Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Михайловский техникум»

**Методическая разработка урока на тему:**

**"Приготовление песочного теста и изделия из него"**

Составила: Левина Нина Николаевна

мастер производственного обучения

ОГБПОУ «Михайловский техникум»

Михайлов 2022 г

**Содержание**

1. Пояснительная записка
2. Ход урока
3. Техника безопасности
4. Практическая часть урока
5. Заключение. Рефлексия.
6. Библиографический список

**Пояснительная записка.**

**Цель урока:**

1.Научить студентов замесу песочного теста и формовки изделий из него

2. Развить умение последовательности соединения продуктов, соблюдение формы формовки изделий.

3. Воспитать эстетические навыки в оформлении изделий; воспитывать бережливость и аккуратность при выполнении работ, формирование самостоятельности в работе

4.**Тип урока:** урок практической работы.

5.**Вид урока:** урок применения полученных знаний на практике.

6.**Методы работы на уроке:** рассказ, беседа, использование ИКТ, сообщения учащихся, тестирование, работа в группе, приучение, поощрение, практическая работа,  контроль и оценка знаний учащихся;

7.**Материально-техническое обеспечение урока:**

Оборудование: миксер, сито, скалки раскаточные, лотки, чаши для теста, противни.

Набор продуктов: масло сливочное, сахар, яйца, мука, сода пищевая, уксус, молоко сгущенное вареное , орехи грецкие.

**Ход урока**

**1. Организационная часть.**

  - отчет дежурного(2мин).

  - контроль посещаемости(2 мин).

**2. Сообщение темы и цели урока (2 мин).**

**3. Актуализация ранее усвоенных знаний учащихся(10 мин).**

   - классификация теста (по схеме)

**Тесто**

**Дрожжевое                                                      Бездрожжевое**

опарное                                                            бисквитное

безопарное                                                      слоеное

                                                                         заварное

                                                                         песочное

                                                                         для домашней лапши, пельменей

- рассказать технологию приготовления песочного теста (технологическая карта)

**4. Техника безопасности на рабочем месте(2 мин)**

**5. Практическая работа(50 мин)**

**6.Подведение итогов урока и рефлексия(10 мин**)

**7. Домашнее задание на следующий урок (2 мин).**

**Техника безопасности на рабочем месте.**

**Правила безопасности при работе с электроприборами.**

  -  Перед началом работы проверить состояние шнура и вилки.

  -  Работать сухими руками.

  -  Разбирать прибор после его отключения.

  -  Отключать от сети прибор нужно держаться за вилку, а не за шнур.

**Правила безопасности при работе с духовкой.**

  -  Во избежание ожогов не прикасаться к корпусу плиты.

  -  Не открывать дверцу духовки, за выпекаемыми изделиями наблюдать через   смотровое стекло.

  -  Вынимать изделие из духовки, пользуясь прихватками.

  -  Время и режим тепловой обработки в духовке задаются учителем.

**Правила безопасности при работе с ножом.**

  - Работать только хорошо заточенным ножом.

  - Пользоваться ножом осторожно.

  - Передавать нож только ручкой вперед.

  - Не поднимать нож высоко над доской.

**Практическая работа**

Приготовление песочных корзиночек с вареной сгущенкой.

Текущий инструктаж – целевые обходы.

Первый обход: проверить организацию рабочих мест и соблюдение безопасных приемов труда.

Второй обход: проверить правильность выполнения трудовых приемов и технологической последовательности.

Третий обход: проверить правильность выполнения трудовых приемов и технологической последовательности. Провести приемку и оценку работ.

Учащиеся начинают  выполнять работу «Приготовление корзиночек песочных», используя технологическую карту. Во время работы учащиеся объясняют свои действия. В своем рассказе используют межпредметные связи.

Уборка рабочего места.

Сервировка стола к чаю и дегустация приготовленного блюда.

**Заключение урока. Рефлексия.**

**Заключение:**словесный отчет о проделанной на уроке работе, обучающиеся анализируют работы друг друга и оценивают их; мастер п/о отмечает активное участие студентов на уроке; отмечает правильность соблюдения т/б  правил санитарии и гигиены при работе с продуктами питания; выставление оценок обучающимся;

**Итог урока:**мастер п/о подводит итог урока, оценивает работу каждого обучающегося и выставляет оценки.

**Рефлексия:**

Поделитесь, пожалуйста, мнением об уроке.

-было интересно…..

-было трудно….

- теперь я могу…

- я научилась….

- мне захотелось

**Библиографический список**

***Основные источники:***

1. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 304 с.
2. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях, , - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 112 с.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология и организация производства кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2012 - 480 с.
4. Татарская Л.Л., Анфилова Н.А, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М. Издательский центр «Академия», 2011 -   
   112 с.
5. Хромеенков В.М., Оборудование хлебопекарного производства, - М. Издательский центр «Академия», 2011 –368 с.
6. ЦыгановаТ.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2007 - 448 с.

***Дополнительные источники:***

1. Дубцов Г.Г, Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», - М. Издательский центр «Академия», 2010 –64 с.
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –80 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2010 –320 с.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 320 с.
5. Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 288 с.
6. Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.
7. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80 с.
8. ЦыгановаТ.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2007 - 448 с.
9. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
10. http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
11. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) **–** Весь общепит России
12. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов