Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Кемеровский государственный университет» (КемГУ)

Среднетехнический факультет

Открытое занятие

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Тема 1.2 «Производство карамели»

Тема 1.2.1 Общая характеристика и организация производства карамели

Группа ТХ-971

спец. 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

23.01.2020 г.

 Разработал:

 преподаватель кафедры «ТПП»

 Лобзанова М.Е.

Кемерово 2020 г

Профессиональный модуль ПМ.03 «Производство кондитерских изделий»

МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Тема 1.2 «Производство карамели»

Тема 1.2.1 Общая характеристика и организация производства карамели

*Общая цель занятия*: изучить общую характеристику и организацию производства карамели.

Продолжить формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий

ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

***Задачи урока:***

Обучающие задачи:

1. Изучить ассортимент карамели.
2. Изучить технологические особенности производства карамели
3. Изучить технологические особенности производства леденцовой и карамели с начинкой .
4. Изучить технологические особенности производства начинки.

По окончании занятия обучающиеся должны:

знать:

З1 - виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;

З2 - технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий;

З4 - требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

З18- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.

Воспитательные задачи:

продолжить:

- воспитывать интерес и уважение к выбранной профессии;

- стремление к самообразованию и самосовершенствованию.

Развивающие задачи:

продолжить:

- развитие общеучебных умений и навыков;

- развитие учебно-организационных умений;

- развитие мотивов обучения, положительного отношения к знаниям;

- развитие мышления.

*Тип занятия:* лекция

*Методы обучения:* устные, письменные, фронтальные.

*Формы организации учебной деятельности:* индивидуальная и фронтальная.

*Междисциплинарные и внутридисциплинарные связи:*

- междисциплинарные – биохимия, микробиология;

- внутридисциплинарные – МДК 03.01 темы 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3.

*Учебно-методическое оснащение:* презентация.

*Материально-техническое оснащение:* мультимедийное оборудование.

*Время работы:* 2 часа

***Ход занятия***

1. *Организационный момент*
	1. Проверка списочного состава учащихся.
	2. Сообщение темы и цели занятия (тема отображена на экране мультимедийной установки).
	3. Мотивация на изучение и осмысление изучаемого материала.
2. *Повторение пройденного материала*

Контроль знаний, полученных на занятиях по теме 1.1.15 «Основные методы органолептических и физико-химических испытаний». Контроль знаний проводится в виде тестовых заданий и фронтального опроса. Обучающиеся письменно или устно отвечают на поставленные вопросы.

1. *Изучение нового материала*
	1. Ассортимент карамели.
	2. Классификация карамели.
	3. Оборудование применяемое для изготовления карамели.
	4. Показатели качества нормируемые стандартом.
2. *Закрепление знаний, полученных по новой теме*

Знания обучающихся по новой теме закрепляются в виде тестовых заданий, которые отображены на экране проектора (5 вопросов). Студенты самостоятельно отвечают и сравнивают свои ответы с ответами на экране проектора.

1. *Подведение итогов урока*

На основании результатов фронтального опроса и активности работы на занятии, обучающимся выставляются соответствующие оценки.

Домашнее задание отображено на экране мультимедийной установки, преподаватель мотивирует на выполнение домашнего задания.

Технологическая карта лекционного занятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы занятия | Деятельность преподавателя, задания для обучающихся, выполнение которых приведет к достижению планируемых результатов | Деятельность обучающихся,ее содержание, формы и методы | Планируемый результат(знать) |
| 1 Организационный момент *3 мин* | Проверяет списочный состав обучающихся. Называет дату, тему, цель занятия. Мотивирует на изучение и осмысление изучаемого материала, объясняет его значимость в профессиональной деятельности  | Слушают преподавателя. Сосредотачивают внимание, настраиваются на занятие  | З1, З2, З4,З18 |
| 2 Контроль знаний в форме тестовых заданий и фронтального опроса *12-15 мин* | Раздает тестовые задания. Задает вопросы обучающимся | Отвечают на поставленные вопросы  |
| 3 Изучение нового материала *60-63 мин* | Объясняет лекционный материал, сопровождает лекцию презентацией.  | Слушают и осмысливают информацию, полученную от преподавателя, работают с конспектом лекции |
| 4 Закрепление изученного материала*5 мин* | Предлагает выполнить тестовые задания, которые отображены на экране проектора (5 вопросов). | Самостоятельно отвечают и сравнивают свои ответы с ответами на экране проектора, корректируют ошибки |
| 5 Подведение итогов урока (этап рефлексии)*2 мин* | Выставляет оценки, выдает домашнее задание и мотивирует на выполнение домашнего задания. | Слушают и записывают домашнее задание |