

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

1. **ПМ.08** Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
2. **МДК.08.01.** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
3. **Раздел ПМ 2.** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.
4. **Тема урока:** Приготовление бисквитного теста и изделий из него.
5. **Место и роль урока в изучаемом разделе МДК:** урок по формированию новых знаний.
6. **Цели урока:** формирование элементов профессиональной компетенции ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
7. **Задачи:**
  - **обучающая:** формирование знаний о особенностях и способах приготовления бисквитного теста, способах формования, выпекания изделий из данного теста,
  - **развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать ,
  - **воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности,
8. **Тип урока:** формирование новых знаний.
9. **Используемые формы организации учебной деятельности:** фронтальная, индивидуальная, групповая
10. **Используемые методы обучения:**
  - **словесный:** объяснения, беседа
  - **наглядный:** демонстрация презентации.
  - **практический:** работа с тестом
  - **рефлексивный:** итоговая рефлексия
11. **Принципы:**
  - коммуникативной направленности,

- индивидуального и дифференцированного подхода,
- деятельностного подхода в обучении,
- прочности усвоения знаний, умений,
- наглядности, доступности и посильности.

#### 12. Учебно-методическое обеспечение урока:

- *дидактические средства*: электронная презентация,
- *методические средства*: сборник рецептов мучных кондитерских изделий.
- *технические средства*: мультимедийный проектор, компьютер, экран.

13. **Межпредметные связи**: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

#### 14. Прогнозируемый результат:

- **формирование ПК 8.2 приготовления основных выпеченных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий**:
  - знания технологии приготовления бисквитного теста, способов его приготовления
  - умения выбирать различные способы приготовления в зависимости от рецептуры изделий;
  - умения оценивать органолептическим методом качество выпеченных полуфабрикатов;
  - знания о возможных дефектах, причин их возникновения и методах устранения;
- **формирование элементов общих компетенций**:
  - ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
  - ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
  - ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .

– ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### ХАРАКТЕРИСТИКА ЭТАПОВ УРОКА

ЭТАП УРОКА	ВРЕМЯ ЭТАПА	ЗАДАЧИ ЭТАПА	СОДЕРЖАНИЕ ЭТАПА	ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ И УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	МЕТОДЫ И ПРИЕМЫ РАБОТЫ	СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ
1	2	3	4	5	6	7
Организационный момент	2	Проверить готовность студентов к уроку. Установить тематические рамки урока.	Приветствие.  Формулирование темы урока.	Фронтальная.	Беседа, демонстрация, презентации.	Электронная презентация. Листы рабочей тетради.
Актуализация опорных знаний	10	Актуализировать мыслительные операции и познавательные процессы для формирования новых знаний и умений.	Организация подготовки студентов к самостоятельному выполнению тестовых заданий по предыдущей теме.	Фронтальная, индивидуальная	Объяснения, письменная работа	Задания в тестовой форме. Карточки контроля
Изложение нового материала	25	Мотивировать студентов к учебной деятельности. Организовать работу по созданию целевого пространства.  Формировать знания по теме урока.	Создание условия для возникновения у студентов внутренней потребности включения в учебную деятельность, формулирование целей  Ознакомление студентов с технологией приготовления	Фронтальная, индивидуальная, групповая	Сбор данных. Формулировка понятий.  Обсуждение полученных данных	Листы рабочей тетради. Натуральные образцы п/ф. Электронная презентация

		<p>Технологическая последовательность приготовления бисквитного теста и изделий из него</p> <p>Обобщить и закрепить знания, полученные на уроке</p>	<p>бисквитного полуфабриката.</p> <p>Формулирование и обсуждение выводов. Выполнение технологического диктанта. Выполнение самоконтроля собственной деятельности.</p>		<p>Обобщение выводов.</p>	<p>я.</p>
<p>Подведение Итогов.</p>	<p><b>8</b></p>	<p>Оценить собственную учебную деятельность на уроке</p> <p>Выставление оценок за работу на уроке</p> <p>Обсудить и записать домашнее задание.</p> <p>Организовать рефлексию усвоения новых знаний и умений по полученным результатам.</p>	<p>Самостоятельное выставление оценок, на основании заработанных баллов, согласно критериям оценочного листа.</p> <p>Озвучивание оценок студентам за активную работу в течение всего урока. Выдача домашнего задания: учебник стр. 147-156. Составить алгоритм приготовления бисквитного полуфабриката.</p> <p>Формулирование незаконченных предложений</p>	<p>Фронтальная, индивидуальная</p>	<p>Объяснения, Письменная работа</p> <p>Итоговая рефлексия Метод</p>	<p>Технологический диктант Электронная презентация. Карточки контроля, Оценочный лист</p>

					незаконченного предложения	
--	--	--	--	--	----------------------------	--

**ХОД УРОКА** (время 45 минут)

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПЕДАГОГА	ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТОВ	РАЗВИТИЕ ЭЛЕМЕНТОВ КОМПЕТЕНЦИИ
1	2	3
<b>Организационный момент</b>		
Создает положительное эмоциональное поле. Приветствует студентов. Проверяет готовность студентов к уроку. Сообщает тему урока. Объясняет план проведения урока.	Приветствуют преподавателя. Записывают тему урока в тетрадь. Внимательно слушают преподавателя.	<b>ОК 2.</b> Организация собственной деятельности.  <b>ОК 6.</b> Воспитание толерантности. Эффективное общение с коллегами, преподавателем.
<b>Актуализация знаний</b>		
Инструктирует студентов по выполнению тестовых заданий с целью выявления наличия опорных знаний у студентов, необходимых для освоения новых знаний.	Выполняют задания в тестовой форме, осуществляют взаимоконтроль, выставляют оценки в соответствии с критериями оценивания на основании полученных баллов.	<b>ПК 8.2</b> Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. <b>ОК 2.</b> Воспроизведение информации



заготовленных фраз. Прощается с учащимися	деятельности	
----------------------------------------------	--------------	--

## Приложение 1

### Задания в тестовой форме для актуализации опорных знаний.

#### *Выбрать правильный вариант ответа*

- Основной способ тепловой обработки, применяемый при приготовлении кондитерских изделий
  - варка;
  - запекание;
  - выпекание
- С какой целью перед использованием муку просеивают?
  - для удаления комочков и посторонних примесей;
  - для обогащения кислородом воздуха, улучшая жизнедеятельность дрожжей;
  - для обогащения углекислым газом.
- Клейковина это:
  - Растворимые белки
  - Набухшие в воде белки
  - Клейстеризованный крахмал
- Отсутствие, какого продукта способствует получению рассыпчатости изделий из песочного теста:
  - воды;
  - жира;
  - яиц.
- Способ разрыхления, используемый в песочном тесте:
  - биологический;
  - механический;
  - химический.
- Что произойдёт с тестом, если увеличить время замеса:
  - станет жидким;
  - затянется;
  - ни чего не произойдёт.
- Какое тесто содержит большое количество жидкости?
  - тесто для блинчиков;
  - тесто для оладьев;
  - тесто для пончиков.
- Для приготовления песочного теста используют муку:
  - с высоким содержанием клейковины;
  - с низким содержанием клейковины;
  - второго сорта.

#### *Дописать предложение*

- По консистенции вафельное тесто похоже на тесто \_\_\_\_\_
- Закал это \_\_\_\_\_

#### **Эталон ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8
В	А Б	Б	А	В	Б	А	Б

9 – для блинчиков,

10 – непеченные места внутри изделий.

**Критерии оценивания.**

С 1 по 8 – 1 балл,

9,10 – 2 балла,

Максимальное количество баллов – 12 баллов

**Технологический диктант по теме: «Приготовление бисквитного теста и изделий из него».**

*За каждый правильный ответ 1 балл*

1. Разрыхлители бисквитного теста осуществляются химическим способом.
2. Бисквитное тесто можно приготовить только теплым способом.
3. Бисквитное тесто требует использование форм для выпечки.
4. При увеличении температурного режима выпечки произойдет «закал».
5. Если после надавливания пальцем на поверхности бисквита остается углубление, значит бисквит пропечен.
6. Для укрепления структуры, бисквит обязательно должен созревать.
7. Температура выпекания бисквита 240 – 260\*С .
8. Для улучшения вкуса в бисквитное тесто добавляют ванилин.
9. Бисквитный полуфабрикат используют только для приготовления тортов.
10. Бисквит имеет пышную, легкую структуру, поэтому очень удобен в обработке.

1.НЕТ

2.НЕТ

3.ДА

4.ДА

5.НЕТ

6.ДА

7.НЕТ

8.ДА

9.НЕТ

10.ДА

Максимальное количество баллов – 10