**План**

**відкритого уроку з виробничого навчання**

 **з професії: 7412 «Кондитер», рівень кваліфікації – IV розряд**

**у групі 39 кухарів кондитерів, майстра виробничого навчання**

 **Кулик Валентини Михайлівни (вступний інструктаж).**

**Методична мета відкритого уроку:** формування професійних компетентностей здобувачів освіти через застосування вправ, як одного з методівактивізації навчальної діяльності.

**Тема уроку:** Приготування білково-повітряного тіста та виробів з нього.

**Мета уроку:** (*формувати компетентності):*

 ***професійні*:** закріпити практично-теоретичні знання та удосконалити вміння при приготуванні білково –повітряногого тіста та виробів з нього ;

***ключові:*** комунікативну: формувати вміння висловлювати судження, власні думки при виконанні вправ;

***екологічну грамотність і здорове життя:*** формувати готовність дотримуватися здорового способу життя й пропагувати його;

**здоров’язбережувальну:** формувати свідоме ставлення до свого здоров’я через дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни.

***Тип уроку:*** урок формування первинних умінь та навичок з елементами інтерактивних технологій.

***Метод проведення:*** презентація, показ відеоролика, робота в групах, вправи «Знайди пару», «Заповни пропуски», «Склади кошик», «Сигнальні картки», «Виробнича ситуація», демонстрація майстром в/н приготування білкового тіста та виробів із нього.

***Дидактичне забезпечення:***

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, інструкційні картки.

***Матеріально-технічне забезпечення:*** сировина, інвентар, обладнання,ноутбук,

екран, проєктор.

***Міжпредметні зв’язки:*** «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Охорона праці».

**Хід уроку**

**І. Організаційна частина**

 - перевірка наявності здобувачів освіти на уроці (звіт бригадирів);

 - перевірка готовності здобувачів освіти до уроку (зовнішній вигляд, наявність спецодягу).

**ІІ. Вступний інструктаж:**

**2.1*. Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти.*** *Здійснюється за допомогою вступного слова майстра виробничого навчання. Проводиться показ відеоролика.*

***2.2 Повідомлення теми і мети уроку***

**2.3*****Перевірка теоретичних знань, пов’язаних з темою****.(Здійснюється за допомогою вправ:«Знайди пару», «Заповни пропуски», «Склади кошик» , «Сигнальні картки»,*  *«Виробнича ситуація»). Використовуються методи:опитування, робота в групах.*

Повідомлення майстра в/н про використання якісної сировини при приготуванні білково- повітряного тіста, відповідно до ХАСП.

***2.4 Організація робочого місця кондитера та дотримання вимог охорони праці на робочому місці під час приготування білкового тіста.***

 Здійснюється за допомогою вправи «Продовж речення».

**2.5 *Перегляд відеоролика****:* приготування з білково-повітряного тіста печива «Меренги».

***2.6 Демонстрація майстром виробничого навчання з допомогою здобувачів освіти технології приготування білково-повітряного тіста.*** *(*Здійснюється у вигляді демонстрації майстром виробничого навчання прийомів приготування тіста та виробів з нього).

***2.7 Доведення завдань та критерії оцінювання роботи.***

 **ІІІ. Поточний інструктаж.**

1. Самостійна робота здобувачів освіти над завданням.
2. Цільові обходи майстра в/н робочих місць здобувачів освіти.
3. Надання необхідної допомоги здобувачам освіти, контроль за організацією робочих місць, відповіді на індивідуальні запитання здобувачів освіти, інструктаж на робочому місці.
4. Контроль за дотриманням технологічних норм, часу виконання роботи, правил охорони праці.

 **ІV. Заключний інструктаж.**

1. Підсумки роботи здобувачів освіти і ступінь досягнення поставленої мети.
2. Проведення бракеражу кондитерських виробів.
3. Аналіз виконання навчально-виробничих завдань.
4. Розгляд типових помилок, допущених в процесі роботи.
5. Підведення підсумків уроку, виставлення оцінок з їх мотивацією.
6. Оголошення домашнього завдання.
7. Прибирання робочих місць в лабораторії.

Розробив майстер в/н\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Валентина КУЛИК

Розглянуто і схвалено на засіданні методичної комісії із теоретичної та практичної підготовки з професій «Кухар», «Офіціант», «Кондитер», «Майстер ресторанного обслуговування».

 Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.

Голова методичної комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олена МАРУСЕНКО

Погоджено:

Старший майстер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олександр СЕМЕНЮТА

 **І. Організаційна частина**

Добрий день, шановні здобувачі освіти! Сьогодні ми з вами проводимо відкритий урок виробничого навчання.

До уроку всі готові? Урок наш сподіваюся буде цікавий,ми зробимо з вами ще один крок в країну «Кондитерського мистецтва»

У нас сьогодні буде працювати дві команди,ви будете досягати успіху завдяки своїм правильним відповідям. За ваші правильні відповіді ви отримуватимете бонуси, які називаються «Успіх». Яка команда їх більше отримає та і буде переможцем .

* Сьогодні ми з вами будемо слухати -уважно.
* Працювати-старанно.
* Запам’ятовувати -міцно.
* Відповідати- точно

А зараз перевіримо присутність здобувачів

 - перевірка наявності здобувачів освіти на уроці (звіт бригадирів);

 - перевірка готовності здобувачів освіти до уроку (зовнішній вигляд, наявність спецодягу).

*(При цьому здійснюється виховання в* здобувачів освіти *відповідальності за доручену справу та дисциплінованість).*

Добрий день, шановні здобувачі освіти!

**II.**  **Вступний інструктаж**

***Майстер в/н:***

**2.1 Мотивація навчальної діяльності**

Шановні здобувачі освіти ,на уроках «Технології приготування їжі» ви вже вивчали різні види тіста

Перед тим як перейти до вивчення нової теми давайте згадаємо, які існують види бездріжджового тіста ?

Медове тісто

Пряничне тісто

Пісочне тісто

Заварне тісто

Вафельне тісто

Млинцеве тісто

**Та…?**

Показ відеоролика №1

Молодці! Що являє собою білкове тісто? Білкове тісто поділяють на білково-повітряне та білково-горіхове, це коли в збиту білкову масу додають подрібнені горіхи.

 Білково- повітряне тісто являє собою пишну масу добре збитих механічним способом білків з цукром. Це єдине тісто, що готується без борошна.

## При збиванні білків обсяг їх збільшується в 5-8 разів. Міцність білкової піни залежить від багатьох факторів, і насамперед, від ступеня збитості.

А зараз за допомогою **гри «Знайди пару»** вам необхідно приєднати кондитерський виріб до тіста.

Білкове тісто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Медове тісто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пряничне тісто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пісочне тісто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заварне тісто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вафельне тісто\_\_\_\_\_\_

В умовах сьогодення підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних кадрів, стоїть на високій ступені в організації роботи професійно-технічних навчальних закладів. І сьогодні на уроці вивчаючи тему «Приготування білкового тістами познайомимося та навчимося готуватибілковетісто, формувати з нього кондитерські вироби та оформляти їх. Адже незабаром ви закінчите навчальний заклад і підете працювати, цей досвід вам знадобиться у вашій майбутній діяльності де б ви не працювали чи на нашій рідній Україні,чи за кордоном. Бо кондитерські вироби з білкового тіста дуже популярні і мають великий попит.Їх полюбляють, як дорослі так і діти.

**2.2 Тема сьогоднішнього уроку:** «Приготування білкового тіста».

Сьогодні на уроці ви згадаєте технологію приготування та, ознайомитеся з особливостями приготування білково-повітряного тіста, будете виконувати вправи, вирішувати виробничі ситуації, що можуть виникати у вас під час практичної діяльності.

**Скажіть будь-ласка, щоб ви хотіли дізнатися по завершенню нашого уроку?**

Я хочу дізнатися технологію приготування білково-повітряного тіста.

А я хочу практично навчитися готувати білкове тісто.

Мені цікаво знати , яке обладнання використовують для приготування білково-повітряного тіста.

**III. Актуалізація знань**

Щоб гарно приготувати кондитерський виріб вам необхідно перш за все:

- знати технологію приготування;

- вміти робити розрахунок сировини;

- дотримуватися норм закладки сировини;

- використовувати якісні продукти;

- вірно організувати робоче місце;

- дотримуватися вимог охорони праці, санітарії і гігієни.

Із предмету «Технологія приготування їжі» давайте згадаємо, які особливості приготування білково-повітряного тіста. Для цього виконаємо вправу **«Заповни пропуски». За кожну вірну відповідь команда отримує по одному балу успіху.**

1. Білково-повітряне тісто готують шляхом……..(інтенсивного збивання білків) до максимального насичення маси…….(повітрям).

2. Особливість приготування білково-повітряного тіста полягає в тому, що готують його …….(без борошна), н/ф має вигляд……… (легкої, пористої, крихкої маси).

3. Для приготування білково - повітряного тіста використовують…….(свіжі, охолоджені )яйця, жовтки…….. (відокремлюють від білків,а білки охолоджують до 2 градусів С.

4. Для приготування білкового тіста посуд ………(знежирюють та промивають гарячою водою).

5.Співвідношення………(білка, цукру) становить…….(1:2,6).

6.Для приготування білкового тіста краще використовувати……….(цукрову пудру) тому, що……..(вона швидше розчиняється).

7. Якщо білки недостатньо збивати то………(піна осідає), вироби будуть……(розпливчасті).

8. Не можна висипати ввесь …….(цукор) відразу,тому, що цукор ……розчинеться, білки стануть………..(рідкі) і виріб не набере ………(потрібної форми).

9. Вологість білкового тіста ………(становить 22-24відсотки).

10. Білково- повітряне тісто випікають при ……….(температурі 100-110), дрібні вироби……..(20-30хв),а великі……(60-70хв.).

**Майстер в/н:**

Які ж вироби готують із білково тіста?

**Очікувана відповідь здобувача освіти:** із білкового тіста готують такі кондитерські вироби:

печиво «Меренги»-повітряне і дуже солодке печиво, може використовуватися для оздоблення тортів.

«Безе»- легке повітряне тістечко.

Десерт «Павлова» -популярний і вишуканий,складається з білкового н/ф і вершкового крему,оздоблений фруктами.

Печиво «Жоржина»-тістечко круглої формиз білкового н/ф і масляного крему.

Найяскравішим прикладом поєднання білково-горіхового н/ф та крему масляного є торт «Київський», який популярний навіть за межами України.

Меренговий рулет-поєднання меренги із фруктами.

Торт «Естерхазі»-поєднання білкового н/ф. з вершковим кремом і з додаванням мигдалю. Приготування білкового тіста з давніх давен набуло широкого використання.

 **Майстер в/н:**

 Під час збивання білкова маса перебуває в двох стадіях стану – в м'яких і жорстких піках. Спочатку вона стає рівномірно м'якою. Якщо після досягнення білкової піни м'яких піків продовжити процес збивання міксером ще протягом кількох хвилин на середній швидкості то з'являться жорсткі піки збитих білків, вони відрізняються гладкою структурою і гарною щільністю.

 Приготування білкового тіста з давніх давен набуло широкого використання.Всі ми з вами знаємо, що глазурь на Великдень готують із білково-повітряного тіста.

Випікають смачну випічку і поливають її глазур'ю. Прикраса для пасок готується з білків двох яєць, дрібного цукрового піску – 250 г і дрібки солі. Збиваємо масу з сіллю до утворення густої піни. Всипаємо порціями цукор. Збивайте ще 4-5 хвилин. Повітряна глазур готова.

**Ви ознайомилися з асортиментом виробів з білкового тіста, чи є у вас питання?**

Сьогодні ми оволодіємо практичними навичками і навчимося готувати білково-повітряне тісто та кондитерський виріб печиво «Меренги».

Давайте згадаємо із предмета «Технологія приготування кондитерських виробів», яка рецептура приготування печива «Меренги» за допомогою вправи **«Склади кошик».**

**Майстер виробничого навчання:**

**На ваших столах лежать картки на яких даний перелік інгредієнтів. Вам необхідно зібрати кошик, тобто вибрати ті інгредієнти, які необхідні для приготування печива «МЕРЕНГИ»**

Кориця 5г Цукор 961г

Мигдаль-15г білки яєчні 360 г,

Цукор 961г цукор ванільний 7 г.

Жовтки яєць-135г Вихід 1000 г

Білки яєчні 360 г,

Цукор ванільний 7 г.

Борошно пшеничне-50г

1.Тісто висаджують у вигляді невеликих круглих чи овальних заготовок з кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою трубочкою на листи, змащені жиром і посилані борошном.

2. Випікають печиво при температурі 100-110°С протягом 30—40 хв.

3. Готове печиво охолоджують, обережно знімають з листів і перекладають у лотки.

4. Поверхню випеченого печива інколи розмальовують розплавленим шоколадом.

**Вимоги до якості:**

*Зовнішній вигляд* круглої або овальної форми.

*Смак* солодкий.

*Запах* приємний.

*Консистенція* пухка.

Що краще використовувати для приготування печива «Меренги» цукор чи цукрову пудру?

Якщо хочете приготувати круту піну для безе (меренге), краще використовувати цукрову пудру. Співвідношення таке –250г дрібного цукрової пудри і 4 яйця. Якщо цукру буде мало – маса буде в'язкою. Якщо багато – кондитерський виріб осяде і буде важкий.

**Майстер виробничого навчання:**

Пропоную вам за допомогою сигнальних карток перевірити твердження

**Вправа «Сигнальні картки».** Якщо твердження вірне піднімаєте зелену картку, якщо ні то червону. Кожна вірна відповідь оцінюється 5 балами «Успіху».

1. Білок добре збивається якщо він несвіжий. (Ні)………( свіжий і охолоджени).

2 . Білки потрібно збивати в емальованому, керамічному або скляному посуді , ні в якому разі не в алюмінієвому, так як білки стануть сірими!.(Так).
3. Збивати потрібно обов'язково спочатку на високій швидкості (Ні)….. (самій низькій швидкості свіжі ,охолоджені яйця).
4. Посуд для збивання повинен бути абсолютно сухим, без краплі жиру. (Так)
5. У міру збивання, швидкість поступово зменшують.( Ні)……..(збільшують).

6. Якщо збивати білки відразу швидко білки стануть рідкими і вже не зіб'ються (Так).

7. Щоб поліпшити процес збивання, можна додати оцет (Ні)…….( краплю лимонної кислоти або дрібку солі).

8. Білки не досить добре збиті то готові вироби виходять розпливчастими. (Так). 9. Коли об’єм збитих білків збільшиться в 4-5 разів додають цукор всю порцію відразу (Ні). …. (Не висипайте весь цукор відразу! Він зразу розчиниться, білки стануть рідкими і виріб вже не набере потрібну вам форму і смак).

**Майстер виробничого навчання:** Як же формують вироби із білково-повітряного тіста?

**Формування і випікання.**

Готове тісто необхідно одразу формувати і ви­пікати, щоб уникнути його осідання. Не бажано зберігати тісто тривалий час перед випіканням, оскільки погіршується його якість, з нього видаляється повітря. Збільшується щільність тіста і погіршується його стійкість.

Якщо білки погано збиті, в них утворюються великі бульбашки повітря, які лопаються при замішуванні тіста, і готові вироби виходять недостатньо повітряними. Занадто збиті білки містять дрібні бульбашки повітря. У процесі випікання такі бульбашки лопаються і бісквіти опадають.

Закріпимо свої знання використовуючи поради Євгена Клопотенко.

**Поради від Євгена Клопотенко**

## Правило 1: чиста і суха ємність

## Правило 2: якісні яйця і дотримання температурного режиму

## Використовуємо свіжі та охолоджені яйця.

Якісний продукт – один з головних запорук чудового результату.

## Правило № 3:додавання солі або лимонної кислоти 1-2 краплі

## Правило № 4: швидкість збивання

Не рекомендую збивати білки на великій швидкості міксера, інакше їх дуже легко «перезбити». Поставте вінчики міксера в ємність з білками під прямим кутом і починайте збивати на невеликій швидкості. Через хвилинку можна трохи збільшити швидкість, але все одно не вмикати максимум.

## Правило № 5: поступове додавання цукру

То ж користуючись цими порадами я впевнена, що тепер ви зможете зробити все ідеально із задоволенням.

### Майстер в/н : Як же підготувати яйця до збивання?

### Очікувана відповідь здобувача освіти:

Незалежно від того, який продукт домашній або магазинний, на його шкаралупі може бути поверхневе забруднення, пух і хворобливі мікроорганізми.Тому перед приготуванням кожне яйце потрібно ретельно промити мильним розчином. Це дозволить позбутися від частинок жиру.

**Майстер в/н :**

А зараз за допомогою вправи **«Виробнича ситуація»** розглянемо можливі дефекти та причини їх виникнення при приготуванні білково-повітряного тіста. У вас на столах лежать картки –завдання. Вам необхідно заповнити таблицю. За вірно заповнену таблицю кожна команда отримає по 2 балу «Успіху».

|  |  |
| --- | --- |
| Можливі дефекти  | Причини виникнення  |
| Яєчні білки не збиваються до потрібного об'єму  | До білків потрапив жовток яйця; білки не охолодили перед збиванням; посуд недостатньо знежирили  |
| Білки осіли під час збивання  | Збільшили час збивання білків  |
| Білкове тісто при висаджуванні на лист розпливається  | Недостатній чи надмірний час збивання білків; надлишок цукру у тісті  |
| Білковий напівфабрикат у середині порожнистий з липкою м'якушкою  | Недостатній час випікання; понижена температура випікання  |
| Білковий напівфабрикат з потемнілою, розтрісканою поверхнею  | Підвищена температура випікання  |

**2.5 Організація виробництва**

Приготування кондитерських виробів потребує ідеальної чистоти і порядку.Від їх дотримання залежить якість кондитерських виробів.Навіть продукти вищої якості в разі неправильного зберігання і використання завдати шкоди здоров потребує ідеальної чистоти і порядку.Від їх дотримання залежить якість кондитерських виробів. Навіть продукти вищої якості в разі неправильного зберігання і використання завдати шкоди здоров○ю людини.Тому ви, як майбутні кондитери повинні звертати особливу увагу. Гарантувати випуск безпечної продукції можна тільки в разі дотримання санітарних вимог підприємства. Ви незабаром закінчите навчальний заклад,будете працювати кондитерами в різних куточках нашої країни чи за кордоном. І саме в стінах навчального закладу ви повинні навчитися до римуватися всіх санітарних вимог та правил охорони праці

У нашому сьогоденні для виробництва кондитерських виробів дуже широко почали використовувати багато виробників сировину низької якості,а саме: рослинне масло,емульгатори, консерванти, різноманітні барвники, штучні вершки, яєчні продукти замість яєць. Вся ця сировина дуже шкідливо впливає на організм людини,викликає різноманітні захворювання шкт, зору, нирок.Тому хочу вас застережити бути обережними при покупці та виборі продуктів, які необхідні для приготування вафель .

 Однією із характерних особливостей нової економічної політики в Україні—є контроль виготовлення безпечних продуктів харчування, якість яких відповідає світовим стандартам**.** Система ХАСП виявляє, оцінює та контролює небезпечні фактори, які є визначальними для безпечності харчових продуктів.  Одна з основних цілей упровадження системи ХАСП – забезпечення безпеки харчової продукції шляхом виявлення небезпечних чинників. .

**Майстер в/н:** Які ж санітарні вимоги до роботи кондитера, інвентарю та посуду необхідно дотримуватися.

Особиста гігієна кухаря-кондитера. За допомогою **вправи «Доповни речення»** давайте згадаємо яких санітарних вимог повинен дотримуватися кухар-кондитер.

* 1. Працювати в кондитерському цеху допускаються особи, що пройшли…….( спецiальний медичний огляд).
* 2. Санiтарний одяг працiвника повинен бути……….( чистим, косинки та ковпаки щiльно закривати волосся, нiгтi коротко пiдстрижені).
* 3. Забороняється носити………. (прикраси та годинники).
* 4. На руках не повинно бути………. (подряпин, порiзiв, опiкiв, нагноювань. При пошкодженнi рук слiд негайно припинити роботу, обробити рану антисептичним розчином окису водню, закрити стерильною пов'язкою i при необхiдностi вдягнути гумовi пальчики).
* 5. Перед роботою, пiсля вiдвiдування туалету, пiсля прибирання, руки треба мити…….. теплою водою з милом, а потiм сполiскувати 0,2 % розчином хлорного вапна, або 0,1 % розчином хлорамiну.
* 6. Забороняеться виходити………. В( санiтарному одязi за межi пiдприємства харчування, заходити в туалет, приймати на робочому мiсцi iжу, палити цигарки).
* 7. Користуватися iнвентарем та посудом необхiдно тiльки………..( за призначенням, не порушуючи маркiруванн).
* 8. Пiсля використання усе обладнання та iнвентар слiд ретельно……… (очистити вiд залишкiв i промити гарячою водою, раз в тиждень його слiд дезинфiкувати 0,5 % розчином хлорного вапна, пiсля чого промивати гарячою водою).
* 9. Щiтки та мочалки для миття посуду необхiдно щодня………( промивати з додаванням мийних засобiв, пiсля чого кип'тити 10 - 15 хвилин).

**Майстерстер в/н:** давайте пригадаємо методом колективного оговорення із предметів **«Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств громадського харчування»,**  яке обладнання, посуд та інвентар використовують для приготування білкового тіста?

**Обладнання**: жарова шафа, виробничий стіл, ваги, міксер.

**Посуд та інвентар:** глибока миска для збивання, ложка, кондитерський мішок, пергаментний папір, лист, серветка, ніж,вінчик для збивання, виделки.

Досвідчені кулінари рекомендують збивати яєчний продукт тільки в глибокому посуді, виготовленої зі скла, фаянсу або емальованої сталі. Тільки в ній вдасться переробити білок так, щоб рівень піни міг дійти до висоти від 2,5 до 4,5 сантиметрів.

При збиванні міксером потрібно стежити, щоб всі білки були в процесі збивання (щоб мішалка діставала до дна посуду), інакше може вийти так, що внизу білки залишаться рідкими.

**Майстер в/н:**

Яких правил охорони праці необхідно дотримуватися при приготуванні білкового тіста?

 1. Не використовуйте міксер , якщо пошкоджений шнур живлення,шнур не повинен звисати над краєм столу.

2. Не занурюйте шнур або корпус міксера у воду.

3. Не залишайте міксер поряд із жаровою шафою або плитою.

4. Не виймайте вінчики для збивання під час роботи.

5. Вимикайте прилад з розетки перед тим, як вставляти деталі.

6. Виймайте вінчики перед миттям міксера.

Міксер забезпечує рівномірне розподілення компонентів розчинення продуктів і насичення суміші повітрям

Зараз використовують сучасні планетарні міксери призначені для збивання.Широко використовуються в каф,.ресторанах.Продуктивність залежить від їх потужності.Являє робочою місткістю нерухомий бачок ,що має форму циліндра, та збивачі –мішалки.

Охорна праці при роботі з вогнегасниками згідно інструкції №1

***Запитання майстра в/н:***

1. Які види вогнегасників ви знаєте?

***Очікувана відповідь учня:***

Вогнегасники бувають таких видів: пінний, вуглекислотний, порошковий.

***Запитання майстра в/н:***

1. Скажіть, до якої величини напруги можна гасити електрообладнання?

***Очікувана відповідь учня:***

Можна гасити електрообладнання, якщо величина напруги не перевищує

1000 В.

***Запитання майстра в/н:***

1. З якої відстані гасять пожежу вуглекислотним вогнегасником?

***Очікувана відповідь учня:***

Вуглекислотним вогнегасником гасять пожежу на відстані не менше 1,2-2 м.

***Запитання майстра в/н:***

1. Який небезпечний фактор може виникнути при користуванні

вуглекислотним вогнегасником?

***Очікувана відповідь учня:***

До складу вуглекислотного вогнегасника входить вуглекислота, температура

якої при гасінні пожежі – 70°С.

***2.3.6 Доведення завдань та критерії оцінювання роботи.***

***Майстер в/н:***

 Хочу вам нагадати, що оцінка за урок комплексна, згідно листа оцінювання

 ставляться бали за:

* теоретичні знання;
* організацію робочого місця;
* дотримання вимог охорони праці під час роботи;
* приготування страв.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Теоретичні знання | Організація робочого місця | Дотримання охорони праці під час роботи | Приготування страви | Загальна оцінка |
|  |  |  |  |  |  |

Білкове тісто, як основний результат, ми оцінюємо згідно правил бракеражу. Давайте пригадаємо правила оцінювання *(зовнішній вигляд, запах, смак, консистенція)*

**2.3.7. Підведення підсумку.**  **Слово викладача:**

* Чи цікаво було вам на уроці?
* Яку нову інформацію ви відкрили для себе?
* Чи сподобалося працювати в бригадах, досліджуючи тему?

 Швидко плинув час нашого уроку. Дякую вам за допомогу та активну роботу на уроці. Я надіюся, що знання, які ви отримали сьогодні дозволять вам з розумінням їх використовувати при проходженні виробничої практики і в подальшому в роботі або просто дома при зустрічі гостей.

***2.3.8. Доведення завдань та критерії оцінювання роботи.***

***Майстер в/н:***

 Хочу вам нагадати, що оцінка за урок комплексна, згідно листа оцінювання

 ставляться бали за:

* теоретичні знання;
* організацію робочого місця;
* дотримання вимог охорони праці під час роботи;
* приготування страв.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Теоретичні знання | Організація робочого місця | Дотримання техніки безпеки під час роботи | Приготування страви | Загальна оцінка |
|  |  |  |  |  |  |

Білкове тісто, ми оцінюємо згідно правил бракеражу. Давайте пригадаємо правила оцінювання *(зовнішній вигляд, запах, смак, консистенція)*

**Майстер в/н:**

1. Давайте з’ясуємо, що нового ви дізналися із сьогоднішнього уроку? Для чого вам потрібні ці знання та вміння?

2. Де можна використовувати набуті знання?

4. Які знання можна використовувати на уроках інших предметів?

Дякую вам за активну роботу.

Я маю надію, що у вашому серці залишився добрий слід і всі свої знання ви застосуєте у майбутньому. Будьте впевнені в собі і тоді

 обов’язково успіх буде за вами. А зараз, будь-ласка, розпишіться в журналі з охорони праці і тим самим засвідчіть, що ви будете дотримуватися правил охорони праці згідно інструкції номер 95.

**ІІІ. Поточний інструктаж.**

Обхід робочих місць з метою перевірки:

а) готовності здобувачів освіти до роботи;

б) дотримання здобувачами освіти правил охорони праці;

в) організації робочих місць.

 Індивідуальні і додаткові інструктажі на робочих місцях

.*(При цьому здійснюється виховання в учнів відповідальності за доручену*

*праву, любов до обраної професії).*

**ІV. Заключний інструктаж.**

1. Підсумки роботи здобувачів освіти і ступінь досягнення поставленої мети.
2. Проведення бракеражу кондитерських виробів.
3. Аналіз роботи здобувачів освіти.
4. Розгляд помилок, допущених в процесі роботи.
5. Оголошення і мотивація оцінок здобувачів освіти.
6. Домашнє завдання.
7. Прибирання робочих місць в лабораторії.

 Розробив майстер в/н\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Валентина Кулик

Розглянуто і затверджено на засіданні методичної комісії із теоретичної та практичної підготовки з професій «Кухар», «Кондитер». «Офіціант».

Протокол №\_\_ від «\_\_» 2020 р.

Голова методичної комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олена Марусенко

 Погоджено:

 Старший майстер Олександр Семенюта

|  |  |
| --- | --- |
| Можливі дефекти  | Причини виникнення  |
| Яєчні білки не збиваються до потрібного об'єму  |  |
| Білки осіли під час збивання  |  |
| Білкове тісто при висаджуванні на лист розпливається  |  |
| Білковий напівфабрикат у середині порожнистий з липкою м'якушкою  |  |
| Білковий напівфабрикат з потемнілою, розтрісканою поверхнею  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Можливі дефекти  | Причини виникнення  |
| Яєчні білки не збиваються до потрібного об'єму  |  |
| Білки осіли під час збивання  |  |
| Білкове тісто при висаджуванні на лист розпливається  |  |
| Білковий напівфабрикат у середині порожнистий з липкою м'якушкою  |  |
| Білковий напівфабрикат з потемнілою, розтрісканою поверхнею  |  |

**приготування печива «МЕРЕНГИ»**

Кориця 5г Цукор 961г

Мигдаль-15г білки яєчні 360 г,

Жовтки яєць-135г Вихід 1000 г

Білки яєчні 360 г,

Цукор ванільний 7 г.

Борошно пшеничне-50г

**приготування печива «МЕРЕНГИ»**

Кориця 5г Цукор 961г

Мигдаль-15г білки яєчні 360 г,

Цукор 961г цукор ванільний 7 г.

Жовтки яєць-135г Вихід 1000 г

Білки яєчні 360 г,

Цукор ванільний 7 г.

Борошно пшеничне-50г

 **Інструкційна картка**

 На кондитерський виріб печиво **«Меренги»**

Підстав: Г.Т.Зайцева;Т.М.Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів».

**Набір сировини** На1000г тіста

Цукор 961г

білки яєчні 360 г

цукор ванільний 7 г.

Вихід 1000 г

**Послідовність виконання роботи**

1.Тісто висаджують у вигляді невеликих круглих чи овальних заготовок з кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою трубочкою на листи, змащені жиром і посилані борошном.

2. Випікають печиво при температурі 100-110°С протягом 30—40 хв.

3. Готове печиво охолоджують, обережно знімають з листів і перекладають у лотки.

4. Поверхню випеченого печива інколи розмальовують розплавленим шоколадом.

**Вимоги до якості:**

*Зовнішній вигляд* круглої або овальної форми.

*Смак* солодкий.

*Запах* приємний.

*Консистенція* пухка.

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх

Успіх Успіх Успіх

Успіх Успіх Успіх

Успіх Успіх Успіх Успіх

Успіх

 Успіх Успіх Успіх

Успіх

 Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх Успіх Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

 Успіх

 Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх Успіх

Успіх

 Успіх Успіх Успіх

Успіх

Успіх Успіх Успіх Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

 Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

 Успіх

 Успіх Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

 Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

Успіх

**Кмітливі**

Винахідливі

**Матеріали**

 **розгорнутого плану**

**відкритого уроку з виробничого навчання із професії:7412 «Кондитер»,**

 **рівень кваліфікації –3 розряд**

**в групі 39 кухарів кондитерів**

**майстра виробничого навчання**

**Кулик Валентини Михайлівни, проведеного 4 березня 2022 року . (вступний інструктаж) на тему:**

**«Приготування вафельного тіста»**

**План**

**відкритого уроку виробничого навчання**

**із професії: 5122 «Кухар», рівень кваліфікації – 4 розряд в групі 39 кухарів кондитерів майстра виробничого навчання**

 **Кулик Валентини Михайлівни, проведеного 4 березня 2021 року**

**(вступний інструктаж).**

**Методична мета відкритого уроку*:*** формування професійних компетентностей здобувачів освіти через застосування методівактивізації: вправ та ігор.

**Тема уроку**: Приготування гарячих напоїв: чай фруктовий, кава натуральна, какао з молоком, шоколад гарячий, кава глясе.

**Мета уроку:** *сформувати професійні компетентності:* закріпити практично-теоретичні знання та удосконалити вміння здобувачів освіти при приготуванні гарячих напоїв з економним використанням сировини та електроенергії, з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки;

*розвивати ключові компетентності*: здатність успішно взаємодіяти засобами української мови, уміння навчатися впродовж життя, загальнокультурну та, екологічну грамотність і потребу здорового способу життя;

*виховувати* ціннісне ставлення до обраної професії, відповідальність за доручену справу та дисциплінованість.

***Тип уроку:*** урок формування первинних умінь та навичок з елементами інтерактивних технологій.

***Метод проведення:*** опитування, розповідь-презентація, показ слайдів, робота в групах, демонстрація правильних прийомів роботи.

***Дидактичне забезпечення:***

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, інструкційні картки.

***Матеріально-технічне забезпечення:*** сировина, інвентар, обладнання,ноутбук,екран, проектор.

***Міжпредметні зв’язки:*** «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Охорона праці».

 **Хід уроку**

**І. Організаційна частина:**

- перевірка наявності здобувачів освіти на уроці (звіт бригадирів);

- перевірка готовності здобувачів освіти до уроку (зовнішній вигляд, наявність спецодягу).

*(При цьому здійснюється виховання в здобувачів оcвіти відповідальності за доручену справу та дисциплінованість).*

**ІІ. Вступний інструктаж:**

***2.1. Повідомлення теми і мети уроку.***

***2.2. Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти.***

*Показ відеоролика.*

*(Здійснюється через пошук інформації здобувачів освіти та вступного слова майстра виробничого навчання. При цьому майстер за допомогою вступного слова переконує здобувачів освіти у важливості даної теми та виховує в них інтерес до обраної професії).*

**2.3. Актуалізація опорних знань здобувачів освіти.**

**Перевірка знань пов’язаних з темою.**

*Проводиться у вигляді гри: «Кулінарні мандри в країну напоїв».*

**2.3.1** Зупинка «Історична».

**2.3.2** Зупинка « Теоретична».

*(Закріплення теоретичних знань за допомогою гри).*

**2.3.3** Зупинка «Практична».

**2.3.4.** Зупинка «Виробнича».

**2.3.5** Зупинка «Організаційна».

*Проводиться показ слайдів.(При цьому розвивається в здобувачів освіти логічне мислення, почуття відповідальності за доручену справу).*

Командирам команд пропонується правильно організувати робоче місце

для приготування гарячих напоїв та вибрати необхідний посуд та інвентар згідно завдання.

**Проведення інструктажу з охорони праці на робочому місці.**

*(Здійснюється у вигляді запитань майстра в/н та відповідей здобувачів освіти).*

***2.6.* Демонстрація майстром в/н приготування гарячих напоїв:** чаю фруктового,гарячого шоколаду**,** кави натуральної, кави глясе, какао з молоком. *(Демонстрація приготування технології здійснюється у вигляді показу відеороликів та демонстрації майстром в/н прийомів приготування напоїв).*

*При цьому в здобувачів освіти розвивається пам'ять, увага, логічне мислення, уміння працювати самостійно, формується підсумковий результат роботи.*

(*Здійснюється міжпредметний зв’язок із предметами: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування»).*

***2.7. Доведення завдань та критеріїв оцінювання робіт.***

**ІІІ. Поточний інструктаж.**

1. Самостійна робота здобувачів освіти над виданим завданням.

2. Цільові обходи майстрами в/н робочих місць здобувачів освіти.

3. Надання необхідної допомоги здобувачам освіти, контроль за організацією робочих місць, відповіді на індивідуальні запитання здобувачів освіти, інструктаж на робочому місці.

4. Контроль за дотриманням технологічних норм, часу виконання роботи, правил охорони праці.

**ІV. Заключний інструктаж.**

Підсумки роботи здобувачів освіти і ступінь досягнення поставленої мети.

Проведення бракеражу страв.

Аналіз виконання навчально-виробничих завдань.

Розгляд типових помилок, допущених в процесі роботи.

Підведення підсумків уроку, виставлення оцінок з їх мотивацією.

Оголошення домашнього завдання.

Прибирання робочих місць в лабораторії.

Розробив майстер в/н\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.М. Кулик

Розглянуто і схвалено на засіданні методичної комісії із теоретичної та практичної підготовки з професій «Кухар», «Офіціант», «Кондитер».

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

Голова методичної комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Марусенко

Погоджено:

Старший майстер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. І. Семенюта

**Завдання №1**

Розрахувати сировину на 40 порцій шоколаду із збитими вершками.

На 1п необхідно:шоколаду-10 г; цукру-25 г; молока-130 г; води-80; вершків-25 г.

**Завдання №2**

Скільки цукру і молока потрібно на 50 порцій кави чорної з молоком.

На 1п необхідно цукру -12,5г, молока-65 г.,кави-20г

**Завдання №3**

Розрахувати скільки потрібно сухого чаю і цукру для приготування і подавання 50 порцій чаю з лимоном.

На 1п.необхідно 2г сухої заварки, цукру25г

**Завдання №4**

Розрахувати сировину на 20 порцій кави чорної «глясе».

На 1п необхідно взяти : кава чорна-100 г: цукор-15 г; морозиво вершкове-50 г.

**Майстер – зміни**

**Майстер – зміни**

**Лаборант**

**Лаборант**

**Кондитер**

**Кондитер**

 **Ваніль**

**Кориця**