ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

План занятия № 15-16

Учебные группы, обучающиеся по специальности среднего профессионального образования 260807 «Технология продукции общественного питания»
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

Тема занятия: «Технология приготовления дрожжевого опарного теста»
Тип учебного занятия: изучение и закрепление новых знаний и способов деятельности
Вид занятия: урок

Цель занятия (дидактическая): Организовать деятельность обучающихся по восприятию, осмыслению и первичному запоминанию новых знаний по технологии приготовления дрожжевого опарного теста и способов деятельности

Задачи занятия:
Образовательные формирование знаний по подготовке к приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него; формирование умений по видению алгоритма приготовления дрожжевого опарного теста, по умению логически мыслить

Развивающие развитие речи, способности наблюдать, делать выводы, выделять главное, развитие познавательного интереса, логического мышления, внимания, навыков индивидуальной деятельности и умения работать в команде
Воспитательные воспитание духа здорового соперничества, дружелюбного отношения, умения работать в группе, формирование творческого подхода, навыков самоорганизации и инициативы, умения оценивать свою деятельность и деятельность других
Формируемые компетенции:

ОК1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3: Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК6: Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7: Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК26: Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 27: Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Планируемые образовательные результаты:

Обучающийся должен знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий;
- оценивать качество готовых изделий

Наглядные пособия и технические средства обучения: интерактивная доска, муляжи, плакаты, технологические карты, презентация

Ход занятия:

1. Организация начала урока (отметка отсутствующих, проверка готовности студентов к уроку, ответы на вопросы обучающихся по домашнему заданию) – 2 мин.

2. Актуализация знаний (формулировка темы занятия вместе с обучающимися) – 3 мин.(слайды 2,3)

3. Повторение ранее изученного материала, на базе которого излагается новый материал (указать формы повторения) – 5 мин.

Фронтальный опрос с использованием презентации (слайды 4-13)

4. Изложение материала с применением муляжей, технологических карт, с использованием презентации (слайды 14-33) – 20 мин.

5. Закрепление нового материала через разбор производственных ситуаций, решение задачи– 7 мин.

А) Тесто не бродит – причина, как устранить?

Б) Слишком тёплое тесто – ваши действия?

В) Много сахара или соли –ваши действия?

6. Самостоятельная работа обучающихся (слайд 40,41) – 5минут

А) Вопросы для самопроверки

- Определение дрожжевого теста;
- Виды дрожжевого теста;
- Способы приготовления дрожжевого теста;
- Какие продукты входят в состав опары?;
- Какие продукты являются сдобой?;
- Мука с каким содержанием клейковины используется для приготовления дрожжевого теста?;
- Мука с какой газообразующей способностью используется для дрожжевого теста?;
- Стандартная влажность муки?;
- Оборудование и приборы, используемые для приготовления теста

Б) Составить алгоритм приготовления дрожжевого опарного теста

7. Рефлексия -2 мин

8. Задание на дом -1 мин: выучить параграф 5.5 стр.114-118

Преподаватель _____/Королёва Е.А./