Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Комаричский механико-технологический техникум»

**Методическая разработка занятия учебной практики**

по профессиональному модулю ПМ.08

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по теме: «Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.»

**Приготовление кулебяк с мясным и грибным фаршем**

 Разработчик:

Мастер производственного обучения

 Сомсикова А.В

Методическая разработка урока учебной практики по теме: Приготовление изделий «Кулебяка с мясным и грибным фаршем»

Автор: Сомсикова Алеся Викторовна ,мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

**Введение.**

В данной методической разработке продемонстрировано применение модульно компетентного подхода на уроках учебной практики через формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

В настоящее время в образовании происходят значительные изменения , связанные с модернизацией общего и профессионального образования. Основные задачи модернизации Российского образования – повышение его доступности, качества и эффективности.

Реализуются эти задачи через:

-переориентацию на модульно – компетентный подход,

-непрерывное самообразование,

-овладение ИКТ и другими инновационными технологиями,

-создание условий для реализации ОПОП по профессии «Повар, кондитер».

Образовательное учреждение должно научить учиться, предоставить обучающимся возможность самообучения, саморазвития и самосовершенствования. ФГОС предполагает приоритет деятельностного подхода к процессу обучения ,формирование у обучающихся профессиональных знаний, умений, практического опыта, овладение способами деятельности , формирующими познавательную, формирующими познавательную, информационную, коммуникативную компетенции.

Поэтому основной целью своей профессиональной деятельности считаю: создание образовательной среды, обеспечивающей формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций , необходимых для получения профессии «Повар, кондитер», а так же необходимых им в повседневной жизни.

План-конспект

Открытого урока производственного обучения.

Тема программы: «Дрожжевое тесто»

Тема урока: «Приготовление изделия «Кулебяка с мясным и грибным фаршем«

Тип урока: урок по изучению трудовых приемов и операций.

Вид урока: комбинированный

Цели урока:

- **Обучающая:** формирование у обучающихся правильных трудовых приемов: закреплению основных технологических процессов и практических умений и навыков по организации рабочего места кондитера в кондитерском цехе при приготовлении изделия: «Кулебяки»;

- **Развивающая**: развитие самостоятельности, ответственности, инициативности по выполнению технологических процессов при организации рабочего места, приготовлении опары, замесе и выпечке изделия;

- **Воспитательная:** Способствовать воспитанию у обучающихся культуры труда и речи, чувства солидарности и ответственности, бережного отношения к сырью, инвентарю и оборудованию.

Формирование профессиональных компетенций

ПК 8.2 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

Формирование общих компетенций:

ОК 2 Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности ,нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами , руководством, клиентами

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование , инструменты, инвентарь кондитерского цехов (холодильник ,электрическая плита, электрический шкаф, производственные столы, весы электронные ,лотки, посуда, сито, венчик,лопаточка,веселка,ложки,черпак,кисточка,противень,сковорода,посуда для отпуска)

Сырьё и набор продуктов согласно технологическим картам (пшеничная мука,маргарин,яйца,сахар,дрожжи,молоко,мясо,лук,перец,соль,петрушка).

Набор посуды для отпуска изделий: блюда, пирожковые тарелки;

***Дидактический раздаточный материал:***

инструкционные карты, технологические карты, карточки-задания.

***Методы обучения:***

Эвристическая беседа;

Показ трудовых приемов;

Изучение и демонстрация технологических процессов;

Работа с технической документацией;

Освоение новых операций при формовке изделия;

Контроль знаний и умений обучающихся;

Самостоятельная работа обучающихся;

***Межпредметные связи:***

Связь с теоретическим обучением:

Предмет «Товароведение пищевых товаров»,- тема – Молочные товары, яйца, животные жиры, мука», тема »Мясо и мясные продукты», тема «Овощи»;

Предмет «Организация производства предприятий общественного питания» тема «Организация рабочего места в кондитерском цехе» - организация рабочего места при приготовлении дрожжевого теста опарным способом, при приготовлении фаршей;

Предмет «Оборудование предприятий общественного питания» тема» Механическое оборудование для приготовления теста –

«Тестомесильные машины» , «Универсальные приводы»;

Предмет «Охрана труда» тема «Правила техники безопасности при работе в кондитерском цехе», при работе на универсальных приводах, на электрооборудовании.

Предмет «Учет и калькуляция», тема »Расчет сырья при приготовлении кондитерских изделий».

**Ход урока**

**Урока производственного обучения**

**Организационный момент (3мин).**

А)проверка обучающихся;
Б)проверка внешнего вида и санитарного состояния обучающихся;
В)мобилизация внимания обучающихся.

**Мастер:** Добрый день ребята, добрый день уважаемые гости.» Сегодня у нас, не совсем обычный урок. Мы проводим открытый урок. Я надеюсь, что вы преодолеете свои волнения и наилучшим образом покажите свои знания.

Дежурный, скажите кто отсутствует? Ваш внешний вид соответствует санитарным нормам.

Эпиграфом нашего урока послужат следующие слова:

« В своих руках рождаешь чудо

И в будни, и в праздники оно

Из всех прекраснейшее блюд

Кондитер – это волшебство»

**Вводный инструктаж (45мин)**

**Мастер:** « Свою работу мы начнем с тестирования. Вам предстоит ответить на 10 вопросов

Вопросы задаются по очереди каждому звену ,к ним выдаются варианты ответов.

**Тест по теме : «Дрожжевое тесто».**

Назовите способ разрыхления дрожжевого теста? (биологический).

Назовите влажность муки, предусмотренную по сборнику рецептур?(14,5%).

«Назовите недостающие ингредиенты ,входящие в состав дрожжевого теста:

А.(….),Б.(….),В.(….),Г.(сахар), Д.(соль),Е.(мука),Ж.(….) (дрожжи, молоко, маргарин).

Назовите, в чем отличие технология приготовления опарного теста от безопарного?

(Безопарный способ приготовления - это замешивание всех продуктов одновременно. Опарный способ приготовления теста – сначала замешивают жидкое тесто- опару ,а затем после ее брожения вводят остальные продукты и производят замес теста).

Пироги подразделяют на: открытые, ….,….(полуоткрытые, закрытые).

Назовите не сладкие фарши для приготовления закрытых пирогов? (рис с яйцом, капустный, грибной, мясной, рыбный).

Назовите последовательность выполнения операций по приготовлению фарша мясного?

( Подготовка мяса, нарезка, обжаривание, тушение, измельчение, пассерование лука, приготовление соуса «Белого основного» ,соединение компонентов, доведение до вкуса).

Назовите продукты, входящие в грибной фарш?(грибы, лук, зелень).

Назовите отличительные особенности в технологии приготовления блинов от блинчиков?

( блины готовят на дрожжах, а блинчики замешивают без дрожжей; блины имеют имеют толщину 5-6 мм, а блинчики-2-3 мм и блинчики можно фаршировать разными фаршами.)

Назовите температуру выпечки дрожжевого теста ? (температура выпечки дрожжевого теста 220-230С).

**Мастер :** Мы успешно справились с заданием и честно заработали по 1 баллу.

**Мастер:** После решения тестов , вы можете озвучить тему нашего урока. (Обучающиеся называют тему урока: Приготовление « Кулебяки с мясным и грибным фаршем »

**Сообщение темы урока**

**Мастер:** «А каковы же цели занятия?» (обучающиеся по очереди называют цели урока)

Итак, цели нашего урока:

Освоить правильные трудовые приемы по приготовлению дрожжевого теста

Закрепить технологические процессы, практические умения и навыки по организации рабочего места кондитера при приготовлении изделий.

Соблюдать безопасные приемы труда на рабочем месте, санитарные нормы и правила личной гигиены.

**Мотивация учебной деятельности.**

**Мастер:** Тема «Дрожжевое тесто и изделия из него» в наше время актуальна. Эти изделия делают нашу жизнь вкуснее и слаще. Среди населения они пользуются большим спросом из-за своей калорийности, вкуса, нежности, пышности, пористости и все благодаря продуктам , входящим в их состав.

**Мастер:** Сегодня, мы продолжаем осваивать технологию приготовления дрожжевого теста на примере приготовления изделия «Кулебяка с мясным и грибным фаршем». На уроках вы изучили технологию приготовления дрожжевого опарного теста, теста для блинчиков, мясного и грибного фарша, на уроках «Кулинарии» - технологию приготовления соуса «Белого основного», а сегодня вам предстоит самостоятельно приготовить все эти полуфабрикаты и с моей помощью сформовать это сложное изделие и выпечь.

Кондитер должен знать не только теорию, но и знать технологию приготовления изделий и владеть ею. Итак, сегодня мы будем выпекать закрытый пирог «Кулебяка с мясным и грибным фаршами», но не обычный, т.к. внутри он будет прослоен дополнительно блинчиками.

И вам, ребята, необходимо будет учесть при работе некоторые особенности приготовления данной «Кулебяки», а именно:

- тесто должно быть прочным и упругим,

-и чтобы начинка не распадалась и не просачивалась.

**Мастер:** «Теперь вам предстоит выполнить следующее. Сейчас звенья будут выполнять несколько заданий одновременно:

- 1 обучающийся идет на выбор продуктов для приготовления дрожжевого теста для «Кулебяки» и начинки для нее ;

- 1 обучающийся на выбор инструментов , инвентаря для организации рабочего мест для приготовления дрожжевого теста и начинки.

Остальные будут работать с технологическими картами.

Каждому обучающемуся предлагается задание на карточках:

**Задание 1.**  Из имеющегося набора продуктов выбрать те, которые используются для приготовления дрожжевого теста и начинки. /Выдать карточки – задания/.

**Задание 2.** Организация рабочего места для приготовления дрожжевого теста и начинки. /Выдать карточки – задания/.

**Задание 3.** Работа с технологическими картами./выдать карточки – задания/.

У вас на столах лежат карты по приготовлению «Кулебяки» и «Блинчиков». Ваша задача : рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления данного изделия на 3 кг. И «Блинчиков» на 0,5 кг.

После вычислений звеньям предлагается проверить свои знания по образцу. (для проверки высвечивается карта на «Кулебяку» на 3000 г, и на «Блинчики» на 500г).

**Мастер: «**Каковы же результаты вашей работы? Были ли допущены ошибки?/ За правильное решение технологической карты мастер дает по 1 баллу/. Давайте проверим организацию рабочего места и правильность выбора сырья для замеса теста и приготовления начинки, проверяем. (Высвечивается наименование инструментов.)

Ребята справились с заданием, получают по 1баллу . / обучающемуся предлагается проверить набор инструментов согласно перечня/.

А теперь проверим набор сырья для теста и фарша. ( Обучающийся перечисляет выбранные продукты и дает пояснения). (На экране высвечивается набор сырья. Мастер выдает по 1 баллуза работу) .

**Мастер:** Оба звена справились с заданиями, правильно организовали рабочее место, выбрали используемые продукты. Хорошо ребята, прежде чем мы приступим к приготовлению: повторим правила техники безопасности. ( Каждый обучающийся встает по очереди из каждого звена и называют одно из правил техники безопасности)

Правильно надеть спец.одежду, рукава одежды подвернуть или застегнуть на пуговицы, волосы убрать под колпак.

Перед работой вымыть руки с мылом.

Не закалывать булавками одежду ,не держать в карманах острых предметов.

Привести в порядок свое рабочее место ,осмотреть инвентарь, оборудование ,убедится в исправности.

При работе с универсальным приводом будь осторожным-проверить изоляцию, хорошо закрепить сменный механизм ,правильно собрать мясорубку .Во время работы мясорубки, проталкивать продукты только толкателем.

После работы привод выключить от электросети; сменный механизм разобрать, очистить, промыть, просушить смазать не соленым жиром и вновь собрать.

При работе с электроплитами проверить заземление , санитарное состояние плиты и жарочного шкафа, исправность пакетных переключателей .

После окончание работы плиты и жарочного шкафа отключить , дать остыть , вымыть, протереть сухой тканью.

**Подведение итогов:** (мастер подводит итоги работы по повторению)

**Мастер:** «Сейчас рассмотрим последовательность выполнений операций по приготовлению «Кулебяки». (Обучающиеся перечисляют по очереди оперции.

Организация рабочего места.

Подготовка сырья.

Замес теста для блинчиков.

Приготовление начинок.

Замес теста.

Брожение.

Формовка пирога.

Расстойка.

Выпечка.

**Мастер:** « Приступаем к приготовлению изделия «Кулебяка». Мы сегодня ее будем готовить с мясным и грибным фаршами и дополнительно прослоенную блинчиками».

Мастер предлагает второму обучающемуся подготовить продукты для замеса теста

/комментирует свои действия/

Мастер предлагает третьему обучающемуся подготовить мясо и грибы для приготовления фаршей к работе мясорубку

/комментирует свои действия/

Перейдем к рабочим местам.

Обучающиеся :

замешивают тесто;

замешивают тесто для блинчиков;

приготавливают грибной фарш;

приготавливают мясной фарш;

Обучающиеся разделывают тесто (взвешивают).

**Мастер** показывает способ формовки и отделки поверхности изделия.

Расстойка теста 5-8 мин., смазывают меланжем, на поверхности изделия в нескольких местах делают проколы ,для выхода пара и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220C -230C в течение 25-30мин

Выпеченную «Кулебяку» - смазывают растопленным сливочным маслом, накрывают салфеткой, дают постоять ,при этом изделие остывает и становится мягким.

Мастер показывает готовый образец изделия «Кулебяки», дает органолептическую оценку изделию:

- Внешний вид-высота 5-7см,хорошего подъема, поверхность ровная без трещин.

- Цвет-светло-золотистая корочка на поверхности.

-Вкус- сладковатый, начинка сочная, равномерная, в меру моленая со вкусом мяса, грибов и блинчиков.

Готовую «Кулебяку» выкладывают на блюдо, нарезают на порционные куски.

Подают как самостоятельное блюдо, к борщам, щам, бульонам.

10. Мастер спрашивает у обучающихся условия и сроки хранения.

/Готовые изделия хранят от 2 до 6С -24 часа/

**Закрепление полученных знаний.**

Обучающиеся садятся на свои места , мастер производит закрепление полученных знаний.

**Выдача учебно-производственных заданий.**

Мастер выдает технологические карты по приготовления «Кулебяки » ,для расчета сырья на 2000г.

Мастер повторяет критерии оценок при приготовлении изделия для проведения текущего инструктажа.

**3.Текущий инструктаж.(4 ч.45 мин).**

Подготовка рабочих мест. Подготовка инструментов , инвентаря ,посуды, сырья.

Самостоятельная практическая работа обучающихся при приготовлении «Кулебяки».

**Целевые обходы рабочих мест обучающихся:**

проверить организацию рабочих мест;

проверить качество выполнения трудовых приемов и соблюдение техники безопасности; проверить правильность самоконтроля ,выяснить причины затруднений в работе и оказать помощь;

произвести приемку и оценку работ:

дать указание по уборке рабочих мест;

**Заключительный инструктаж.**

Итоги работы:

Сообщение о достижении целей урока, объективные оценки результатов труда обучающихся.

Демонстрация лучших работ.

Анализ допущенных ошибок, приемы и способы их устранения.

Элементы рефлексии обучающихся , для этого предлагаются вопросы:

**Самым трудным оказалось:**

-уметь самостоятельно организовывать свою работу;

-начать работу;

-анализировать свою работу;
-анализировать работу других;

-разобраться в большом количестве информации;

-поверить в свои силы.

**Самым интересным оказалось:**

-соотнесение теории с практикой;

-все;

-работа в звене;

-делать самостоятельные выводы;

-узнать новое об объекте.

**Научились:**

-организовывать свою работу;

-определять цель и планомерно ее достигать;

-контактировать с людьми;
-верить в себя.

**Открыли в себе:**

-способность достигать поставленные цели;
-способность решать возникшие трудности;

-желание узнавать новое;

-кучу отрицательных качеств ,машающих заниматься делом.

Выставление оценок;

Выдача домашнего задания.

**Уборка рабочих мест.**

Мастер п/о

**Заключение.**

В ходе проведения урока обучающиеся убеждаются в том, что умения, практический опыт, полученные при изучении данной темы необходим им не только в будущей профессиональной деятельности ,но и в повседневной жизни. Таким образом у обучающихся не только развивается познавательная активность и самостоятельная деятельность, а формируется устойчивая мотивация к обучению.

**Приложения**

**Критерии оценок**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование проверок** | **Балл -5** | **Балл-4** | **Балл-3** | **Балл2** |
| 1.Организация рабочего места. | Рациональная организация труда и рабочего места. | Самостоятельная организация рабочего места. | Допущены | Допущены |
| 2.Соблюдение технологических приемов и процессов. | Уверенное и точное владение приемами работ. | Правильное | Соблюдение | Выполнение |
| 3.Выполнение ученических норм выработки. | Правильное | Правильное | Допущены | Выполнение |
| 4. Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены. | Правильная | Правильная | Соблюдение | Грубейшее |
| 5. Требования к качеству. | Полное и точное | Соблюдение | Допущены | Допущены |

 **Инструкционная карта**

**Приготовления изделия «Кулебяки»**

**Упражнения:** организация рабочего места; подготовка сырья; замес теста; приготовление мясного грибного фаршей ; разделка теста; формовка; расстойка; выпечка изделия; уборка рабочих мест.

**Сырьё:** мука, молоко, сахар, соль, маргарин, дрожжи, мясо, лук, перец черный молотый, грибы, зелень, яйца.

**Выход:** 1500г.

**Инструменты ,инвентарь:** ножи и доски с маркировкой «ОС»,»МС», сито, сковороды, мясорубка, венчик, кисточка, посуда, ложки, блюдо,

тарелки, противни.

**Оборудование:** электрическая плита, производственные столы, весы циферблатные, мясорубка.

**Задание№1**

Из имеющегося набора продуктов выбрать те, которые используются для приготовления дрожжевого теста и теста для блинчиков.

**Задание №2.**

Из имеющегося набора инвентаря и инструментов выбрать те, которые используются для приготовления дрожжевого теста, теста для блинчиков ,приготовления фаршей и белого соуса.

**Задание №3.**

Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления изделия «Кулебяки» на 3кг и «Блинчиков» на 0,5кг.

**Задание №4.**

Мука, молоко, дрожжи, яйца, маргарин, сахар, соль, ванилин, масло растительное.

Мука, молоко, яйца, сахар, соль, масло растительное.

**Задание№5**

Сито, венчик, кисточка, черпак, ложка, вилка, форма для выпечки дрожжевого теста, сковорода для жарки блинчиков, посуда для замеса дрожжевого теста, посуда для замеса теста для блинчиков.

**Задание№6**

Проверка количества сырья ,необходимого для приготовления изделия «Кулебяки» на 3 кг и «Блинчиков» на 0,5 кг.

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** «Кулебяка с мясным и грибным фаршами».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов |  Расход сырья |  |  |
| Мука пшеничная | 415 |  |  |  |
| сахар | 17 |  |  |  |
| маргарин | 10 |  |  |  |
| меланж | 10 |  |  |  |
| дрожжи | 10 |  |  |  |
| Соль | 5 |  |  |  |
| молоко | 170 |  |  |  |
| **Фарш мясной** |  |  |  |  |
| Мясо(котлетное) | 315 |  |  |  |
| маргарин | 10 |  |  |  |
| Лук репчатый | 25 |  |  |  |
| Мука пшеничная | 5 |  |  |  |
| Перец черный молотый | 0.125 |  |  |  |
| петрушка | 1.5 |  |  |  |
| **Фарш грибной** |  |  |  |  |
| Грибы свежие | 315 |  |  |  |
| Маргарин | 10 |  |  |  |
| Лук репчатый | 25 |  |  |  |
| Мука пшеничная | 5 |  |  |  |
| Перец черный молотый | 0.125 |  |  |  |
| Петрушка | 1.5 |  |  |  |
| Выход изделия  | 1.500 |  |  |  |

**Технология приготовления**

В посуду вливают тёплое молоко растворенными в нем соли и сахара, меланжем ,перемешивают ,всыпают муку и производят замес теста в течении 7-10 мин. Перед окончанием замеса добавляют размягченный маргарин. Окончание замеса определяют по его однородности, без комков, легко отстает от рук и стенок посуды. Сверху посыпают мукой и накрывают салфеткой и ставят в теплое место на брожение на 1-1,5 часа. Температура теста 30С-32С. При брожении тесто обминают 2-3 раза. Обминка необходима для того чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа и обогатилось кислородом что способствует развитию дрожжей. Окончание брожение определяется по внешним признакам: увеличение в объеме в 2-5 раза, поверхность выпуклая , тесто приобретает спиртовой запах.

При разделке теста: на подпыленный мукой стол ,выкладывают тесто ,отрезают ножом на куски весом? Подкатывают его, растаивают его 3-5 мин. раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см шириной 18-20 см.., длиной размера формы.

По всей длине ,распределяют равномерно фарш мясной, накрывают блинчиками, второй слой кладут фарш грибной, накрывают блинчиками и т.д., затем приподнимают края теста и защипывают . «Кулебяку» перекладывают на подготовленную форму швом вниз ,выравнивают изделие смазывают меланжем ,вырезают украшения, украшают, ставят на расстойку на 5-10 мин. На поверхности изделия делают в нескольких местах проколы и ставят выпекать. Выпекают при температуре 220С-230С. 20-25мин.

**Мясной фарш:**

 Подготовленное мясо свинины режут на куски и обжаривают на жире, затем добавляют воду, соль, перец и тушат на слабом огне. Пассеруют лук. Готовое мясо перекручивают через мясорубку. Готовят белый соус: муку пассеруют, разводят водой и проваривают.

В готовое мясо добавляют ,пассерованный лук, мелко рубленную зелень , заправляют солью,

**Грибной фарш:**

Подготовленные шампиньоны отваривают, отвар сливают ,грибам дают остыть ,нарезают, обжаривают, лук пассеруют . В обжаренные грибы ,добавляют пассерованный лук, рубленную зелень, заправляют солью, перцем и перемешивают.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в(г) на 1000 | Расход сырья В(г.)на 0.5 |
| Мука пшеничная | 415 |  |
| Сахар-песок | 25 |  |
| Молоко | 1040 |  |
| Яйца | 83 |  |
| Соль | 8 |  |
| Жир для жарки | 16 |  |
| **Выход:** | 100 |  |

**Технологическая карта**

**Наименование изделия: «Блинчики»**

**Технология приготовления**

В посуду кладут сахар, соль, яйца и взбивают венчиком до однородной массы, затем добавляют молоко и муку тщательно перемешивают. Готовое тесто взбивают 2-3мин. Блинчики выпекают на сковородах с толстым дном. Тесто наливают на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром, выпекают с двух сторон. После каждого испеченного блинчика сковороду смазывают жиром.