**Қазақстан Республикасыңың білім және ғылым министрлігі**

Министерство образования и науки Республики Казахстан

**Шығыс- Қазақстан облысы білім басқармасы**

Управление образования Республики Казахстан

**ШҚО ББ «Серебрянск технологиялықколеджі» КММ**

КГУ «Серебрянский технологический колледж» УО ВКО

**Разработка открытого урока**

Модуль : технология мучных кондитерских изделий

Тема урока:« Виды теста. Мучные изделия из пресного теста**»**

Разработал преподаватель специальных дисциплин: Пешкова С.Ю.

**Краткая аннотация к уроку**

Современный ритм жизни заставляет учителя менять подходы в организации уроков .Теперь многие учителя используют в своей работе информационные технологии которые способствуют не только лучшему усвоению результата но и повышения интереса к предмету «Технология мучных кондитерских изделий».

Данный урок позволит студентам закрепить и проверить основные навыки выполнения действий .Урок разработан на основе учебника «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». При планировании урока большое внимание уделяется организации работы обучающихся на уроке предпологается смена деятельности распределяется время на каждый этап.На уроке применяются различные технологии коммукативная и работа в группах.

Знания,умения,навыки,коммуникативность,самообучение, работа в группе, взаимооценка,толерантность-это именно те качества,которые неоходимы человеку 21 века.Нестандартные подходы в проведении уроков,дают возможность не только поднять интерес студентов к изучению но и повысить эффективность обучения,они позволяют решить главную проблему стоящую перед современной учебной организацией-успешной подготовки учащихся к жизни,формирование у них творческой активности, инициативы, умений самостоятельно пополнять свои знания и ориентироваться в стремительном потоке информации.

При рефлексии использовался дифференцированный подход  к учащимся.

В дальнейшем, при разработке таких уроков больше внимания уделять распределению времени. Следует чётко регламентировать время на выступление учащихся и выполнение каждого задания.

В целом, урок прошёл успешно. Каждый обучающийся получил оценку. Цели урока были достигнуты.

Время урока было распределено рационально, использовались новые информационные педагогические технологии и различные методы работы с учащимися.

Такие уроки способствуют повышению познавательной активности студентов их творческой работе по кулинарным рецептам.

Разработка урока

 «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста.»

**Обоснование актуальности:**

Данный урок по своей структуре  является  уроком изучения нового материала. Тема урока соответствуют программным требованиям, содержанию учебного материала.

Тип урока:комбинированный.

Актуализация данного  урока –студенты овладевают навыками.

* приобретение представлений о свойствах продуктов, способах их определения (лабораторная работа);
* приобретение общетрудовых умений и навыков владения  инструментами и приспособлениями;
* овладение практическими действиями по изготовлению изделий с использованием технологической         документации (создание схемы приготовления теста).

Материал урока поможет формированию функциональной грамотности:

* техническая грамотность (использование бытовой техники);
* умение использовать персональный компьютер;
* экологическая грамотность;
* эстетическая культура;
* знание и соблюдение правил личной безопасности.

**Цели и задачи урока**:

***образовательная*** - ознакомить студентов с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий;

***воспитательная***– воспитывать  бережное отношение к хлебу; внимательность во время занятия, доброжелательное отношение при  работе в команде;

***развивающая*** – развивать логическое мышление и творческие способности при создании схем.

**Ожидаемый результат:** учащиеся должны овладеть технологической компетентностью – готовностью к пониманию инструкции, описанию технологии, алгоритма деятельности;  коммуникативной – получать в диалоге необходимую информацию. Студенты должны знать виды теста и разрыхлители, ознакомиться с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий.

**Оснащение урока:**

**Наглядные пособия и ТСО**: коллекция муки, дрожжи сухие и свежие, иллюстрации хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий, плакаты и таблицы с изображением форм для выпечки и готовых изделий; компьютерная презентация по теме; инструкционные карты.

**Посуда и инвентарь**: сито, ложка, разделочная доска, скалка, кулинарный нож, противень, формочки для выпечки.

**Оборудование:**для лабораторной работы пробирки с солью, пищевой содой, крахмалом, сахарной пудрой, мукой пшеничной; столовый уксус, вода, раствор йода.

**Методические приемы:**

***беседа*** с закреплением материала на тему: «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста»;

***лабораторно-практическая работа*** «Определение доброкачественности муки и продуктов химическим путем»;

***самостоятельная работа*** учащихся на ПК по созданию схемы приготовления песочного и заварного теста ***под контролем учителя****.*

**Ожидаемая результативность:** овладение учащимися монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое обращение; предполагается уверенное использование ПК при создании баз данных; умение определять доброкачественность муки и продуктов химическим путем и записывать результаты.

**Межпредметные связи**:

***математика***– построение геометрических фигур для создания схемы;

***русский язык*** – написание терминологии и названий продуктов;

***химия*** – лабораторно-практическая работа; названия разрыхлителей – пищевая сода NaHCOз,;

***физика***– процесс замеса, взбивания, раскатывания теста;

***литература*** – выдержки из стихотворений А.С.Пушкина «Сказка о рыбаке и рыбке» и «Евгений Онегин».

**Ход урока**

1. **Организационная часть – 3 минуты.**

Контроль посещаемости. Готовность к занятию.

1. **Вступительное слово учителя о хлебе - 3 минуты.**

«Хлеб – всему голова» - так говорит русская пословица. Ни один стол не обходится без хлеба, а сколько людей трудилось, чтобы этот хлеб попал на стол! Долгий путь проходит сдобная булка и душистый хлеб до стола человека.

  Хлеб и хлебобулочные изделия изготавливают в пекарнях, на хлебозаводах. Выпекает их *пекарь*. Он контролирует процессы выпечки, температурный и паровой режим пекарных камер, определяет готовность изделий.

Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских тем, что одни сладкие, а другие нет и количество содержания муки и других компонентов у них разное. Если в изделии больше муки по объему, чем всех иных компонентов, то изделие хлебное; если мука составляет меньше половины других компонентов (масла, яиц, сахара), то изделие кондитерское.

 На бисквитных фабриках технологический процесс изготовления бисквитов, высших сортов печенья, пряников на поточно-механизированных линиях ведет бисквитчик. Он замешивает, разделывает тесто, контролирует процесс сбивания кремов, изготовление начинок, формирует и выпекает изделия.

   Хлеб на столе – частичка солнца, знак устойчивости мира, достатка и благополучия. Издавна сложилось благоговейное отношение людей к хлебу. Надо стремиться к тому, чтобы не пропал ни один кусочек хлеба.

1. **Изложение нового материала – 15 минут.**

       Изделия из теста – важнейший продукт питания человека. Хлеб и хлебобулочные изделия содержат минеральные вещества – это белки, жиры, углеводы; витамины, аминокислоты. Например: в пшеничном хлебе есть витамины В1 и РР. В нашей стране вырабатывается свыше 35 млн. тонн хлебных изделий в год, около 600 различных видов хлеба, булочных, бараночных, диетических и др. изделий. Показателями питательной ценности этих изделий является высокая калорийность и хорошая усвояемость организмом.

(демонстрация булочных изделий на экране) Калорийность их колеблется в пределах 200-400 ккал на 100 г. продукта, усвояемость – 90%.

      Приступая к работе с пищевыми продуктами, вначале организовывают рабочее место. Вам уже известны санитарно-гигиенические правила .

- Тщательно мыть руки с мылом.

- Волосы убрать под косынку, одеть спец. одежду.

- Рабочее место и инвентарь должны быть чистыми.

- К работе с пищевыми продуктами не допускаются студенты с ожогами, порезами на руках.

   Посуда, инструменты и приспособления для работы с тестом достаточно разнообразны,*для замешивания теста*: сито, мерный стакан, кастрюли, миски, миксер, взбивалки.

*Для разделки теста*: доска, скалка, формочки для печенья, дисковый нож.

*Для выпечки теста*: противень, формочки, жарочный шкаф, электровафельница и т.д.

**Основные продукты**для приготовления мучных изделий:

**Мука** – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы.

Качество муки определяют по цвету, запаху и вкусу.

  В зависимости от вида теста используют различные **жидкости** – вода, молоко, кефир и др. Наличие в тесте молока повышает питательную ценность изделия, простокваша и кефир разрыхляют тесто.

  **Дрожжи**могут быть прессованные, сухие и жидкие. От качества дрожжей зависит длительность процесса брожения теста и его разрыхлителей.

  **Соль** поваренная пищевая влияет на процессы, происходящие в тесте при брожении, используется как вкусовое вещество.

*Студенты записывают в своих тетрадях названия основных продуктов.*

**Дополнительные продукты**: **жиры, сахар, яйца. (***записывают в тетрадях***)**

**Лабораторная работа: 3-5 минут.**

**Студенты ставят в штатив пробирки с продуктами в следующем порядке: соль, сода, крахмал, сахар, мука. Проверяют, растворяются ли продукты в воде комнатной температуры.**

**Чтобы доказать правильность определения продуктов, следует:**

**а) в пробирку с раствором соды добавить столовый уксус – жидкость пенится и шипит (выделяется углекислый газ);**

**б) в крахмал добавить 1-2 капли йода, содержимое посинеет;**

**в) соль и сахар проверить на вкус.**

   Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы при выпечке горячий воздух легче проникал в изделие. Мука с водой дает клейкую массу (клейковину), которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становится очень грубой. Чтобы улучшить качество теста, применяют  разрыхлители.

   Способы разрыхления могут быть различные *(запись в тетрадях)*

*Биохимические,*основанные на жизнедеятельности дрожжей*;*

*Химические*– пищевая сода NaHCOз.

*Механические* – с помощью взбивания (при изготовлении бисквита), раскатка (при изготовлении слоеного теста).

Наиболее характерны для русской кухни изделия из дрожжевого теста. В рукописях 16 века впервые упоминается о слоеном тесте. Простое пресное тесто было известно много раньше, чем дрожжевое.

О различных видах мучных изделий упоминается и в литературе, например, в стихотворении А.С.Пушкина «Сказке о рыбаке и рыбке»:

   «…За столом сидит она царицей,

         Служат ей бояре да дворяне,

         Наливают ей заморские вины,

         Заедает она пряником печатным.»

Или произведение «Евгений Онегин»:

     «…Они хранили в жизни мирной

           Привычки милой старины;

           У них на масленице жирной

           Водились русские блины»

В зависимости от вида изготавливаемого изделия тесто по способу приготовления может быть дрожжевое и пресное.

Пресное тесто по способу замеса может быть **слоеным, песочным, заварным, бисквитным.**

**Консистенция** теста зависит от вида изделия. Так для блинов, блинчиков, вафель, бисквита замешивают **жидкое тесто;**булочки, пироги, рулеты выпекают из более**густого теста,**для пельменей и лапши готовят**крутое.**

**(*учащиеся записывают в тетрадях*)**

 Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей. Разрыхлителем служит сода. Из пресного теста приготавливают печенье, пирожные, торты, блинчики, пряники.

Бисквитное тесто

Готовят без разрыхлителей. В его состав входят мука, сахар, яйца. Существует два способа приготовления: холодный и теплый. В первом случае белки и желтки отделяют друг от друга и взбивают с сахаром, после соединяют с мукой. Во втором случае – яйца смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят муку. Существует маленькая хитрость – бисквитное тесто нельзя встряхивать, иначе оно осядет и изделие не получится пышным.

(на доске выкладывают таблички с названием продукта и операции)

Холодный способ

Теплый способ

**4.Самостоятельная работа учащихся -***дается задание учащимся выполнить схемы  приготовления изделия по предложенным текстам на ПК –****10 мин. (перед работой учащиеся повторяют правила безопасности труда за ПК – 2 мин.)***

Песочное тесто

Требует большого количество масла и сахара. Основной разрыхлитель – масло. Муку высыпают горкой, сверху насыпают сахар, разрыхлитель. В муке делают углубление, кладут туда взбитые яйца, кусочки размягченного масла и быстро замешивают. Если процесс замеса затянется, то может образовать клейковина, Тогда тесто ставят на некоторое время в холодильник. Тесто раскатывают в пласт и нарезают формочками. Противень смазывать не обязательно.

Заварное тесто

Готовят в два приема: сначала заваривают муку в соотношении 1:1. В кипящую жидкость всыпают муку и, перемешивая, проваривают 3-5 минут. Затем охлаждают, взбивают, вводят яйца. Выкладывают на противень с помощью ложки или кондитерского мешочка.

**5.Анализ выполненной работы -2-3 мин.**

**6. Вопросы для закрепления материала – 3-4 мин.:**

- Какое тесто называют пресным?

- Назовите виды пресного теста.

- Назовите способы получения бисквитного теста.

- Какие разрыхлители применяют при изготовлении мучных изделий?

- В чем особенность получения заварного теста?

**7. Итоги урока – 2 мин.**

Лабораторная работа «Определение продукта»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название продукта | Растворение в воде | Реакция на столовый уксус | Реакция на йод |
| сахар |  | - | - |
| соль |  | - | - |
| крахмал |  | - |  |
| сода |  |  | - |
| мука |  | - | - |

**Используемая литература :**

Технология приготовления мучных кондитерских изделий Н.Г.Бутейкис,А.А.Жукова.

Технология производства мучных кондитерских изделий (лабораторно-практические работы)