

Министерство образования и науки Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Ахтырский техникум Профи-Альянс»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока учебной практики

Тема: «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».
профессия «Повар, кондитер»

Разработала мастер
производственного обучения
Копач О.В.

Ахтырский
2015

План урока

Тема: «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».

Цель урока: Овладеть глубокими знаниями и уровнем умения в производственном процессе.

Задачи:

Учебная: Овладение достаточным уровнем умений и навыков при приготовлении изделий из теста.

Воспитательная: Привитие коммуникативных качеств личности.

Развивающая: Повышение мотивации и самооценки.

Метод обучения: Дальтон-технология.

Тип занятия: Урок – практикум.

Наглядные пособия: Стенд «Изделия из дрожжевого теста, слайды, ТСО, магнитный «Продуктовый набор», технологические карточки, маркерная доска, задания» Чайнвород, задания «Блиц-турнир».

Оборудование, инвентарь: электроплита, электромясорубка, электромиксер, набор ножей, кружка-сито, скалки вращающиеся, весы электронные.

Натуральное сырьё: тесто дрожжевое, мука, фарш мясной, фарш картофельный, растительное масло.

Ход урока

1. Организационный момент
2. Деление на подгруппы.
3. Планирование деятельности учащихся на уроке.
 1. Объявление темы: «Дрожжевое тесто и изделия из него».
 2. Объяснение учащимся цели урока, критериев.
4. Определение стратегии новизны уже в процессе взаимодействия с другими.

5. Подведение итогов урока.
6. Обсуждение урока учащимися. Выставление «Оценки качества» изделия, какие приёмы урока приемлемы, впечатление учащихся.
7. Объявление домашнего задания: Сделать расчет в технологической карточке на изделия из дрожжевого теста расстегаи 5-10 шт.

Межпредметные связи:

1. Товароведение . Тема: «Хлеб и хлебобулочные изделия», «Овощи», «Мясо и мясопродукты», «Рыба и морепродукты», «Гастрономические товары».
2. Основы физиологии питания санитарии и гигиены. Тема: «Личная гигиена повара», «Санитарные требования к изготовлению холодных блюд и закусок».
3. Оборудование предприятий общественного питания. Тема: «Весовое оборудование», «Холодильное оборудование».
4. Организация производства предприятий общественного питания. Тема «Организация холодного цеха».

Дальтон-технология

Эта технология была разработана в США в городе Дальтоне, технология базируется на трёх основных принципах: **свобода, самостоятельность и сотрудничество.**

Свобода право выбора учащимся темы, источников информации, форм и способов работы. Уровень достижения цели оценивает преподаватель по каждому свободно выполненному заданию, учащийся индивидуально отчитывается перед преподавателем.

Самостоятельность подразумевает выбор учащимся сложности задания, так и способов достижения требуемых результатов.

Сотрудничество предполагает выбор учащимся организационной формы выполнения задания: индивидуальной, парной, в малой группе. Учащийся имеет право обращаться за помощью к преподавателю или другим учащимся. Он не должен бояться признать, что чего-то не знает. Это дает ему возможность учиться уважать другого человека, уметь его выслушать, понять, найти с ним контакт, доверять друг другу, помогать другим, отвечать за работу в группе.

Задание составляет содержательную основу Дальтон - технологии. Они должны носить творческий характер. Выполнение задания не только проверяется преподавателем индивидуально у каждого, но и дается проверочная работа для всех. Именно результаты этой работы и оцениваются. За каждое задание отметка не ставится, а только его выполнение и дается устная оценка преподавателем.

К самим заданиям предъявляются **следующие требования:**

- Они носят уровневый характер
- Охватывают достаточный объем учебного материала
- Четко формулируется цель задания, а значит и результат его выполнения
- Оно должно быть понятно учащемуся и интересным
- Содержание задания предполагает предварительное и последующее обсуждение

В Дальтон – технологии используются **несколько основных критериев её результативности**

- Познавательная самостоятельность учащегося
- Стратегия поведения ученика в процессе взаимодействия с другими
- Уровень сформированности у учащегося умений использовать научные методы познания (наблюдение, гипотеза, эксперимент)

Преимуществом Дальтон – технологии является возможность личностного развития за счет обогащения социальным опытом других учащихся и взрослых. Условия, необходимые для использования Дальтон – технологии:

- Материальные: оснащение кабинета оборудованием, инвентарем, сырьем, источники информации, наглядные пособия.
- Организационные: свободное перемещение по кабинету, не мешая друг другу, регламентация выхода и входа из кабинета.
- Готовность преподавателем к изменению своих функций: роль учителя заключается в том, чтобы создать условия и охранять процесс самостоятельности, обеспечив их безопасность; стимулировать общение т.е. передать часть полномочий самим учащимся.
- Достаточная мотивация участников процесса обучения.

Использованная литература :

А.К. Мынбаева, З.М. Садвакасова «Инновационные методы обучения, или как интересно преподаватель», Алматы 2009г.

Тема: «Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него»

Сырьё: мука в/с

показатели муки - являются количество и качество клейковины

Стадии приготовления теста:

- Подготовка продуктов.

- Замес теста.
- Брожение
- Разделка
- Расстойка
- Выпечка

Подготовка продуктов:

Мука - просеивают, для удаления комочков, посторонних примесей для обогащения воздухом. Это способствует лучшему подъему и повышению его качества.

Дрожжи – прессованные разводят теплой водой 30-35 гр.

Вода и молоко – подогревают до 30 С

Маргарин – растапливают

Яйца – обрабатывают

Замес теста: в подогретую жидкость (молоко или воду) кладут подготовленные дрожжи, соль, сахар, яйца. Всыпают муку и замешивают тесто. За 2-3 мин. до окончания замеса вводят растопленный маргарин, замешивают тесто до однородной консистенции, накрывают и ставят в теплое место на брожение 3-3,5 часа, производят – 1-3 обминки.

Готовность теста – увеличение в объеме в 2,5 раза, поверхность выпуклая, появляется спиртовой запах, при надавливании пальцем ямочка медленно выравнивается.

Формование – Для приготовления изделий стол и инвентарь смазывают растительным маслом. Куски теста закатывают в жгут, порционируют на кусочки, формуют их в шарики, укладывают на стол для предварительной расстойки 5-6 мин. Раскатывают шарики в лепешки на середину кладут фарш, перегибают лепешку пополам, соединяют края. Придают форму лодочки, укладывают на лист смазанным маслом дают окончательную расстойку 30 мин. За 2-3 мин. до выпечки смазывают яйцом поверхность и выпекают при 250 С.

Приготовление беляшей – готовое тесто разделяют на лепешки кладут фарш из мяса придают изделиям круглую форму, при этом края защипывают оставляя в середине отверстие. Беляши укладывают на сковороду с

раскаленным маслом до 190 С. Выкладывают беляши отверстием вниз, жарят с обеих сторон готовности. Подают по 3 шт. на порцию.

Требование к качеству

Изделия правильной формы, золотистая корочка, вкус жареного теста. Фарш сочный, равномерно распределен по изделию.

Технологическая карта №1

Наименование блюда: «Пирог со свежими фруктами и желе»

продукты	брутто	нетто
Мука	350	350
Сахар	120	120
Маргарин	50	50
Молоко	50	50
Меланж	35	35
Дрожжи	10	10
Соль	3	3
Ванилин	1	1
Вода	115	115
Яблоки	120	115
Вишня	90	90
желатин	30	30
Выход	-	500

Технология приготовления блюда:

Дрожжевое тесто приготавливают опарным способом, делят на куски массой по 190 гр., подкатывают в шар и после 5 минутной расстойки раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм. Лепешку укладывают в форму, смазанную жиром, так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы (гладкие или гофрированные). После 20 минутной расстойки смазывают яйцом, прокалывают в нескольких местах, выпекают при 200 град. до готовности и охлаждают. Очищенные яблоки или вишню нарезают ломтиками, перемешивают с сахаром, предназначенным для желе, и оставляют на 3-4 часа для насыщения фруктов сахаром и отделение соков. Для приготовления желе огар промывают, замачивают, добавляют в воду и нагревают до полного растворения, процеживают, немного охлаждают и добавляют сок фруктов, а фрукты в виде орнамента укладывают на пирог. Немного остывшем желе когда оно делается тягучим, заливают пирог.

Правила отпуска блюда:

После выпекания, изделия охлаждают и реализовывают в течении 24 часов. Хранят при температуре 4-6°C.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 гр блюда:

Белки – 5,1г; жиры –5,5г; углеводы –30,22г.
Калорийность – 193ккал.