

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»

Колледж промышленных, информационных технологий и права

ОТКРЫТОЕ ЗАНЯТИЕ

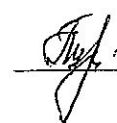
по профессиональному модулю

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

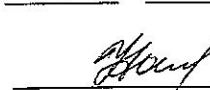
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема лабораторной работы: «Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых»

Разработал: преподаватель
кафедры «ПТиИП»
Пуховская Е.В.



Рассмотрено и утверждено
на заседании кафедры «ПТиИП»
протокол № 7 от
« 31 » 01 2022

 зав. кафедрой
Соляник Н.С.

Кемерово 2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная методическая разработка предназначена для проведения лабораторной работы по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с обучающимися по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по теме: «Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых». При проведении лабораторной работы используются различные методы обучения, что даёт возможность продолжить формирование общих и профессиональных компетенций.

ИМ.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, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема лабораторной работы: «Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых»

Группа ПК-901, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели практического занятия: продолжить формирование профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Задачи практического занятия:

Обучающая:

1. Закрепить изученный материал по вопросам: Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба; Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.

2. Рассмотреть способы оформления и подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.

3. По окончании лабораторной работы обучающиеся должны:

уметь:

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.

Воспитательная задача: продолжить прививать интерес к специальности, самостоятельность в выполнении заданий;

– содействовать развитию профессиональных качеств личности, бережного отношения к оборудованию, экономного расходования материалов, дисциплинированности, добросовестности, ответственности;

– формировать умение работать рационально, планомерно, организованно, контролировать и анализировать итоги своей работы;

– формировать умение ответственно и качественно выполнять профессиональные функции с высокой производительностью труда, анализируя заданные требования и инструкции.

Развивающая задача: продолжить развитие аналитического мышления, внимания, воображения, самоконтроля, творческого отношения к изучению учебного материала.

Межпредметная связь:

Входящие:
ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров
Исходящие:
ОПЦ.04 Организация обслуживания

Тип занятия: комбинированное.

Формы организации учебной деятельности: лабораторная работа.

Методы и приемы: фронтальные, групповые.

Учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, справочник химического состава продуктов питания.

Материальное оснащение урока:

Оборудование: производственный стол, электрическая печь, тестомесильная машина.

Инвентарь: сковорода, лопатки, ножи, вилка, ложка столовая, ложка десертная, столовые тарелки, металлические емкости, разделочные доски.

Время работы: 2 часа.

Ход занятия:

1. Организационный момент

Учебно-воспитательные задачи:

- обеспечить нормальную внешнюю обстановку для работы на занятии и психологически подготовить обучающихся к общению и предстоящему занятию;

- формировать ответственное отношение к учению, умения себя мобилизовать, сосредоточиться, внутренне организовать.

Содержание этапа:

- Приветствие;
- Проверка списочного состава обучающихся;
- Заполнение преподавателем классного журнала;
- Проверка готовности обучающихся к занятию;
- Настрой обучающихся на работу;
- Мотивация на выполнение лабораторной работы и профессиональной значимости изученного материала.

2. Вводная часть

Учебно-воспитательные задачи:

- добиться усвоения обучающимися изученного материала на более высоком уровне;

- на основе приобретенных знаний выработать соответствующие навыки;

- развитие воображения, внимания, инициативы;

- стимулирование стремления к самоорганизации на занятии;

- воспитание неукоснительного соблюдения требований техники безопасности и охраны труда.

Содержание этапа:

- Доведение до обучающихся плана и цели занятия, обоснование его значимости в профессиональной подготовке студентов;
- Изложение теоретических основ работы;
- Объяснение методов (способов, приемов) выполнения заданий;
- Характеристика требований к результату работы;
- Повторение техники безопасности и охраны труда;
- Проверка готовности студентов выполнения задания;
- Указания по самоконтролю результатов выполнения заданий студентами.

3. Основная часть

Учебно-воспитательные задачи:

- на основе приобретенных знаний выработать соответствующие навыки и умения: воспроизводить основные идеи изученного материала, выделять существенные признаки ведущих понятий, конкретизировать эти признаки, умения сопоставлять и сравнивать;

- воспитание положительного отношения к труду;

- воспитание уважительного отношения, объективного подхода и понимания задач технологии.

Содержание этапа:

- Обучающиеся делятся на 2 бригады.
- Осуществляется подготовка рабочих мест для показа мастер-класса (оснащение инвентарем, посудой);
- Обучающиеся получают сырье для приготовления блюд;
- Во время приготовления, обучающиеся фиксируют ошибки и недостатки в приготовлении хлебобулочных изделий;
- По окончании технологического процесса приготовленного блюда обучающиеся, проводят органолептическую оценку изделия, оформляют отчет;
- Защита отчета.

4. Заключительная часть

Учебно-воспитательные задачи:

- стимулирование умения анализировать собственную деятельность,
- выяснение степени включенности в деятельность и уровня усвоения материала.

Содержание этапа:

- подведение итогов лабораторной работы,
- оценить и проанализировать проделанную работу,
- оценить деятельность обучающихся;
- выдача рекомендаций по устранению пробелов в системе знаний и умений студентов, по улучшению результатов работы.

Таблица 1 - Технологическая карта занятия

№ п/п	Время	Содержание	Действия		Проверяемые ПК, ОК, У
			преподавателя	студентов	
1	2	3	4	5	6
1	5 мин	Организационный момент	Проверяет наличие журнала, присутствующих. Заполняет журнал и книжку преподавателя. Настраивает и мотивирует обучающихся на работу.	Отчитываются о присутствии, настраиваются на работу.	ПК 5.3, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6
2	10 мин	Вводная часть	Сообщает тему, цель урока. Излагает теоретические основы работы. Напоминает о самоконтроле результатов выполнения заданий. Проверяет готовность студентов к работе.	Слушают тему, цель и план занятия. Готовятся к работе.	ПК 5.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6
3	70 мин	Основная часть	Приглашает обучающихся для приготовления блюд подойти к рабочим местам. А затем для оформления отчета. Приглашает к защите лабораторной работы.	Бригады готовят хлебобулочные изделия. Убирают рабочее место, посуду, инвентарь. Оценивают качества блюда по органолептическим показателям. Оформляют отчет. Защищают лабораторную работу.	ПК 5.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, У2, У3, У4, У5, У6, У7
4	10 мин	Заключительная часть	Вместе с обучающимися разбирает ошибки при приготовлении блюд и при оценивании органолептических показателей изделий, подводит итоги занятия. Выдает рекомендации по улучшению результатов работы.	Разбирают ошибки при приготовлении блюд и при оценивании органолептических показателей изделий. Слушают рекомендации по улучшению результатов работы. Благодарят преподавателя и гостей.	ПК 5.3, ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 11

Лабораторная работа: «Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых»

Цель работы:

1. Приобрести навыки приготовления изделия с соблюдением технологических параметров.
2. Освоить метод анализа качества изделия по органолептическим показателям.

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, электрическая печь, тестомесильная машина, весы электронные.

Инвентарь: миски, лопатки, ножи, вилка, ложка столовая, столовые тарелки, сито, металлические емкости, разделочные доски.

Теоретические основы

Сдобные булочные изделия составляют большую группу разнообразных, приятного вкуса и привлекательного внешнего вида изделий. Благодаря высокому содержанию сахара, жира, яиц и других сдобящих компонентов являются высококалорийными, хорошо усваиваемыми продуктами.

Ассортимент сдобных булочных изделий, вырабатываемых в нашей стране, весьма разнообразен, насчитывает сотни наименований. Эти изделия различаются рецептурным составом, формой, массой, отделкой поверхности.

Технология изготовления сдобы обыкновенной включает: подготовку сырья и полуфабрикатов; приготовление опары; брожение опары; приготовление теста; брожение теста; разделку (формование); расстойку; отделку; выпечку.

Порядок проведения работы

1. Приготовление сдобы обыкновенной

1.1. Подготовка сырья

Описание подготовки сырья:

1.2. Приготовление опары. Брожение опары

Описание технологии приготовления опары (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.3. Приготовление теста. Брожение теста

Описание технологии приготовления теста (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.4. Разделка (формование тестовых заготовок). Отделка перед выпечкой

Описание технологии и параметров (деление теста на куски определенной массы, подготовка противней):

1.5. Выпечка.

Описание процессов выпечки (технологические параметры выпечки - температура пекарной камеры, продолжительность выпечки, охлаждение выпеченных изделий).

2. Органолептическая оценка готовых изделий

Внешний вид:

Форма _____

Поверхность _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Вид в изломе _____

Выводы: (о соответствии изготовленного изделия общим технологическим требованиям по органолептическим показателям качества).

Требования к защите лабораторной работы:

- 1) выполнить лабораторную работу;
- 2) предоставить отчет по лабораторной работе;
- 3) давать четкие ответы по выполненной работе (студент должен владеть теоретическими знаниями и уметь формулировать выводы о проделанной работе)

Требования к защите лабораторной работы:

- 1) продемонстрировать разработанное приложение, выполненное в соответствии с заданием
- 2) предоставить отчет по лабораторной работе
- 3) давать четкие ответы по выполненной работе (студент должен владеть теоретическими знаниями и уметь формулировать выводы о проделанной работе)

Критерии оценки выполнения лабораторной работы

По окончании выполнения практического занятия обучающиеся получают оценку «Зачтено» / «Не зачтено».

Отметка «зачтено» ставится, если

1. Обучающийся работает полностью самостоятельно: руководствуется необходимой нормативной документацией, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.
2. Допускаются отклонения от необходимой последовательности расчета сырья, требовалась помощь преподавателя. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.
3. На расчет и оформление затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при самостоятельной работе.

Отметка «не зачтено» ставится, если

1. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений в расчетах. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективны в связи плохой подготовкой обучающегося.
2. У обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки.