения ОК1, ОК2, ОК3 ОК4, ОК6, ЛР 17. ЛР 19.
5. Подведение итогов обучения (7 мин.)	Проводит рефлексию, соотнося цели занятия и достигнутые результаты. Подводит наводящими вопросами к пониманию значения полученных знаний в практической деятельности. Предлагает представить свое меню любой группе по желанию.	Отвечают на вопросы, определяя значение полученных знаний в профессиональной деятельности. Слушают, обсуждают, проводят самооценку оформления изделия	Метод эвристической беседы (эвристический метод) Метод контроля (самооценка)	Слайд «Цели практического занятия»	знания ПК 3.4. - умения ОК1, ОК2, ОК3 ОК4, ОК6 ЛР 20.
Всего: 45минут	* Методы воспитания: убеждение, поощрение, стимулирование, влияние, способствование формированию используются на протяжении всего практического занятия.				

## **ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» «НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОФОРМЛЕНИИ ТОРТОВ. БЕНТО-ТОРТЫ»**

### **Материально-техническое оснащение.**

**Оборудование:** ПЖЭ -0,85; ПЭСМ -4ШБ; миксер, весы настольные, производственные столы, холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 0,5, 1 и 2 л, сотейники, миски, белые разделочные доски с маркировкой, терка, сито, нож, ложки, силиконовые лопатки, мешки кондитерские, палетки, шпатели кондитерские, пергамент, пленка пищевая, скалка, инструменты для моделирования, кисти.

**Сырье:** бисквитный полуфабрикат, сахарная пудра, сливки 33%, сыр творожный, ванилин, шоколад темный, шоколад молочный, шоколад белый, кондитерская посыпка, кондитерский гель, пищевые красители

### Ход занятия

#### I. Вводный инструктаж

1. Перед началом работы вымыть руки с мылом.
2. Правильно одеть спецодежду, головной убор, обувь.
3. Не закалывать иголками одежду.
4. Не держать в карманах булавок и острых предметов.
5. Привести в порядок свое рабочее место.
6. Осмотреть оборудование, инвентарь, убедись в его исправности.

### **Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении Бенто-торта**

#### Операция № 1

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: просеивание муки и приготовление (замес) теста, разделка (формовка) изделий, выпечка, оформление (отделка) кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок. Для выполнения этих операций в отделениях кондитерского цеха организуют рабочие места. Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения: помещение для обработки яиц; помещения для просеивания муки; помещения для замеса и брожения теста; помещения для разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий; помещения моечной посуды, тары, инвентаря; приготовления отделочных полуфабрикатов; отделки кондитерских изделий.

Имеется производственный стол, на котором размещены весы, миксер. Важен также правильный подбор посуды по объему и назначению. Посуда должна отвечать следующим требованиям: изготовлена из неокисляющегося металла (нержавеющая сталь или сплав алюминия), иметь ровное дно, гладкие стенки, плотно прикрепленными ручки, маркировку с указанием ее вместимости. При работе с электрическим оборудованием соблюдать правила техники безопасности.

Операция № 2. Подготовка продуктов. Гидромеханическая и механическая обработка продуктов, смешивание, взбивание, просеивание.

Операция № 3. Разрезание бисквита на 3 равных части

Операция № 4. Приготовление крема чиз

Операция № 5. Прослаивание торта кремом, сборка

Операция № 6. Окрашивание крема для рисования.

Операция № 7. Оформление торта

Требование к качеству.

На разрезе торт должен: иметь коржи одинаковой толщины, крем равномерно намазан на все слои.

Поверхность выровнена, нанесен тематический рисунок

Вес торта не превышает 450г

III. Заключительный инструктаж.

1. Подведение итогов занятия.

2. Указание на допущенные ошибки и разбор причин их вызвавшие.

3. Сообщить и прокомментировать оценку обучающемуся за работу.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Формирование компетенций возможно только в деятельности, поэтому на современном уроке должны быть обеспечены условия для полноценной учебной деятельности обучающихся (мотивация, создание учебных ситуаций, рефлексия)

Деятельностный подход для достижения целей практического занятия определил направления разработки структуры и содержания занятия:

- переход к включению содержания обучения в контекст решения жизненных задач;
- переход к признанию решающей роли учебного сотрудничества в достижении целей обучения;
- изменение методологических подходов организации практического занятия и, соответственно, деятельности обучающихся и преподавателя на занятии: использование форм, методов и приемов обучения, повышающих активность обучающихся в учебном процессе.

Использование частично-поискового метода и практического метода развивает творческое мышление. Усвоение знаний, как элементов профессиональных компетенций, гораздо активнее происходит при решении конкретно-практических задач.

При эффективном сочетании традиционной и современной формы обучения достигаются оптимальные результаты усвоения знаний, освоения профессиональных и общих компетенций.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и приказа от 09.12.2016 года № 1565 по специальности среднего профессионального образования .02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/С.В. Ермилова. – М.: Академия, 2017. – 3364 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: л-864 учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017 – 240 с. - (15 экз.).

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2017 – 240 с. (25 экз.)

### Интернет-источники

1. Электронное сетевое сообщество педагогических работников. Методическая копилка. Фейгина Э.Е. Методические рекомендации по составлению и оформлению методических разработок. Режим доступа/ [http://www.spbspoprof.ru/setevye\\_soobshstva](http://www.spbspoprof.ru/setevye_soobshstva)

2. Трехединица цель урока и его конечный результат. Режим доступа/ <http://kukmor-agrokolledg.ru/download/prepod/prepod24.pdf>

3. Дидактические основы современного урока. Режим доступа/[http://www.juknn.ru/3\\_metodika/didartika/didaktika.htm](http://www.juknn.ru/3_metodika/didartika/didaktika.htm)

4. Портал Менеджер образования. Подготовка технологической карты урока в соответствии с требованиями ФГОС/ Режим доступа/

## Технологическая карта на кондитерское изделия «Бенто-торт» 1 шт

Наименование сырья	На 1 шт	На 10 шт	Технология приготовления
<b>Бисквит</b>			Яйца взбивать на небольших оборотах до появления пены. Частями добавить сахар, постепенно увеличивать обороты взбивальной машины. Взбивать яйцо до устойчивых пиков Частями ввести муку, перемешивая снизу вверх. Вылить в металлическую форму. Выпекать тесто при 180С 30 минут. Охладить, разрезать на 3 части.
Яйцо	3шт(150г)	30 шт	
Сахар	70	700	
Мука	90	900	
<b>Выход готового бисквита</b>	<b>220</b>	2200	
<b>Крем чиз</b>			Творожный сыр растереть с сахарной пудрой и ванилином. Охлажденные сливки взбить до легких пиков, частями ввести сыр, взбить до однородной гладкой массы.
Сливки 33%	150	1500	
Творожный сыр	150	1500	
Сахарная пудра	35	350	
Ванилин	0,1	100	
<b>Выход готового крема</b>	<b>260</b>		Разрезанные коржи промазать кремом, выровнять поверхность, нарисовать рисунок по заданной теме.
<b>Выход</b>	<b>450</b>	<b>4500</b>	