**ГКП на ПХВ «Колледж сервиса и туризма»**

**акимата г. Астана**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ К. Жакина  « \_\_\_ » \_\_\_ 20\_\_\_\_\_г. |



**Методическая разработка открытого урока**

**Тема:** Технология приготовления изделий из песочного теста «Киш с разными начинками»

**Дисциплина/модуль :** Производственное обучение

ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий

**Специальность:** 10130300 «Организация питания»

**Группа:** 2 ОПп-22Р

Подготовила:мастер ПО

Голубева С.С.

|  |
| --- |
| Рассмотрено на заседании ЦМК  «Организация питания»  Протокол № от \_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_г.  Председатель ЦМК \_\_Байгабылова Г.Е. |

.

Астана, 2024

**ГКП на ПХВ «Колледж сервиса и туризма»**

**План учебного занятия**

**Тема :** Технология приготовления изделий из песочного теста «Киш с разными начинками»

**Наименование модуля /дисциплины:** ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий/производственное обучение.

**Подготовила: мастер ПО-** Голубева Светлана Семеновна

**Дата: 01.04.2024 г.**

**Курс, группа:** 2 курс, группа 2 ОПп-22Р   
**Тип занятия :** практический

**Цель:** изучение и отработка практических навыков приготовления изделий из песочного теста «Киш с разными начинками».

**Задачи занятия:**

***Образовательная:*** закрепить теоретические знания при выполнении практического задания, отработать профессиональные навыки по приготовлению и оформлению изделий из песочного теста «Киш с разными начинками».

***Развивающая:*** развитие познавательного интереса, любознательности студентов, умения прослеживать причинно-следственные связи и выявлять признаки понятий, умения сравнивать и выявлять закономерности, обобщать, умения выделять главное и работать в команде.

***Воспитательная:*** содействовать в ходе урока воспитанию дисциплинированности, аккуратности, технологической грамотности и культуре речи, самостоятельности при выполнении заданий, творческого подхода к решению поставленных задач, формирование эстетического вкуса.

**Методы обучения:** Словесный, наглядный, практический

**Ожидаемые результаты:** Готовит и оформляет изделия из песочного теста «Киш с разными начинками» в соответствии с технологией приготовления и современными тенденциями оформления. Определяет причину возникновения и находит пути решения производственных проблемных ситуации.  
**Необходимые ресурсы:**

1.Оборудование инвентарь ; пекарской шкаф, формы кондитерские, ножи поварские, противни, лопатки, разделочные доски, пергаментная бумага, терка, чашки, сковорода, венчик, весы настольные.

2.Наглядные пособия: Магнитная доска, иллюстрации , карточки- задания, технологические карточки, натуральное сырье, полуфабрикаты.

**Ход занятия**

**Организационная часть: (3 мин)**

1)Приветственное слово

2)Проверка явки студентов, внешнего вида и санитарного состояния (Рапортичка бригадира)

**Вводный инструктаж (12 мин)**

1. *Сообщение темы урока:*
2. *Сообщение целей и урока.*
3. *Мотивация учебной деятельности обучающихся*

*4.Актуализация опорных знаний. Опрос домашнего задания*

4.1. Фронтальный опрос пройденного материала.

1. Какие продукты придают песочному тесту рассыпчатость? (жир и сахар)

2. С какой клейковиной рекомендуется использовать муку для песочного теста? (слабой)

3. Какой должна быть температура продуктов и помещения при замесе песочного теста? (не больше 20ºС)

4. Способ разрыхления при приготовлении песочного теста. (химический)

5. Основные ингредиенты песочного теста. (мука, сахар, масло сливочное, яйца, разрыхлители)

6. Разрыхлители песочного теста. (сода пищевая, аммоний)

7. Чем отличается песочное тесто от других видов теста (не содержит жидкости)

8. Как подготавливают стол для разделки песочного теста? (подпыляют мукой)

9. Длительность замеса песочного теста. (1-2 мин.)

10. Консистенция песочного теста. (пластичная, однородная, без комочков и

следов не промесса)

1. Как подготавливают кондитерские листы для выпечки песочного теста? (слегка подпыляют мукой)
2. С какой целью все ингредиенты для песочного теста кроме муки перед замесом предварительно взбивают? (чтобы тесто получилось однородным и пышным)
3. Какими бывают изделия из песочного теста по способу формования? (выемные и отсадные)
4. Какой консистенции замешивают тесто для песочно-отсадных изделий? (более жидкой, кремообразной)
5. Какой консистенции используют тесто для песочно-выемных изделий? (более густой, как пластилин)
6. С какой целью поверхность стола для разделки песочного теста подпыляют мукой? (чтобы тесто не прилипало)
7. Что нужно сделать, если тесто при замесе нагрелось? (охладить до 18-20º С)
8. С помощью чего формуют выемные изделия из песочного теста? (с помощью выемок или ножа)
9. С помощью чего формуют отсадные изделия из песочного теста? (С помощью кондитерского мешка с насадками)
10. При какой температуре выпекают изделия из песочного теста? (220-230ºС)
11. По какой причине готовые изделия имеют золотисто-коричневую поверхность, а внутри не пропеклись? (высокая температура выпечки)
12. Какой дефект имеют изделия, если тесто замешивают из муки с большим содержанием клейковины? (изделия плотные, не рассыпчатые)
13. Песочное тесто получилось не пластичным, выделяется жир. Назовите причину. (температура продуктов и помещения при замесе теста выше 20ºС)
14. Какой дефект имеют изделия из песочного теста, если замес был длительным? (изделия плотные, жесткие)
15. Изделия из песочного теста имеют грубую, крошливую консистенцию. Назовите причину. (температура продуктов и помещения при замесе теста выше 20ºС)
16. Изделия из песочного теста очень рассыпчатые. Назовите причину. (много жира, вместо яиц использовали желтки)

*5.Повторение правил по санитарии и технике безопасности*

Начало формы

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

Конец формы

1. Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застегнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.

2. Привести в порядок рабочее место, не заграждать проходы.

3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

4. Держать нож правильно, передавать рукояткой вперед.

5. Оборудование заземлено, исправно, не допускается трогать мокрыми руками а тепловое без прихваток

**Текущий инструктаж (20 мин)**

1.Демонстрация мастером основных трудовых приемов

2.Работа в группах**.**

-Раздача технологических карт.

-Приготовление теста и начинок для «Киша»

Деятельность мастера

-Групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование студентов во время самостоятельной работы

-Проверка правильности и последовательности выполнения технологических приемов и операций, трудовых приемов.

-Проверка своевременного устранения выявленных недостатков в работе студентов

-Проверка и оказание помощи

**Заключительный инструктаж (10 мин)**

*1.Закрепление полученных знаний. «Решение ситуационных задач» Метод «Карусель»*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вопрос-задача | Ответ |
| 1 | Выпеченный полуфабрикат имеет плотную консистенцию, жесткий. В чем причина? Ваши действия. | мука с большим содержанием клейковины, использовано большое количество тестовых обрезков при формовании изделий, уменьшена закладка жира, вместо цельных яиц добавлены одни яичные белки |
| 2 | Выпеченный полуфабрикат очень рассыпчатый. В чем причина? Ваши действия. | Увеличено содержание жира, вместо цельных яиц добавлены яичные желтки |
| 3. | Тесто непластичное, при раскатке крошится, изделия грубые, крошливые | температура теста при замесе превышала 20°С, тесто замешано с растопленным маслом. |

*2.Подведение итогов занятия: проверка качества выполняемых работ.*

*3.Рефлексия: «Чемодан, мясорубка, корзина»*

**«Чемодан, мясорубка, корзина».**

Обучающимся предлагается выбрать, как они поступят с информацией, полученной на уроке.

Чемодан – информация, которая пригодится в дальнейшем, то, что возьму с собой.

Мясорубка – всё обдумаю, переработаю информацию.

Корзина – выброшу, это мне не нужно.

*4.Выставление оценок (оценочный лист)*

*Выдача домашнего задания: Заполнение* дневника-отчета, технологических карт. Составить инструкционо-технологическую карту, презентацию на тему «Мое любимая начинка для Киша»

*Мастер ПО: Голубева С.С.*