«05»сентября 2018г \_\_\_\_\_\_\_\_Маловицкая Л.В.

  (дата) (подпись)

Урок учебной практики по ПМ 08

*«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»*

«05» сентября2018г

  (дата)

 **Профессия***:* «Повар, Кондитер», группа ПК - 015

**Тема урока:** Приготовление дрожжевого слоеного теста

**Содержание учебного материала.**

**Приготовление изделия из** дрожжевого слоеного теста: «Булочка с яблоком»

 **Место проведения:** Производственная лаборатория (каб №102)

**Тип урока:** Урок отработки практических навыков.

**Цели урока:**

Обучающая*:* выработать, у обучающихся практические навыки по организации рабочего места (и использования правильных инструментов, посуды, оборудования) при приготовлении теста по данной теме.

Развивающая:развить мышление, внимание, профессиональный интерес. Способствовать развитию любознательности в творческой деятельности. Научить, технологически правильно проводить замес теста для приготовлении капкейков и способы отделки поверхности данных изделий.

Воспитывающая: научить обучающихся экономно расходовать сырье, электроэнергию, бережно относится к оборудованию, соблюдать правила техники безопасности и пожаробезопасности, и чувства ответственности за результат.

**Межпредметная связь:**

1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2 Техническое оснащение и организация рабочего места

3 Безопасность жизнедеятельности

 4 МДК 08 «Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

5 Экономические и правовые основы производственной деятельности

6 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

7 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

**Материально-техническое оснащение урока**:

Дидактическое обеспечение: (раздаточный материал – технологические карты, карточки тесты); Оборудование и кондитерский инвентарь и посуда (необходимое по данной теме); Плакаты по самопомощи и первой помощи при несчастных случаях; Инструкционная карточка по сан. обработке кондитерского инвентаря. Инструкция по управлению охраной труда, орга­низации службы безопасности труда на предприятиях; Инструкция по пожарной безопасности.

Сырьё (продукты) – согласно технологическим картам по данной теме

**Ход урока**

**Организационная часть 15мин**

1. Проверка посещаемости
2. Назначение дежурных
3. Проверка готовность к уроку производственного обучения
4. Проверка соответствия внешнего вида
5. Проверка соблюдения гигиены повара

 **Вводный инструктаж 50 мин**

1. Объявление темы и цели урока

2. Проверка знаний по текущей теме урока УП (устный опрос):

Назвать ассортимент изделий по данной теме

 3. Проверка знаний по (устный опрос):

 а) Личной гигиене работников повара;

 б) ТБ при работе в кондитерском цехе;

в) Пожарная безопасность;

г) Сан. требования к спец. одежде Кондитера на ПОП;

д) Сан. требования инвентарю, посуде, таре на ПОП;

е) назвать оборудование кондитерского цеха

4. Первая доврачебная помощь при ожоге; порезе; поражении электрическим током.

3. Опрос обучающихся по текущей теме:

а) Алгоритм приготовления п/ф-в из кексового теста

б) МКО продуктов и Алгоритм приготовления отделочных п/ф-в по данной теме

**Текущий инструктаж 4 часа**

1. Последовательность технологических операций:

Организация рабочего места;

- МКО сырья и продуктов;

- Приготовление кондитерского изделия;

- Демонстрация и показ рабочих приёмов по приготовлению (видеосопровождение);

- Разбор алгоритма приготовления данных п/ф-в и требования к ним.

2. Актуализация обучающихся знаний по данной теме.

**Обходы с целью контроля:**

- Соблюдения техники безопасности и пожарной безопасности

- Проверкой правильности подбора инвентаря, посуды, тары, электроприборов для приготовлении изделий заданных по данной теме;

- Правильности организации рабочего места;

- Правильности выполнения технологических операций (рабочих приёмов);

- Индивидуального инструктирования обучающихся при корректировании незначительных технологических операционных ошибках

 **Заключительный инструктаж 40 мин**

 - анализ работы за урок (достижение целей урока).

- разбор типичных ошибок и приемы их устранения (корректно - на примере неудачных работ)

- сообщение оценки за деятельность выполнения задания обучающимися за урок (отметить лучшие работы)

 -провести самоанализ с обучающимися выполненных работ

**Задание на дом** /(**Повторить)**

1. Способы приготовления теста для кексов различными способами.

2. Приготовление п/ф-в подходящих к данным изделиям.

3. Правила подачи и сочетания продуктов.

4. Требования к качеству и сроки хранения

5.Сделать самостоятельно:

- Приготовить для закрепления знаний по данному уроку, пройденные п/ф-ты.

Повторить:

 а) Личная гигиена работников повара;

 б) БЖД при работе

 в) первая доврачебная помощь при ожоге; порезе и поражении электрическим током.

 г) Сан. требования повара;

 д) Сан. требования инвентарю, посуде, таре;

ЗАЯВКА

Ст. мастер: «05» сентября2019г \_\_\_\_\_\_\_\_Маловицкая Л.В.

  (дата) (подпись)

Урок учебной практики по ПМ 08

*«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»*

«14» июня 2018г

  (дата)

Профессия*:* «Повар, Кондитер», группа ПК - 015

Тема урока: Приготовление кексового теста

**Содержание учебного материала.**

**Приготовление кондитерского изделия: «Булочка сдобная с яблоком»**

**Место проведения:** Производственная лаборатория (каб №102)

Технологическая карта

Ингредиенты:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Необходимо** **На 1-го** | **Затребовано На 12 обучся** | **Выдано фактически** |
| Мука |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |
| Сахарная пудра |  |  |  |
| Яйцо  |  |  |  |
| Разрыхлитель |  |  |  |
| Ванилин |  |  |  |
| творог |  |  |  |
| повидло |  |  |  |
| корица |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Мастер У/П \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Никитина М.С.