

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Методическая разработка
открытого урока учебной практики
профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
ПМ. 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий»

Тема 6.2. Приготовление и оформление тортов и пирожных

Тема урока: *Оформление тортов мастикой.*

УЧАСТНИКА ТЕРРИТОРИАЛЬНОГО ЭТАПА ОБЛАСТНОГО
КОНКУРСА «Педагогический работник года в системе
профессионального образования Ростовской области» в
номинации « Мастер производственного обучения в системе
профессионального образования Ростовской области»

Мастер производственного обучения
Дроздова Надежда Васильевна

Методическая характеристика и особенности проведения урока

Тема: «Оформление тортов мастикой» входит в профессиональный модуль 08.01 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и занимает важное место при освоении профессии Повар, кондитер. В процессе урока учебной практики продолжается формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, профессиональными стандартами и требованиями WSI и WSR.

Выбран наиболее приемлемый для достижения цели, **тип урока**: изучение трудовых процессов и комплексных операций.

Урок проводится в нетрадиционной форме, с элементами ролевой игры, что позволяет в полной мере реализовать **принцип сознательности и активности в обучении**.

Обучающиеся, опираясь на формулировку урока **самостоятельно** определяют **учебные цели**, прослеживают их на протяжении урока и приходят к выводу о их достижении.

Технология модерации позволяет эффективно управлять группой, максимально вовлечь их в практическую деятельность, понимание, **что, почему и как** нужно выполнять профессиональные действия.

Опираясь на **технологии контекстного обучения** формулируются **проблемные ситуации**, что учит находить **причинно – следственные связи**, логически увязывать неизвестное с известным и мотивирует инициативную позицию обучающегося, а затем специалиста в трудовой деятельности, которому надо принимать решения и нести за них ответственность.

И, конечно, современный урок невозможен без использования **информационно – коммуникационных технологий**. Медиасредства пробуждают интерес, создают стимулы для преодоления трудностей. Они интенсифицируют восприятие через образные представления, способствуют формированию креативной личности.

Используются активные методы и приёмы:

- мотивационная беседа
- диалог с элементами дискуссии
- групповое инструктирование
- коллективной деятельности
- рефлексии.

Сочетание различных методов и средств обучения позволяют учитывать индивидуальные возможности обучающихся и **обеспечить качество профессиональной подготовки**.

Основные виды деятельности обучающихся на уроке:

- участие в диалоге – дискуссии, направленной на создание ситуации успеха
- включение в игровую ситуацию для активизации мыслительной деятельности и формирования практических навыков
- организация работы в группах для формирования навыка коллективной работы, эмоционального, соревновательного духа.

Контроль осуществляется на протяжении всего урока в накопительной, рейтинговой форм, а также через самооценку и взаимооценку.

Планируемые результаты урока:

Сформировать профессиональные компетенции

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

Создавать условия для развития общих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии;

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 коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

Технологическая карта конструирования урока

Автор – разработчик	Дроздова Надежда Васильевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
Тема программы	6.2.Приготовление и оформление тортов и пирожных.
Тема урока	Оформление тортов мастикой
Цели урока:	
Образовательная	Обучающая: выявить уровень знаний и профессиональных умений в оформлении тортов мастикой. Создать условия для формирования профессиональной компетенции по технологии оформления тортов мастикой
Развивающая	Способствовать формированию общих компетенций: ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии; ОК 2. Организовывать собственную деятельность; ОК3. 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.
Воспитательная	Способствовать воспитанию устойчивого интереса к своей будущей профессии, ответственности за результаты своей работы, творческое отношение к выполнению работы, умение работать в команде.
Вид урока	Урок освоения трудовых приемов и операций
Тип урока	Комбинированный
Методическая цель	Использование творческих форм организации учебной деятельности обучающихся на учебной практике с использованием информационно – коммуникационных технологий.
Методы обучения	Словесный: диалог, беседа, объяснение, ответы на вопросы, инструктирование. Наглядный: компьютерная презентация урока, демонстрация приемов работы, натуральные образцы, инструкционные карты. Практический: демонстрация приемов оформления тортов, самоконтроль и взаимоконтроль самостоятельных действий. Метод проблемного обучения: постановка задачи урока с целью мотивации обучающихся.
Требования к знаниям и умениям в соответствии с программой и требованиями ФГОС	уметь: <ul style="list-style-type: none"> ➤ проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; ➤ определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; ➤ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; ➤ использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; ➤ оценивать качество готовых изделий; знать: <ul style="list-style-type: none"> ➤ ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; ➤ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных,

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ мучных и кондитерских изделий; ➤ правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; ➤ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; ➤ правила проведения бракеража; ➤ способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; ➤ правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; ➤ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Правила техники безопасности и санитарии	Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебном кондитерском цехе (<i>приложение №4</i>), Инструкция по соблюдению правил санитарии обучающихся при работе в цехе (<i>приложение №5</i>)
Вид используемых на уроке средств ИКТ	Презентация в среде MS Power Point
Необходимое аппаратное программное обеспечение	ПК, интерактивная доска, мультимедийный проектор
Дидактический раздаточный материал	Технологические карты №1, №2, №3 (приложение № 7) Иллюстрационный материал (приложение № 8)
Междисциплинарные 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 МДК 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Литература	<p>Учебники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ермилова С.В. Приготовление хлебопекарных мучных и кондитерских изделий: учебник для НПО, М.: «Академия», 2014.- 108 2. 2.Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; учебник для СПО, М.: «Академия», 2014.- 165 <p>Интернет-ресурсы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.konditerprom.ru/articles/5029 2. http://www.conditer.ru/ <p>Справочники :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. 3 часть. Хлебопродинформ. Москва 2000

Технологическая карта конструирования урока

№п/п	Дидактическая структура урока	Методическая структура урока					
		Задачи	Длительность этапа	Методы и приёмы	Формы организации деятельности обучающихся	Функции и основные виды деятельности преподавателя	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7	8
I	Организационный момент урока	Активизировать внимание обучающихся, развивать мыслительные способности, воображение.	1 мин	Словесный (диалог)	Фронтальная – постановка целей совместно с мастером п/о, осознание обучающимися практической значимости применяемых знаний и умений	<p>Организационная:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация внимания • объявление темы и формы проведения урока • постановка целей совместно с обучающимися • инструктирование обучающихся о критерии оценки <p>Направляющая:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обоснование необходимости выполнения предстоящей работы (что знают, чему научатся, какие умения и навыки приобретут) 	Готовность группы к уроку
II 2.1	Вводный инструктаж (тема, цель, задачи, мотивация учебной деятельности)	Обеспечить мотивацию и принятие обучающимися целей практической работы	3 мин	Словесный, беседа Эвристический	фронтальная	<p>Организационная: обоснование необходимости выполнения предстоящей работы.</p> <p>Эмоциональная: обеспечение положительных эмоций и соревновательных настроений</p>	

2.2.	Актуализация опорных знаний	Активизация знаний полученных на теоретических занятиях	2 мин	Словесный, конкурс	Индивидуальная с помощью мультимедийной презентации	Организационная: индивидуальный опрос Оценивающая Направляющая Информационная	Самоконтроль
2.3.	Показ трудовых приёмов и операции по оформлению тортов мастикой	Обеспечить усвоение технологических операций по оформлению тортов мастикой	4 мин	Практический Объяснительно-иллюстрационный	Фронтально отработываю отдельные операции	Организационная: организация проведения презентации.	Самоконтроль
2.4.	Закрепление трудовых навыков и подведение итогов	Повторить и закрепить полученные знания и умения	1 мин	информационный	Фронтальная	Организационная: Рефлексия, Направляющая: регулирование очередности ответов. Экспертная: контроль и оценивание правильности ответов. Эмоциональная:	
2.5.	Повторение правил техники безопасности и санитарии	Подготовка обучающихся к безопасным условиям труда и обеспечение микробиологической безопасности	1 мин	Словесный - диалог	Индивидуальная.	Активизирует внимание обучающихся . Оценивающая: оценка полноты ответов	Самоконтроль
III	Текущий инструктаж Целевые обходы	Развить и закрепить умения по организации рабочего места, технологии оформления тортов мастикой	5 мин	Практический	Индивидуальная работа	Организационная: Организует на индивидуально-коллективное творчество сформированные малые группы. Создает условия для перевода студентов в позицию экспертов	
IV	Заключительный инструктаж Рефлексия.	Анализ выполнения работы. Оценка личной удовлетворённости	3 мин	Словесный Познавательно-рефлексивный	Фронтальная	Координатор. Организатор. Установка на осознание внутренних источников саморазвития	Выставление оценок и их комментарий

Ход урока

Этапы урока	Время	Деятельность мастера п/о	Деятельность обучающихся	ЭСО
I. Организационный момент урока	1 мин.	<p>Приветствие. Проверка готовности к занятию. Здравствуйте. Я рада видеть вас ,надеюсь, что все готовы к уроку.</p> <p style="text-align: center;">«В своих руках рождаешь чудо И в будни, в праздники оно Из всех прекраснейшее блюдо Кондитер – это волшебство»</p> <p>Вот так воспевает поэт нелегкий, но почетный труд кондитера, руки которого создают изысканные сладости, кондитерские шедевры, требующие высокого уровня знаний и практического мастерства.</p>	<p>Приветствуют. Дежурный рапортует о готовности к уроку.</p>	<p>Интерактивная доска. ПК. Проектор. Слайд № 1</p>
II. Введение в урок. Вводный инструктаж	3 мин	<p>2.1.Сообщение темы программы: Сегодня мы продолжаем освоение Профессионального модуля 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Тема 6.2.Приготовление и оформление тортов и пирожных.</p> <p>2.2 Сообщение тема урока: Оформление тортов мастикой.</p> <p>Мы продолжаем освоение: ПК8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии; ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Смотрят, слушают, осмысливают</p>	<p>Слайд 2</p> <p>Слайд 3</p>

		<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
		<p>Ребята! Любите ли вы торты? Назовите ваши любимые торты. Вспомните, чем оформлены эти торты? Вы хотите научиться оформлять торты?</p> <p>Откройте (приложение №1): Для этого вы должны овладеть практическим опытом организацией рабочего места; составлением композиций из мастики; использование композиций при оформлении тортов. Ребята! Давайте вместе сформулируем цель нашего урока.</p> <p>Научиться составлять композиции из мастики и использование их при оформлении тортов.</p> <p>Это будет общей целью нашего урока.</p> <p>В ходе которого вы освоите опорные умения.</p> <p>2.2.Ознакомление с формой проведения урока:</p> <p>Урок проводится в форме <u>кастинга</u> «Лучший торт города».</p> <p>Победители смогут участвовать в Международном чемпионате профессионального мастерства «Worldskills Russia» в компетенции – кондитерское дело.</p> <p>В ходе подготовке к уроку вы разделитесь на 3 подгруппы. Каждая подгруппа представляет известные в городе предприятия по производству тортов, которые являются нашими социальными партнерами, где вы будете проходить производственную практику.</p>	<p>Обдумывают, отвечают на поставленные вопросы.</p> <p>Обдумывают, формулируют цель урока.</p> <p>Смотрят, слушают, осмысливают, настраиваются на работу.</p>	<p>Слайд: 4, 5</p> <p>Слайд 6</p> <p>Слайд 7</p> <p>Слайд 8</p>

		<p>Фирма «Золотой колос» Фирма «Панчо» Фирма «Интурист»</p> <p>В каждой фирме назначен старший кондитер, который несёт ответственность за выполнение заданий.</p> <p>У каждого из вас есть свой табельный номер, согласно которому вы будете оцениваться. Оценка бальная будет заноситься в оценочную ведомость. (Приложение № 2)</p>		Слайд 9
Актуализация знаний	2 мин	<p>1 тур кастинга - конкурс: « А ну-ка вспомни!»</p> <p>В этом конкурсе вспомним над чем мы работали на прошлых уроках. Откройте (приложение №3).</p> <p>Задание: вам необходимо вставить пропущенные слова в текст во время моего прочтения. Все готовы? Внимание! Мастер производственного обучения читает текст презентации, останавливаясь на пропущенных словах.</p> <p>Молодцы! Все справились с заданием.</p>	Слушают, думают, отвечают.	Слайд 10 - 18
Показ трудовых приёмов	4мин	<p>3.1. Показ мастером приемов оформления тортов</p> <p>Показ мастером способов выполнения операций, сопровождается пояснениями. Обращается внимание на использование элементов декора выполненных из мастики, на их разновидности.</p> <p>Демонстрируется и комментируется Приемы оформления тортов.</p> <p><i>Переходим к практической части урока. Вам необходимо внимательно наблюдать и запоминать последовательность и правильность выполнение операций по оформления тортов мастикой.</i></p> <p><i>Одеть перчатки!</i></p>	Наблюдают, запоминают последовательность и правильность выполнения операций, осмысливают, задают вопросы	Слайд 19

		<p><i>Сегодня мы воспользуемся заготовками выполненными вами на прошлых уроках: тортовый полуфабрикат, обтянутый мастикой и элементы декора из мастики.</i></p> <p>Параллельно ставятся вопросы обучающимся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Какой инструмент мы используем для обрезки излишков мастики во время обтяжки тортов. • Какой толщины пласт используется для обтяжки тортов? • Какой инвентарь используем для нанесения рисунка на поверхность мастики. • Какое количество цветов допускается в цветовой гамме при оформлении тортов? • Как правильно закрепить элементы декора на торт? <p>У кого есть вопросы? Всем понятно !?</p>	<p><i>Предполагаемые ответы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Дисковый нож • Толщиной 2 мм • Трафарет • Не более 5 • Для этого используют воду. 	
Закрепление трудовых навыков		3.2.	Один из обучающихся выходит и самостоятельно выполняет задание.	
Повторение	1 мин	<p>3.3. Настрой обучающихся на выполнение учебно-производственной работы на текущем инструктаже. Повторение требований безопасности и санитарии.</p> <p>Прежде чем перейти к самостоятельному выполнению задания (Приложение № 4, 5)</p> <p>Обращаю особое внимание!</p> <p>Кондитер должен уметь работать экономично и самостоятельно, проявляя инициативу, не забывая о качестве продукции, эргономике, соблюдать санитарно – гигиенические требования и нормы техники безопасности.</p> <p>Выдача задания (приложение № 6) (приложение № 7 технологические карты приложение № 8 образцы оформления тортов)</p>	Слушают, смотрят, осмысливают, отвечают	<p>Слайд 20</p> <p>Слайд 21</p>

		<p>Фирма «Золотой колос » Оформить и презентовать торт «Новогодний».</p> <p>Фирма «Панчо» Оформить и презентовать торт «Детский».</p> <p>Фирма «Интурист» Оформить и презентовать торт «Юбилейный».</p> <p>Напоминаю при начислении баллов за выполнение задания будут приниматься во внимание следующие индивидуальные критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать четко, соблюдая чистоту; - слаженность рабочего процесса; - выполнение задания за отведенное время; - творческий подход; <p>Прошу всех встать за рабочие столы, одеть перчатки!</p>		Слайд 22, 23
<p>III Текущий инструктаж</p> <p>Первый целевой обход</p>	5 мин	<p>Коллективное инструктирование обучающихся о работе на текущем инструктаже.</p> <p>На выполнения задания вам отводиться 5 минут.</p> <p>Проверяет организацию рабочего места в соответствии с правилами техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>Критерий индивидуальной оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при правильной организации -5 баллов, - при допущении 1 -2 ошибок - 4 балла, - при допущении 3 ошибок - 3балла, - при допущении 4 ошибок – 0 баллов <p>Оценки заносятся в оценочный лист.</p> <p>Проверяет правильность выполнения рабочих приемов и операций. Инструктирует по мере необходимости. При типичных ошибках –</p>	<p>Слушают, осмысливают, готовятся к выполнению работы.</p> <p>Приступают к организации рабочего места, пользуются технологическими картами, раздаточным материалом.</p> <p>Выполняют задание, воспринимают замечания старшего кондитера и мастера производственного обучения.</p>	Слайд 24

<p>Второй целевой обход</p> <p>Третий целевой обход</p> <p>Четвертый целевой обход</p>		<p>останавливает работы всей группы. Проводит повторный групповой инструктаж. Критерий индивидуальной оценки: - при правильной организации -5 баллов, - при допущении 1 -2 ошибок - 4 балла, - при допущении 3 ошибок - 3балла, - при допущении 4 ошибок – 0 баллов Оценки заносятся в оценочный лист</p> <p>Проверяет правильность осуществления самоконтроля (обратить внимание на выполнение обучающимися приемов самоконтроля и взаимоконтроля); контроль качества выполнения учебно-производственных работ, исправление и предупреждение ошибок обучающихся</p> <p>Проверяет правильность технологических условий в работе.</p> <p>Принимает и оценивает работы. Оценки заносятся в оценочный лист</p>	<p>Осуществляют самоконтроль и взаимоконтроль.</p> <p>Выполняют задания в соответствии с технологическими картами</p> <p>Осуществляют самоконтроль и взаимоконтроль качества выполнения учебно-производственных работ, при необходимости исправляют ошибки</p>	
<p>IV. Заключительная часть</p>	<p>3 минут</p>	<p>4.1. Защита проектов.</p> <p>4.2. Подведение итогов урока</p>	<p>Проводят презентацию оформленных тортов</p> <p>Оценивают свою работу.</p>	<p>Слайд 25</p>

		<p>Ребята! Напомните, какова была цель нашего урока. Ваше мнение мы её достигли? Как бы вы сами оценили свою работу? Довольны вы ей? Что нового вы узнали и чему научились на уроке?</p> <p>4.3. Комментирование и объявление оценок.</p> <p>Я довольна вашей работой, вы творчески подошли к выполнению задания, показали свои умения, полное понимание не только технологических приемов работы с сырьем, но и принципов применения и сочетания цветов. Ваши оценки за работу. Освоенные вами профессиональные компетенции дают вам право заявить о своем участие в Международном чемпионате профессионального мастерства «Worldskills Russia»(Молодые профессионалы) в компетенции – кондитерское дело.</p>	<p>Обсуждают допущенные ошибки Совместно с мастером определяют достижение цели урока. Говорят свое мнение.</p>	<p>Слайд 26, 27</p>
		<p>4.4. Выдача домашнего задания Решить ситуационную задачу (приложение №.9)</p> <p>Урок окончен. Благодарю всех за работу!</p>	<p>Слушают, смотрят, осмысливают.</p>	<p>Слайд 28</p>
		<p>Вам необходимо быстро убрать свои рабочие места</p>	<p>Уборка рабочих мест</p>	

Оценочный лист

Табельный номер	Подготовка к уроку (санитарное состояние) (5 баллов)	Вводный инструктаж Актуализация опорных знаний (5 баллов)	Текущий инструктаж			Заключительный инструктаж Презентация работы (5 баллов)	Итог	
			Организация рабочего места (5 баллов)	Выполнение рабочих приемов и операций. (5 баллов)	Соблюдение санитарных норм (5 баллов)		Баллы	Оценка
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

28-30 баллов – 5

27- 25 балла – 4

24 -22 балла– 3