**План**

**занятия учебной практики**

группа №42 профессия 43.01.09 Повар, кондитер

преподаватель Кузнецова Т.В.

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

**Тема программы** «Приготовление изделий пониженной калорийности из бездрожжевого теста»

**Тема урока**: «Приготовление и оформление: Бисквит «Солнечный» и рулет «Яблочный» оценка качества изделий .

**Тип урока**: Урок выполнения простых комплексных работ.

**Цели урока:**

***Обучающая****:* Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению бисквитного теста и оформлению изделий из него;

 обобщить, систематизировать и закрепить знания, умения, и навыки обучающихся по данной теме;

- учить обучающихся применять полученные ранее знания;

- вырабатывать умения и навыки по приготовлению изделий из бисквитных п\ф ;

- находить выход при решении производственных ситуаций;

- приобщать обучающихся к самостоятельной практической творческой деятельности;

- формировать познавательный интерес у обучающихся к приготовлению изделий.

***Развивающая****:*Развивать умения рационально организовывать труд;

находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности;

оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

развивать художественный вкус, память, абстрактного мышления чувства

ответственности за выполненную работу;

- развивать и усовершенствовать практические умения и навыки приготовление кондитерских изделий;

-способствовать развитию усидчивости, воли, трудолюбия, убеждений;

-формировать умение и привычки самообразования, самосовершенствования и самостоятельности.

***Воспитательная:*** воспитание сознательной дисциплины и норм поведения, самостоятельности и   ответственности за выполненую работу;

-воспитание трудолюбия, доброжелательности, рациональное использование времени ,

-воспитание творческого отношения к своей работе, обеспечение её творческого высокого качества;

- воспитание интереса к своей будущей профессии.

- формировать умение работать в   коллективе.

- воспитать бережное и рациональное отношение к сырью его использованию, инвентарю, оборудованию;

- воспитать уважение к профессии, аккуратность при работе, наблюдательность и трудолюбие;

**Задачи:**

1. Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста. Пирог «Солнечный» и рулет «Яблочный»
2. Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания
3. Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы

**Формируемые компетенции:**  Профессиональные компетенции :

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Предполагаемые результаты:**

***Учащиеся должны уметь:***

- проверять органолептическим способом качество муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления изделий;

- готовить бисквитное тесто, оформлять бисквитные изделия.

**Методы обучения:**  Словесно – наглядный.

                                   Наглядно - демонстрационный.

                                   Самостоятельная работа обучающихся.

**Материально – техническое оснащение:**

*Оборудование:* компьютер, экран, мультимедийный проектор,

плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник ,весоизмерительное оборудование , миксер планетарный , кофемолка , производственные столы.

*Посуда,  инвентарь, инструменты*: сито, кастрюля, миски, ложка  столовая, разделочные доски, кондитерские насадки и мешки, кондитерские листы, пергамент

*Сырье: Сахар* ,  яйца, мука, эссенция , крахмал, морковь свежая, яблочное повидло , яблоки свежие

*Раздаточный материал:*  инструкционно -технологические карты.

**Технологическая карта занятия**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающихся** |
| **1. Организационный момент** (2 мин.)**.** |
| Приветствую обучающихся. Регистрация посещаемости и проверка внешнего вида обучающихся (наличие и состояние спецодежды и сменной обуви). | Приветствие. Готовность группы к уроку. |
| **2. Вводный инструктаж (**40 мин.). |
| 1. **Сообщение темы урока: «**Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности : Бисквит «Солнечный» и рулет «Яблочный»

оценка качества готовых изделий .**2. Сообщение цели и задач урока**:***Цель:*** Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению бисквитного теста и оформлению изделий из него;***Задачи:*** - закрепить теоретический материал по теме,- произвести расчет необходимого сырья для приготовления изделия массой 500 грамм,- организовать рабочее место,- подготовить сырье и инвентарь, подготовить сырье - соблюдать дисциплину и культуру общения., технику безопасности**3. Актуализация внимания обучающихся:****3.1. Проверка знаний:** **а) Фронтальный опрос группы –** выявление уровня теоретических знаний. *Вопросы для фронтального опроса обучающихся:*1) Какие продукты используют для приготовления бисквита?2) Сколько времени длится замес бисквитного теста?3) Как определить готовность бисквита, перед тем как засыпать муку?4) Температура выпечки бисквита? изделий?5) Что добавляют в бисквит, чтоб он приобрел коричневый цвет?**3.3. Просмотр слайдов по приготовлению бисквитного теста для изделий пониженной калорийности** **3.4. Работа с технологическими картами по приготовлению полуфабрикатов.** (**3.5. Выявление причин возникающих дефектов при приготовлении изделий из бисквитного теста.** **3.6. повторение правил по техники безопасности.** (Приложение ).**3.7. Сообщение критериев оценки** | Слушают, записывают.Внимательно слушают. Обсуждение.Отвечают на вопросы. Внимательно смотрят, задают вопросыПроводят расчеты, выполняют проверку.Изучают технологические карты на «бисквитный полуфабрикат», Слушают, запоминают. |
| **3. Текущий инструктаж** (5часов)**.**Цель: формирование практической деятельности учащихся по приготовлению бисквитных изделий пониженной калорийности .  |
| 1. 1. Распределение обучающихся по рабочим местам. Распределение на подгруппы по 2 человека

 Проверка правильности организации рабочего места каждого обучающегося.2. Наблюдение за деятельностью обучающихся.3. Контролирование правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Соблюдение Т.Б. при приготовление теста.4. Контролирование правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ, оказание помощи.5. Наблюдение за деятельностью обучающихся. При необходимости индивидуальное консультирование и показ 6. Контролирование правильности выполнения трудовых приемов и операций.7. Наблюдение за деятельностью обучающихся с целью контроля соблюдения правил техники безопасности при работе с жарочным шкафом при выпекании бисквитных п\ф.8. Наблюдение за деятельностью обучающихся.9. Наблюдение за деятельностью обучающихся.10. Показ элементов оформления рулета или бисквитного пирога 11. Проверка состояния рабочих мест, инвентаря, оборудования. 12.Прием и оценка качества выполненных работ. Бракераж готовых изделий. Заполнение ведомости критериев оценки выполнения работ по приготовлению бисквитных изделий пониженной калорийности.. | 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и посуды.2. Подготовка (обработка яиц и процеживание, просеивание пшеничной муки) и взвешивание продуктов.3. Взбивание массы из сахара, яйца4. Введение муки и крахмала, замес теста.5.выкладывание готовой массы на подготовленный лист застелен пергаментом . Самоконтроль. 7.Выпечка бисквитных полуфабрикатов. 8.подготовка фруктовой начинки . Самоконтроль.9. Оформление выпеченных П/ф , прослаивание , промазывание , заворачивание, отделка поверхности 10. Отпуск готовых пирожных. |
|  **4 Заключительный инструктаж** (10-15 мин)**.**Цель: выявить уровень сформированности практических умений и навыков по приготовлению бисквитных изделий пониженной калорийности, и их оформление. |
| 1. Сообщение о достижении целей урока.2. Анализ выполненных работ.3. Разбор типичных ошибок.4. Сообщение оценок, комментарии.5. Сообщение темы следующего урока.6. Выдача домашнего задания:- повторить тему «Приготовление пирожных », 7. Уборка лаборатории. | Слушают, делают выводы.Записывают.Проводят уборку лаборатории. |

**Инструкционно- технологическая карта № 1**

**«Рулет яблочный».**

**Оборудование:** Плита электрическая или индукционная**,** жарочный шкаф , весы электронные, миксер, холодильник бытовой.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** сито, венчик, форма, кондитерские листы, кастрюли, миски , лопатки силиконовые и деревянные, ложки мерные,

**Сырье:** мука пшеничная в/с, сахар, яйца, повидло яблочное, яблоки свежие, лимонная кислота. Вода , сахарная пудра

 **Последовательность технологических операций.**

 **Операция № 1**. Организация рабочего места. Ознакомиться с нормативно-технологической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

**Операция № 2.** Подготовка и обработка сырья. Выполняются следующие действия:

1). Взвешивание сахара;

2). Просеивание и взвешивание муки пшеничной;

3) Обработка яиц в 3-х секционной ванне, процеживание.

**Операция №3.**взбивание сахара, яйца, с добавлением яблочного пюре, до увеличения в объеме в 2,5- 3 раза.

**Операция № 4.**  Замес бисквитного теста: быстрое введение просеянной муки .

**Операция № 5.** Формование теста в на кондитерские листы на пергамент слоем 6-7 мм, выравнивают поверхность

**Операция№7.** Выпечка бисквитного полуфабриката при температуре 190°-220°С в течение 15-20 мин. Охлаждение.

**Операция № 8.** Подготовка повило яблочного для смазывания рулета

Повидло перемешивают и протирают через сито.

**Операция № 10.** Охлаждение выпеченного П\Ф , завернуть в рулет и поставить охлаждаться

**Технологическая карта**



**Инструкционно- технологическая карта № 2.**

**Пирог бисквитный "Солнечный".** В массу перед взбиванием вводят протертую морковь. Выпеченный и охлажденный бисквит прослаивают повидлом и посыпают рафинадной пудрой.

**Оборудование:** Плита электрическая или индукционная**,** жарочный шкаф , весы электронные, миксер, холодильник бытовой.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** сито, венчик, форма, кондитерские листы, кастрюли, миски , лопатки силиконовые и деревянные, ложки мерные,

**Сырье:** мука пшеничная в/с, сахар, яйца, повидло яблочное, яблоки свежие, лимонная кислота, вода , сахарная пудра

 **Последовательность технологических операций.**

 **Операция № 1**. Организация рабочего места. Ознакомиться с нормативно-технологической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

**Операция № 2.** Подготовка и обработка сырья. Выполняются следующие действия:

1. Просеивание и взвешивание муки пшеничной;
2. Обработка яиц в 3-х секционной ванне, процеживание.
3. Обработка моркови, почистить, помыть, отварить на пару или в воде, протирают через сито 2 раза ,

**Операция №3.**  Взбивание массы из сахара, яйца, до увеличения в объеме в 2,5- 3 раза. добавление протертого морковного пюре

**Операция № 4.**  Замес бисквитного теста: быстрое введение просеянной муки .

**Операция № 5.** Формование теста в подготовленные формы

**Операция№7.** Выпечка бисквитного полуфабриката при температуре 190°-220°С в течение 25-30 мин. Охлаждение.

**Операция № 8.** Разрезание на 2 пласта

**Операция № 10.** Склеивание пластов повидлом или яблочным пюре. Оформление поверхности сахарной пудрой,



**Инструкция по охране труда
при работе с миксерами**

1.1. Перед началом работы необходимо произвести:

— внешний осмотр;

— проверку надежности закрепления в машине рабочего исполнительного инструмента — насадок, пил и т.д.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

— бережно обращаться, не подвергать   ударам, перегрузкам.

—следует включать непосредственно перед началом производства работ.

1.3. Запрещается:

—    разбирать электрический миксер и производить самостоятельно какой-либо ремонт, приводов, штепсельных соединений и т.п.

1.4. Перед включением в работу:

—— установить скорость вращения взбивателя;

1.5. Определять готовность взбитых продуктов, только после полной остановки миксера