Управление образования Акмолинской области

КГУ «Агротехнический колледж №5»

**Методическая разработка**

 урока производственного обучения на тему

«**Бисквитные торты с кремом**»

****

а. Бозайгыр

2020-2020 уч. год

**План урока**

|  |
| --- |
| **производственное обучение** |
| **Группа ОП-32** | Дата: 04.12.2020 |  |  |

**Тема урока:** Бисквитные торты с кремом

**Образовательная:**

* Закрепить профессиональные умения по приготовлению полуфабрикатов для приготовления тортов с кремом.
* Организовывать и проводить приготовление праздничных тортов
* Организовывать и проводить оформление тортов.

**Развивающая**:

* Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
* Развивать эстетический, художественный вкус, стремление к постоянному совершенствованию и образованию, необходимые условия для достижения профессионального мастерства.

**Воспитательная:**

* Способствовать формированию значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
* Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

**Тип урока:**урок совершенствования умений и навыков.

**Меж предметная связь**: Оборудование ПОП, Организация ПОП, математика, Основы физиологии питания, гигиены и санитарии

**МТО урока**: инструкционно-технологические карты, продукты, Сборник рецептур, инвентарь.

***I.Организационный момент*** (1-2% уч. времени)

-выявление отсутствующих учащихся

-проверка внешнего вида

***II.Вводный инструктаж*** (12-13% уч. времени)

Опрос по пройденному материалу на теоретических занятиях

**Вопрос мастера:**Какие ингредиенты необходимы для приготовления бисквитного полуфабриката?

Предполагаемый ответ: обучающихся: яйца, мука пшеничная высшего сорта, сахар, крахмал.

**Вопрос мастера:**Сколько должно пойти времени от выпечки бисквитного полуфабриката до работы с ним?

Предполагаемый ответ: Бисквит должен отстояться 8-10 часов.

**Вопрос мастера**: Как правильно должен остывать бисквитный полуфабрикат?

Предполагаемый ответ: перевернутый вместе с формойна решетку дном наверх.

**Вопрос мастера**: В каком цехе происходит приготовление тортов?

Предполагаемый ответ: обучающихся: в кондитерском цехе

**Вопрос мастера:** Какое оборудование используется для приготовления тортов?

Предполагаемый ответ: обучающихся: стол производственный, весы ВНЦ-5, пекарский шкаф ШПЭ-4, тестомесильная машина МТИ-10, взбивальная машина МВ-6, МВ-10.

**Вопрос мастера**: Какой инвентарь используют для приготовления тортов?

Предполагаемый ответ: обучающихся: формы для выпекания, насадки,мешки кондитерские, доска разделочная, лопатки, скалки,резаки для теста

**Выполнение трудовых приемов приготовления бисквитных тортов с кремом:**

* показ трудовых приемов мастером;«Бисквитный торт со сливочным кремом и ореховой крошкой».
* отработка приемов формования, оформления и подачи готового изделия студентами;

 Выдача производственного задания звеньям:

1 звено: приготовление торта «Панчо»с ананасами

2 звено: приготовление торта «Прага».

3 звено: приготовление торта «Дамский каприз».

Закрепления знаний по охране труда и технике безопасности.

* Какие источники опасности при работе в кондитерском цехе вы знаете?
* Перечислите правила санитарии кондитера.
* Правила хранения продуктов для изготовления кондитерских изделий.
* Правила охраны труда при работе с электроприборами (взбивальная машина, миксер, пекарский шкаф).
* распределение по рабочим местам;

III. **Текущий инструктаж.**

**Целевые обходы:**

* проверка безопасных трудовых приемов;
* проверка соблюдения правил санитарии;
* устранение типичных ошибок при выполнении трудовых приемов;
* проверка соблюдения технологического процесса приготовления полуфабрикатов, кулинарной продукции.

**IV.**  **Заключительный инструктаж.**

**Проверка санитарного состояния рабочих мест.**

**Рефлексивно – оценочный этап:**

* оценка качества готовых кондитерский изделий;
* работа с таблицей “Органолептическая оценка качества готовых кондитерский изделий”
* подведение итогов работы за день;
* оценка работы, комментирование оценок студентов.

**Выдача домашнего задания.**

**Уборка рабочего места**