**Методическая разработка открытого занятия**

**по теме «Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста»**

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

Кочурова Наталья Александровна,

мастер производственного обучения

БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания»

**Рабочая программа:** Профессиональный модуль ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь / Автор Кочурова Н.А. - Ижевск, 2021.

**Цель** **занятия:** сформировать первоначальные профессиональные умения по приготовлению мучных кондитерских изделий из слоеного теста.

**Задачи:**

1. Обучить приготовлению мучных кондитерских изделий из слоеного теста.

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

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

**Тип:** формирование первоначальных профессиональных умений

**Форма проведения:** практическое занятие.

**Оборудование и инвентарь:** компьютер педагога,подключенный к сети Интернет;телевизор; рабочие столы, конвекционные печи (пароконвектомат), холодильное оборудование, противни, одноразовые емкости, ножи, тарелки, лопатки, сито, кисти силиконовые, силиконовые коврики, рукавицы для выемки из печи, перчатки

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

**Материалы:** алгоритм работы, оценочные листы, карандаши

**Сырье:** слоеное пресное тесто, яичная смазка, сахарная пудра, мак

**Планируемые результаты обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Формируемые ОК,ПК | Показатели сформированности компетенции | Планируемый уровень достижения результатов обучения |
| ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. | Умеет производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. | 2 уровень - репродуктивный |
| ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы. | Умеет укладывать сформованные полуфабрикаты на листы | 2 уровень -репродуктивный |
| ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. | -Умеет выпекать мучные кондитерские изделия;  -Умеет оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. | 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 |
| 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 кондитера?» (*обучающиеся называют приготовление пирожных, тортов, декорирование и т.д.).* Вы правы, все это и многое другое является деятельностью кондитера. Надеюсь, Вы, как и я, любите сладкое, вижу, что у вас прекрасное настроение, и мы начинаем. |  |
| **Мотивационно-целевой** | **3 мин** | Я предлагаю вам посмотреть небольшой видеоролик (25 сек) и высказать предположения о теме занятия (*пирожные, торты, слоеное тесто, приготовление, слойки)*  Молодцы! Тема нашего занятия «Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста».  -Как вы сами только что озвучили, мы будем готовить изделия из слоеного теста. Что нам для этого понадобится? Что мы будем делать? *(нужно сырье, инструменты, оборудование, организовать рабочее место, выпечка, украшение, дегустация…)*  -Вот мы с вами и сформулировали цель и задачи нашего занятия.  Сегодня я предлагаю вам попробовать себя как в роли кондитера, так и в роли эксперта по оценке кондитерских изделий. Согласны? Начинаем!  -Какие вы знаете виды изделий из слоеного теста? (*торты, пирожные, печенье*).  -Какие формы изделий вам встречались? (*язычки, ромбики, цветочки и т.д.).*  -Чем можно декорировать слоеные пирожные? ( *сахарный песок, пудра, орехи, мак*).  -С какими наполнителями *(крем, фрукты, повидло*) Молодцы! | **Видео-фрагмент**  **1 слайд - приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста**    **2 слайд - цель, задачи** |
| **Ориентировочный** | **5 мин** | Сейчас я вам покажу несколько видов разделки слоек, начиная от простого и заканчивая конкурсным заданием WS. Предлагаю смотреть внимательно, так как впереди у вас самостоятельная работа по приготовлению слоек.  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); силиконовая кисть; сито; ложка; тарелка; перчатки; нож; металлическая лопатка для готовых изделий; рукавицы для выемки изделий из печи.  Сырье: готовое слоеное пресное тесто, яичная смазка, для декорирования на выбор: сахарная пудра, сахарный песок, кунжут, орех, мак и т д.  -Посмотрите на тесто, как вы думаете, сколько в нем слоев? (256)  (Показ разделки теста двумя способами: «Вертушка», «Цветочек». По ходу показа идет пояснение и уточняются детали того, что предстоит делать студентам. Одного из студентов попросить повторить разделку, смазать заготовки, задекорировать. Ставит изделия на выпечку). | **Мастер-класс по разделке и выпечке слоеных изделий** |
| **Практический** | **29 мин** | Ко мне обратился руководитель детского кафе с просьбой помочь ему с ассортиментом слоеных изделий. Предлагаю вам решить данную задачу. Для этого организуйте рабочее место, не забыв вымыть руки, протереть стол.  За 10 минут вам необходимо приготовите 2 вида слоеных изделий по две штуки каждого. Для этого вы можете воспользоваться инструкцией *(раздает инструкции)*, можете придумать форму сами, можете повторить те, что делала я. Творчество приветствуется! Не забывайте о детской тематике.  На листе у вас будет 8 шт. изделий, т.к. вы работаете в парах.  Прошу вас соблюдать профессиональную этику, технику безопасности при работе с режущими предметами и тепловым оборудованием.  За минуту до окончания работы прозвучит вот такой сигнал (*звук*). Есть вопросы?  Желаю удачи!  (Корректирует деятельность обучающихся, контролирует время)  *(сигнал)*  -У вас осталась 1 минута  Вам необходимо поставить изделия на выпечку на 13-14 мин.  *(студенты ставят изделия на выпечку).*  Пока изделия выпекаются, давайте познакомимся с оценочным листом, так как скоро придет время становиться экспертами (выдаются оценочные листы).  -По каким показателям оценивается качество изделия? (*форма, цвет, вкус, консистенция…*).  Мастер комментирует оценочный лист:  -Обратите внимание: оценивание происходит по шкале от 0 до 2 баллов.  Если изделия соответствуют форме, представленной на рисунке, с ярко выраженными слоями, без вздутий, не деформированные, отделаны сахарной пудрой, смело ставите себе 2 балла.  Скажите, пожалуйста, за что снижаются баллы? (*студенты отвечают по листу критериев по всем показателям)*.  Обратите внимание, что максимальное количество баллов - 10. Это оценка «отлично».  -Обратите внимание на слайд, на котором показаны способы декорирования изделий из слоеного теста.  - Сейчас я покажу вам свои способы декорирования, а кто-то из вас мне в этом поможет (отделка сахарной пудрой, кремом и т.п. мастером и студентом).  У нас осталось несколько минут до решающего момента, поэтому предлагаю вам ответить на вопросы викторины.  Спасибо за ответы!  -Приведите в порядок рабочие места, пустые контейнеры уберите со стола, подготовьте тарелку для презентации.  Выпеченные изделия поставьте охлаждаться, оденьте перчатки и задекорируйте изделия, включив фантазию.  Времени у вас – 2 минуты.  *(Декорирование слоеных изделий студентами).* | **Алгоритм**  **слайд 3 - таблица Оценка качества слоеных изделий**    **слайд 4 - способы декорирования изделий .** |
| **Рефлексивно-оценочный** | **7 мин** | Время декорирования закончилось, и мы приступаем к оцениванию готовых изделий. Прошу провести самооценку работ согласно критериям оценивания. Максимальное общее количество баллов – 10. Желаю успехов! Времени на это – 3 минуты.  Предлагаю вам выставить на дегустационный стол свои изделия. Поднимите, пожалуйста, руку те, кто набрал больше 7 баллов, т.е. получил за занятие «хорошо» и «отлично». Молодцы!  В завершении нашего занятия я прошу Вас закончить предложения:  В качестве кого вам понравилось больше всего участвовать: в роли кондитера или эксперта……………………  На этом занятии я научился………….  На этом уроке я узнал…………………  Вам удалось изготовить изделия с детской тематикой? …………  Я думаю, что те умения, которые вы приобрели на этом занятии, помогут вам в вашей повседневной жизни радовать родных и близких вкусной и ароматной выпечкой.  Может для кого- то это будет хобби или станет будущей профессией. Благодарю за занятие. | С**лайд 6**    **Слайд 7** |