**Методическая разработка открытого занятия**

**по теме «Приготовление изделий из пресного теста региональной кухни: перепечи»**

**в рамках регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Мастер года»**

Кочурова Наталья Александровна,

мастер производственного обучения

БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания»

**Цель** – сформировать первоначальные профессиональные умения по приготовлению изделий из пресного теста региональной кухни: «Перепечи»

**Задачи:**

1. Обучить приготовлению изделий из пресного теста региональной кухни: перепечи.

2. Способствовать умению организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения.

3. Формировать умения взаимодействовать в парах, в малых группах и осуществлять самооценивание результатов своей деятельности.

**Тип урока:** формирование первоначальных профессиональных умений

**Форма проведения:** практическое занятие.

**Учебно-программное обеспечение**: Рабочая программа Профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста, ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции ОПОП ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

**Программное обеспечение:** MS PowerPoint,Windows media плеер.

**Оборудование и инвентарь:** компьютер педагога,подключенный к сети Интернет;телевизор; рабочие столы, конвекционные печи (пароконвектомат), холодильное оборудование, противни, одноразовые емкости, ножи, ложки, вилки, тарелки, лопатки, скалка, разделочные доски, формы для выпечки, силиконовые коврики, рукавицы для выемки из печи, перчатки.

**Материалы:** алгоритм работы, оценочные листы, инструкции по составлению синквейна, карандаши, упаковочные материалы, элементы декорирования.

**Сырье:** пресное тесто, начинки, мука.

**Планируемые результаты обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Формируемые ОК, ПК | Показатели сформированности компетенции | Планируемый уровень достижения результатов обучения |
| ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. | Умеет производить формование тестовых заготовок вручную лдя различных видов изделий | 2 уровень - репродуктивный |
| ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы. | Умеет укладывать сформованные полуфабрикаты на листы | 2 уровень -репродуктивный |
| ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. | Умеет контролировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий | 2 уровень -репродуктивный |
| ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания. | -Умеет обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания. | 2 уровень - репродуктивный |
| ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции. | Умеет отбраковывать готовые изделия по органолептическим показателям | 2 уровень - репродуктивный |
| ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. | Умеет упаковывать готовую продукцию вручную; | 2 уровень - репродуктивный |
| ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. | Умеет укладывать хлебобулочные изделия в лотки, контейнеры, вагонетки с использованием различного вида упаковочных материалов; | 2 уровень - репродуктивный |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - Демонстрирует интерес к профессии в процессе занятия;  - Имеет высокую мотивацию к выполнению профессиональной деятельности | 2 уровень - репродуктивный |
| ОК 2. Организовывать свою собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - Определяет цели и порядок работы в соответствии с технологическим процессом;  - Рационально распределяет время при выполнении работ;  - Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь;  - Поддерживает санитарные нормы на рабочем месте в соответствии с требованиями;  - Соблюдает требования охраны труда и безопасности при проведении работ в соответствии с установленной нормативно- технической документацией;  - Организует рабочее место в соответствии с нормативной документацией и требованиями технологии выполнения работ;  -Способен организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения;  - Осуществляет необходимый самоконтроль за исполнением работы. | 2 уровень - репродуктивный |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию своей собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - Демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;  - ориентируется на результат выполнения профессиональных задач;  - Проводит оценивание, самоанализ и коррекцию результатов собственной работы. | 2 уровень - репродуктивный |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - Анализирует информацию;  - Работает по алгоритму. | 2 уровень - репродуктивный |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - Взаимодействует с обучающимися, мастером в ходе занятия;  - Соблюдает этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися и мастером. | 2 уровень - репродуктивный |

**Ход занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этап** | **Время** | **Содержание** | **Методические указания** |
| **Организационный момент** | **1 мин** | Добрый день, уважаемые студенты! Меня зовут Наталья Александровна, я мастер производственного обучения Ижевского техникума индустрии питания, обучаю студентов профессии пекарь, кондитер. На своих первых занятиях всегда спрашиваю студентов, а сейчас спрошу вас: «Как вы думаете, что входит в профессиональную деятельность пекаря?» (*обучающиеся называют приготовление, выпечка, пирогов, декорирование и т.д.).* Вы правы, все это и многое другое является деятельностью пекаря. Надеюсь, Вы, как и я, любите ароматную выпечку, вижу, что у вас прекрасное настроение, и мы начинаем. |  |
| **Мотивационно-целевой** | **3 мин** | Я предлагаю вам посмотреть небольшой видеоролик (30 сек) и высказать предположения о теме занятия (*приготовление,* *национальные изделия, перепечи)*  - Из какого теста они готовятся перепечи?  - Почему они имеют такое название?.  Какие начинки можно использовать для приготовления перепечей? *(обучающиеся отвечают на вопросы)* Молодцы!  Молодцы! Тема нашего занятия «Приготовление изделий из пресного теста региональной кухни: «Перепечи»  -Как вы сами только что озвучили, мы будем готовить изделия национальное изделие удмуртской кухни Перепечи. Что нам для этого понадобится? Что мы будем делать? *(нужно сырье, инструменты, оборудование, организовать рабочее место, выпечка, приготовление, дегустация, упаковка…)*  -Вот мы с вами и сформулировали цель и задачи нашего занятия.  Сегодня я предлагаю вам попробовать себя как в роли пекаря, так и в роли эксперта по оценке изделий и дизайнера Согласны? Начинаем! | **Видео-фрагмент**  **«Приготовление изделий из пресного теста региональной кухни: «Перепечи»**    **2 слайд - цель, задачи** |
| **Ориентировочный** | **5 мин** | Сейчас я вам покажу несколько видов приготовления перепечей с различными начинками, начиная от простого и заканчиваю более сложным. Надеюсь в чем-то Вы мне поможете.  Предлагаю смотреть внимательно, так как в переди у вас самостоятельная работа по приготовлению перепечей.  Перед началом работы я протерла стол, вымыла руки.  Для организации работы нам понадобится определенное оборудование и инструменты:  печь конвекционная (пароконвектомат); холодильник; противень аллюминевый с силиконовым ковриком (гастроёмкости); формы для выпечки; скалка, ложки; тарелка; контейнеры; перчатки; нож; металлическая лопатка для готовых изделий; рукавицы для выемки изделий из печи.  Сырье: готовое пресное тесто, начинки, для декорирования подарочных коробок на выбор: элементы декора  - Как вы думаете на какое изделие похожи Пепепечи? (Киш, пицца)  (Показ приготовления перепечей тремя способами с разными начинками. По ходу показа идет пояснение и уточняются детали того, что предстоит делать студентам. Одного из студентов попросить повторить способ формования изделия. Ставит изделия на выпечку). | **Мастер-класс по приготовлению перепечей** |
| **Практический** | **29 мин** | Ко мне обратился руководитель Пекарни с просьбой помочь ему в приготовлении подарочных наборов и проведении рекламной акции в рамках межкультурной коммуникации.  Предлагаю Вам решить эту задачу  За 10 минут вам необходимо приготовить 2 вида перепечей с разными начинками по 2 штуки каждого, и того 4 штуки. Для этого вы можете воспользоваться инструкцией или придумать свой способ лепки основания перепечей, или повторить то, что мы вместе сделали. Творчество приветствуется! На листе у вас будет 8 шт. изделий, т.к. вы работаете в парах.  За минуту до окончания работы прозвучит вот такой сигнал (*звук*). Прошу вас соблюдать профессиональную этику, технику безопасности при работе с режущими предметами и тепловым оборудованием. Для этого организуйте рабочее место, не забыв вымыть руки, протереть стол.  Есть вопросы?  Желаю удачи!  (Корректирует деятельность обучающихся, контролирует время)  *(сигнал)*  -У вас осталась 1 минута  Вам необходимо поставить изделия на выпечку на 13-15 мин.  *(студенты ставят изделия на выпечку).*  Приведите в порядок рабочие места, пустые контейнеры уберите со стола.  Пока изделия выпекаются, давайте познакомимся с оценочным листом, так как скоро придет время становиться экспертами  -По каким показателям оценивается качество изделия? (*форма, цвет, вкус, консистенция…*).*(выдаются оценочные листы).*  -По какой шкале происходит оценивание изделий? *(от 0 до 2 баллов)*  - Какой внешний вид должке соответствовать 2 баллам? *(студенты отвечают)*  - А вкус? Молодцы!  - Скажите, пожалуйста, за что снижаются баллы? (*студенты отвечают по листу критериев по всем показателям)*.  Мастер комментирует оценочный лист:  - Если зачитанные характеристики подходят для вашего изделия, смело ставьте себе 2 балла.  Возникнут какие-то отклонения- сверяйтесь с таблицей. Но, Я надеюсь этого не произойдет.  Обратите внимание, что максимальное количество баллов - 10. Это оценка «отлично».  Сейчас большой ассортимент красочных и оригинальных упаковочных материалов.  - Во что можно упаковать продукцию? *(коробки, бумага, картон)*  Конечно приятно брать в руки красиво упакованные изделия, тем более, когда они представляют свою республику.  Обратите внимание на слайд. На нем представлены виды упаковки которые используются в Удмуртской республике для упаковки перпечей.  -Я предлагаю Вам попробовать себя в роли дизайнеров, Вы будите работать в парах. Вам необходимо будем выбрать декор для оформления коробки, в которой вы будите презентовать свои изделие. Для этого вы можете воспользоваться красочными декорами. *(выдаются элементы декора)*. А также придумать рекламный слоган для ваших подарочных наборов используя сиквейн *(раздаются инструкции)* Время на выполнение работы 5 минут  - Выпеченные изделия поставьте охлаждаться.  Приведите в порядок рабочее место, уберите пустые контейнеры со стола, подготовьте разделочные доски для выкладки выпеченных изделий и тарелки для дегустации. Подготовьте упаковочную коробку.  - Оденьте перчатки, выложите готовые изделия | **слайд 3 - алгоритм** **работы по приготовлению**    **слайд 4 оценка качества изделий**    **слайд 5 – упаковочные материалы**    **Слайд 6– пример синквейна** |
| **Рефлексивно-оценочный** | **7 мин** | Мы приступаем к оцениванию готовых изделий. Прошу провести самооценку одной перепечи согласно критериям оценивания. Желаю успехов! Времени на это – 4 минуты.  - Все набрали 10 баллов? Кто набрал 7 баллов?  - По каким показателям снизили? *(отвечают)*  Упакуйте остальные изделий в коробку. Возьмите свои подарочные наборы с изделиями и подойдите ко мне.  -Посмотрите какие прекрасные результаты у вас получились. Прошу Вас презентовать свои подарочные наборы. Озвучив синквейн*. (Зачитывают синквейн)*  - Вы довольны результатами своей работы? Молодцы! Я то же!  В завершении нашего занятия я прошу Вас закончить предложения:  - На этом занятии я научился……………  - Мне понравилось……………………….  - Я смогу приготовить……………………  Я думаю, что те умения и навыки, которые вы приобрели на этом занятия помогут вам в вашей повседневной жизни, порадовать родных и близких вкусной и ароматной выпечкой. Может для кого-то это будет хобби или будущим бизнес-проектом. Наборы остаются у вас в качестве приятного подарка. Благодарю за занятие. | **Слайд 7** |