Методична розробка

бінарного уроку

***Тема програми***: «Технологія приготування тістечок і тортів».

***Тема уроку:*** «Приготування бісквітних тортів».

***Мета*:** *навчальна*

* узагальнити та систематизувати набуті знання з теми «Приготування бісквітних тортів»;
* показати вплив теоретичних знань із теми на формування професійних компетенцій учнів;
* стимулювати зацікавленість учнівської аудиторії;
* орієнтувати на вирішення проблем;

*розвивальна:*

* розвивати творче мислення, прагнення до пошукової роботи з метою підвищення власного професійного рівня;
* розвивати відповідальність за дотримання рецептури та технологічного процесу приготування кондитерських виробів з метою виготовлення продукції високої якості;
* розвивати навички спілкування при роботі у малих групах;
* шукати і впроваджувати інноваційні технології в оформленні тортів;

*виховна:*

* виховувати свідоме ставлення до навчання, відповідальність за виконання поставлених завдань;
* виховувати естетичний смак в оформленні кондитерських виробів;

*методична:*

* використання комп’ютера та проектора у вирішенні практичних завдань;
* організація самостійної роботи учнів;
* активізація пізнавальної діяльності учнів на занятті у процесі вивчення нового матеріалу та оцінювання їх навчальних досягнень.

*Тип уроку*: комбінований.

*Вид уроку*: бінарний.

*Методи проведення*:

* *словесні* – евристична бесіда, повідомлення, диспут, ігрові форми;
* *наочні* – презентації, плакати;
* *інтерактивні* – мозковий штурм, робота малими групами, дебрифінг, презентації.

*Матеріально-технічне забезпечення:*

Міжпредметні зв’язки:

* Технологія приготування борошняних кондитерських виробів
* Устаткування підприємств ресторанного господарства
* Організація ресторанного господарства
* Основи фізіології
* Охорона праці

***Перелік практичних завдань***.

1. торт «Бісквітно-кремовий»
2. торт «Казка»
3. торт «Бісквітно-фруктовий»
4. торт «Вершково-фруктовий»

***Література***

1. Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко, «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», «Вікторія», Київ - 2002.
2. В.В. Архіпов «Організація ресторанного господарства», Київ-2010
3. Н.П. Саєнко, Т.Д. Волошенко, «Устаткування підприємств громадського харчування», Київ, «ЛДЛ», 2005.
4. О.Г. Бровко, Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. — K.: Кондор, 2010.
5. Доцяк В.С, Технологія приготування страв з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф. – техн. навч. закл. – К.: Наш час, 2014.
6. Винокурова Л.Е, Основи охорони праці:Навчальний посібник для професійних навчальних закладів. – К.: Факт, 2005.
7. ***Структура уроку***
8. Організаційна частина (5 хв.)

* Перевірка наявності учнів
* Перевірка готовності до уроку

1. Вступний інструктаж
2. *Актуалізація знань*

* Повідомлення теми і мети уроку
* Мотивація навчально-виробничої діяльності
* *устаткування*: міксер, електроплита, холодильна шафа, виробничі столи, вага циферблатна;
* *інструменти, інвентар, посуд*: ніж-струна, ніж-палет, бачки для збивання, пензлик для просочування сиропом, каструлі, місткістю 1-2л, сита, вінчики, підставка для торта, кондитерські торти, гребінка, лопатка, кондитерські десертні тарілки.

*Технічні засоби навчання:*

* *комп’ютер;*
* *мультимедіа-проектор.*

*Комплексно-методичне забезпечення уроку*: інструкційно-технологічні карти, плакати, ілюстрації тортів, критерії оцінювання, «Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств масового харчування» М. Економіка. 1985р.

*Натуральні взірці.*

*Напівфабрикати для виготовлення торта*: бісквітний пласт, масляні креми, сироп для просочування, крихти бісквітні, фруктова начинка, фрукти для оздоблення.

1. ***Торт «Вершково-фруктовий»***
2. ***Торт «Святковий»***
3. ***Торт «Оригінальний***
4. ***Торт «Казка»***

* Створення позитивного емоційного настрою учнів
* Актуалізація опорних знань
* Підведення підсумків

1. *Викладання нового матеріалу*

* Повідомлення нової навчальної інформації
* Показ нових прийомів трудової діяльності
* Пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці
* Повідомлення про передовий досвід
* Опитування учнів, пробне виконання нових прийомів, показаних майстром
* Відповідь майстра на запитання учнів
* Закріплення нових знань

1. Поточний інструктаж

* Видача завдань
* Розподіл учнів згідно робочих місць
* Повідомлення про критерії оцінювання
* Організація робочих місць
* Санітарні вимоги
* Правила охорони праці
* Цільові обходи майстра робочих місць
* Демонстрація виконаних робіт
* Прибирання робочих місць

1. Заключний інструктаж
2. Аналіз діяльності учнів
3. Повідомлення та обґрунтування оцінок
4. Видача домашнього завдання.

*Хід уроку*

1. Організаційна частина (3 хв.)

* Привітання, бригадир доповідає про наявність учнів, готовність до уроку (майстер відмічає в журналі).
* Перевірка санітарного стану, санітарного одягу та особистої гігієни учнів.
* Перевірка інструкційно-технологічних карток.
* Об’єднання учнів в бригади.

1. Вступний інструктаж

* Майстер виробничого навчання повідомляє тему і навчальну мету уроку.
* Мотивація навчально-виробничої діяльності.

*Викладач*: Торти посідають особливе місце в групі борошняних кондитерських виробів. Пояснюється це не тільки відмінними смаковими властивостями тортів, але й тим, що торт може прикрасити будь-який святковий стіл і бути гарним подарунком.

Торти – вироби зі значним вмістом цукру, жиру, яєць, привабливим зовнішнім виглядом, різноманітним смаком і ароматом, великого розміру, складного оздоблення, обмеженої стійкості у зберіганні. Вони являють собою покриті та оздоблені кремом, фруктовою

начинкою, марципаном або іншими масами, шари з випечених н/ф. До складу тортів входить багато вуглеводів, жирів і білків. Тому харчова цінність тортів залежить від продуктів, які використовують для їх приготування.

* Створення позитивного емоційного настрою.

*Викладач*: показує на дошці вислів:

***«Є в світі 5 мистецтв, і найвеличніші,***

***і найвидатніші з них – кондитерська справа».***

***Карем***

*Викладач*: Діти прочитайте, будь ласка, вислів на дошці і поясніть його зміст. (Після чого викладач висловлює свою думку і побажання.)

*Викладач*: Тож я бажаю Вам наполегливості, старанності та

працездатності на цьому уроці.

1. *Актуалізація опорних знань матеріалу.*

*Викладач*: Оскільки практика без теорії марна, ми повинні відновити набуті знання і скористатися ними під час уроку виробничого навчання.

Ознайомлення з умовами конкурсу. *На моніторі з’являються*

*теми конкурсів і запитання до них (див. презентацію «Торт – свята голова!»)*

Діти дають усну відповідь

*Конкурс 1*. ***«Впізнай мене».***

*Питання до учнів:* Назвіть всі види тіста, які ми вивчили.

*Відповідь*: Ми вивчили дріжджове, млинчасте, вафельне, пісочне, прісно здобне, бісквітне, пряничне.

*Питання до учнів:* Назвіть види тіста і н/ф з нього, які використовують для приготування тортів. *(На моніторі з’являються картинки з фотографіями і назвою н/ф. Діти повинні вибрати правильну відповідь).*

*Відповідь*: Для приготування тортів використовують такі види тіста, як: бісквітне, пісочне, вафельне, прісно здобне.

*Конкурс 2*. ***«Знайди помилку».***

*На моніторі з’являються картинки з продуктами*.

*Питання до учнів:* Вкажіть продукти, необхідні для бісквітного тіста.

*Відповідь*: Для приготування бісквітного тіста необхідні такі продукти: яйця, цукор, борошно, крохмаль.

*Питання до учнів:* Назвіть спосіб приготування тіста для бісквітних напівфабрикатів.

*Відповідь*: Для приготування бісквітних н/ф використовують основний спосіб з підігрівом.

*Конкурс 3*. ***«Хто найспритніший».***

*Питання до учнів:* Назвіть різні види н/ф, які використовують для приготування та оздоблення тортів.

*Відповідь*: Для приготування і оздоблення тортів використовують: креми, сиропи, желе, помади, мастики, карамелі, шоколад, посипки, фрукти. *(На моніторі з’являються картинки н/ф, які використовують для оздоблення тортів).*

*Конкурс 4*. ***«Оце так проблема».***

*На моніторі з’являються інструменти, інвентар та обладнання, які використовують для приготування кондитерських виробів.*

*Питання до учнів:* Підберіть необхідні інструменти, інвентар та обладнання для приготування:

а) тіста;

б) крему;

в) торта.

*Відповідь*: а) *Для приготування тіста* використовують – міксер, мірний стакан, вінчик, функціональна ємкість, форма для випікання кондитерські шафи.

б) *Для приготування крему*: міксер, функціональна ємкість, мірний стакан.

в) *Для приготування торта* : підставка для торта, кондитерський мішок з насадками, ніж для розрізання бісквіту, гребінка, холодильник.

*Конкурс 5*. ***«Розслідування ведуть».***

*Питання до учнів:* За яких умов зберігання буде забезпечено високу якість тортів?

*Відповідь 1*: За наявності окремого приміщення для приготування кондитерських виробів та холодильного обладнання.

*Відповідь 2*: За умови to приміщення не вище 17oС.

*Відповідь 3*: За умови не перевищення температури та терміну придатності (вироби з білково-збивним кремом 72 год., з масляним – 36 год., з сирним – 23 год., з заварним – 6 год. при to 2-6oС.

*Викладач*: Всіх цих правил потрібно суворо дотримуватись для захисту кондитерських виробів від заражень, які можуть призвести до харчових отруєнь.

*Підведення підсумків опитування.*

*Викладач*: На заключному інструктажі ми підведемо підсумок, результати якого будуть враховані при індивідуальному оцінюванні.

*Формування нових професійних вмінь та навичок.*

*Майстер*: Перед початком нової теми хочу нагадати вислів

відомого філософа Конфуція.

«Те, що я чую, я забуваю

Те, що я бачу, я пам’ятаю,

Те, що я роблю, я розумію».

* 1. *Повідомлення нової навчальної інформації.*

*Викладач*: Сучасному фахівцеві будь-якого рівня для професійної мобільності та конкурентоспроможності на ринку праці недостатньо володіти тільки спеціальними знаннями та навичками. Невід’ємним атрибутом спеціаліста є знання іноземної мови. Іноземна мова – це ключ до професійного росту. Недарма 2018р. оголошено роком німецької мови.

Метою нашого уроку було сформувати вміння та навички з приготування бісквітних тортів та збагатити лексичний запас слів з англійської та німецької мови, розвивати навики діалогічного та монологічного мовлення при вирішенні виробничих ситуацій, спонукати до вивчення іноземної мови, виховувати любов до обраної професії.

Володіючи лексикою іноземної мови, що стосується професійної сфери спілкування, майбутні випускники матимуть кращий рейтинг на ринку праці.

* 1. *Виступ викладачів англійської і німецької мови.*

L.: Guten Tag! Es freut mich sehr euch alle wieder zu sehen.

T.: Good afternoon colleagues, students.

L.: Es gibt heute einen Trend zur Internationalisierung der Küche. Aber jedes Land hat seine nationalen und regionalen Gerichte, besonders - Backwaren.

T.: Among all traditional desserts the special place belongs to baking. Pastries, cakes, cookies, pies, sponge cakes - all this refers to our theme.

During our lessons we already had an opportunity to learn about traditional British and German baking.

L.: Antworten Sie mir bitte, welche traditionelle Biskuitbackwarnen kennen Sie? (In Deutschland wahrscheinlich)

Відповіді учнів: «*Schwarzwälder Kirschtorte», «Frankfurter Kranz mit Buttercreme», «Donauwelle mit Pudding».*

T.: Let us remember what traditional British sponge cakes we know.

Відповіді учнів: *«Lamington Cake», «Trifle», «Victoria Sponge Cake».*

L.: Zu Hause suchen die Schüler eine interessanten Information über diese Torten.

*(Робота з роздатковим матеріалом)*

L.: Wir danken euch für die Mitarbeit!

*Показ нових прийомів трудової діяльності.*

Особистий показ майстра, демонстрація прийомів при приготуванні бісквітних тортів.

1. Організація робочого місця для *нарізання бісквіту* на пласти.
2. *Просочування бісквіту* ароматизованими сиропами (нижній пласт-менше, а верхній-більше).
3. *Намащування* на просочені пласти крему чи фруктової начинки.
4. *Склеювання* підготовлених пластів кремом чи фруктовою начинкою.
5. *Намащування* кремом поверхні тортової заготовки за допомогою ножа чи великої комбінованої насадки.
6. *Обкрошування* бокової сторони торта крихтами з випечених н/ф.
7. *Глазурування* тортових заготовок помадою, шоколадом, глазур’ю.
8. *Оздоблення* поверхні кремом, шоколадом, глазур’ю, цукатом.

*Майстер*:

* Презентує приготовлені торти

1. *Торт «Бісквітно-кремовий»*
2. *Торт «Бісквітно-фруктовий»*
3. *Торт «Казка»*

* Пробне виконання учнями нових прийомів
* Учень відтворює показані майстром прийоми *(1 учень)*
* Самоконтроль *(2 учні)*
* Повідомлення про передовий досвід
* Демонстрація натуральних взірців тортів

а) Європейська презентація *(квіти з малазійської мастики, дзеркальна глазур, топери)*

б) оздоблення торта вафельним трафаретом

* Типові помилки і способи їх попередження *(проблемні ситуації)*

*Проблемні питання*

**Чому**:

*Питання 1*: Бісквітний н/ф щільний, мало пористий, невеликого

об’єму?

*Відповідь*:

* використали борошно з великим вмістом клейковини (без додавання крохмалю);
* недостатній час збивання яєць;
* тривалий час замішування з борошном;
* тісто довго не випікалося.

*Питання:* Як виправити щільність бісквітного н/ф?

*Відповідь*: Більше просочити сиропом н/ф і для склеювання

використати фруктову начинку або вершковий крем.

*Питання 2*: При розрізанні пласти бісквітного н/ф неоднакової

товщини.

*Відповідь*: При склеюванні - торт повертати, щоб рівномірно

нанести крем.

*Питання 3*: Поверхня бісквітного пласта дуже розмокла? Чому?

*Відповідь*: Поливати гарячим сиропом?

*Питання 4*: При збиванні масляний крем відмаслився? Як виправити?

*Відповідь*: Розігріти на водяній бані і ще раз збити.

*Питання 5*: Вершковий крем не збивається.

*Відповідь*: Додати згущувач до вершків.

*Закріплення нових знань.*

***Рефлексія*** – гра «Ромашка» (додаток 1).

1. Поточний інструктаж.

* Видача завдань для самостійної роботи учнів та пояснення порядку їх виконання *(завдання на дошці)*

***Бригада 1:*** торт «Бісквітно-кремовий»

***Бригада 2:*** торт «Казка»

***Бригада 3:*** торт «Бісквітно-фруктовий»

***Бригада 4:*** торт «Вершково-фруктовий»

* Розподіл учнів за робочими місцями
* Видача технологічних карток
* Повідомлення про критерії оцінювання виконуваних робіт
* Організація робочих місць при приготуванні бісквітних тортів.

а) Організація робочих місць для приготування н/ф (креми, помади, сиропи)

б) Організація робочих місць для приготування і оздоблення тортів

в) Організація робочого місця для зберігання кондитерських виробів.

* Санітарні вимоги до приготування і оздоблення тортів. Вимоги до особистої гігієни.
* Нагадування про правила охорони праці, техніку безпеки при роботі з обладнанням.
* Відповіді та запитання учнів.

*Підведення підсумків уроку.*

*Викладач*: відзначає учнів, які були найактивнішими на уроці, оцінює їхню

А зараз вам пропонується

***акровірш***

**Б**агато в світі є професій…

**І** лиш одна із них моя:

**С**пекти, зварити, зготувати,

**К**расиво все оформити, подати;

**В** тортах, тістечках, кремах

**І** бісквітах розібратись

**Т**ому так наполегливо потрібно нам навчатись!

1. *Заключний інструктаж*
2. Аналіз діяльності учнів
3. Повідомлення та обґрунтування оцінок
4. Видача домашнього завдання.

Додаток 1

**Рефлексія** *(закріплення матеріалу)*

***Гра «Ромашка»***

У середині ромашки написані слова.

«Тема уроку». Разом з учнями слід згадати тему заняття. На

пелюстках написані неповні речення, які потрібно закінчити.

1. *Нарізування* (бісквіту на пласти)
2. *Просочування* (бісквіту ароматизованими сиропами за допомогою лійки, нижній – менше, верхній – більше)
3. *Намащування* на просочені пласти крему чи фруктової начинки
4. *Склеювання* (підготовлених пластів кремом чи фруктовою начинкою)
5. *Намащування* (кремом поверхні тортової заготовки)
6. *Обкрошування* (бокової сторони торта крихтами з випечених/ф)
7. *Глазурування* (тортових заготовок помадою, шоколадом, глазур’ю, попередньо змастивши фруктовою)
8. *Оздоблення* (поверхні кремом, шоколадом, глазур’ю, цукатами).

