

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Самарский техникум кулинарного искусства»

Технологическая карта занятия

Мастер производственного обучения: Чудаев Андрей Алексеевич

Учебная дисциплина: ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Специальность: 19.02.10 (260807.51) Технология продукции общественного питания (повышенный уровень)

Группа: 646

Тема занятия: Приготовление праздничного хлеба

Тип занятия: урок выработки и закрепления умений и навыков

Вид занятия: урок учебной практики

Длительность учебной практики по ПМ.04: 6 часов

Длительность занятия: 45 минут

Цель учебного занятия: Формирование профессиональной компетенции обучающихся ПК 4.1. «Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»

Задачи учебного занятия:

закрепить и продемонстрировать умения по обработке сырья с учетом требований по минимизации отходов и рационального использования сырья;

освоить умения по соблюдению санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению праздничного хлеба, по соблюдению правил личной гигиены в процессе выполнения технологических операций;

освоения умений по организации рабочего места (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды) для выполнения следующих технологических операций: подготовки сырья, замеса, расстойки, разделки теста, выпечки изделий;

освоения способов безопасного использования оборудования для выполнения действий по приготовлению праздничного хлеба.

Формируемые ПК в рамках ВПД:

ВПД 5.2.4. Организация процесса приготовления и кулинарной продукции приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Формируемые ОК:

- ОК 2** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 5** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Материально-техническое оснащение занятия:

- механическое оборудование – машина для просеивания муки, тестомесильная машина;
- тепловое оборудование – пекарский шкаф, шкаф для расстойки, пароконвектомат, электрическая плита;
- холодильное оборудование – холодильный шкаф;
- измерительные приборы – электронные весы;
- вспомогательное оборудование – производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда – котлы, кастрюли, гасстроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы;
- персональный компьютер преподавателя,
- мультимедийный проектор,
- интерактивная доска,
- документ-камера, фотоаппарат.

Сырье:

Мука пшеничная, сахар-песок, дрожжи прессованные (сухие), растительное масло, яйца (меланж), молоко (вода), соль, сливочная масло.

Используемая литература:

1. Технология хлебопекарного производства: учеб. пособие. / Г.Г. Долматов. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2012.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Ход учебного занятия

Этапы учебного занятия	Содержание учебного материала	Методы обучения	Средства обучения	Ориентировочная дозировка времени
Организационный момент	Приветствие. Оформление журнала, выявление отсутствующих. Объявление темы занятия и ее конкретизация: «Тема сегодняшнего занятия – Приготовление праздничного хлеба с элементами регионализации. Изготовление каравая мы приурочим к Чемпионату мира по футболу 2018, проходящему в г. Самара» Инструктаж по технике безопасности.	Словесный	-	3 мин.

<p>Подготовка к выполнению практических заданий</p>	<p>Мастер производственного обучения (далее – п/о) предлагает студентам выполнить следующие задания:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Организовать процесс приготовления и приготовления и приготовить каравай «Свадебный» по уже известной обучающимся рецептуре.2. Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья для приготовления каравая, а также для приготовления праздничного хлеба.3. Произвести приготовление праздничного хлеба в соответствии с рецептурой и технологией приготовления. <p>Мастер п/о: Замес дрожжевого опарного теста для каравая был произведен нами ранее, как вы помните это достаточно сложный процесс, который проводится в 2 этапа. Давайте повторим данный процесс.</p> <p><i>Повторение пройденного материала</i></p>	<p>Словесный</p>		<p>5 мин.</p>
--	--	------------------	--	---------------

<p>Выполнение практических заданий</p>	<p>Мастер п/о: Дальнейшая операция – Приготовление теста для отделки каравая. <i>Демонстрация мастером п/о действий:</i></p> <p>Просеивание муки, соединение с белками и замешивание.</p> <p>Мастер п/о: Следующая операция – Формование, порционирование и расстойка каравая. <i>Демонстрация мастером п/о действий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Готовое тесто подкатывают в форм шара и укладывают швом вниз и оставляют на 15-20 минут для расстойки. 2. Из готового теста для отделки лепят различные украшения – косички, цветочки, лебедей, листья и другие детали <p>Мастер п/о: Следующая операция – Смазка изделия. <i>Демонстрация мастером п/о действий:</i></p>	<p>Демонстрационный</p>	<p>механическое оборудование, тепловое оборудование, холодильное оборудование, измерительные приборы, вспомогательное оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.</p>	<p>34 мин.</p>
---	---	-------------------------	---	----------------

	<p>Тестовую заготовку после расстойки смазывают меланжем.</p> <p>Мастер п/о: Следующая операция – Выпекание каравая.</p> <p><i>Демонстрация мастером п/о действий:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Выпекание каравая в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С до полуготовности на 50-60 минут.2. После того как каравай приобретает однородный золотистый цвет он вынимается из печи и на него прикрепляются украшения.3. Каравай отправляется на выпекание до готовности в предварительно разогретой духовке при температуре 200-210 °С на 10-15 минут.			
--	--	--	--	--

<p>Подведение итогов занятия</p>	<p>Мастер п/о: Готовый каравай должен дозреть в течении 2-3 часов, после чего его можно применять по назначению. Приготовление праздничного каравая, посвященного Чемпионату мира по футболу 2018 закончено. Спасибо за работу!</p>		<p>-</p>	<p>2 мин.</p>
<p>Задание для внеаудиторной самостоятельной работы</p>	<p>Заполнение бракеражного журнала и технико-технологической карты готового изделия.</p>	<p>Словесный</p>	<p>Интерактивная доска</p>	<p>1 мин.</p>