Министерство образования Республики Башкортостан

ГБПОУ Туймазинский агропромышленный колледж

**Методическая разработка**

**урока теоретического обучения**

**на тему: Все секреты идеального песочного теста.**

дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

курс 2

Разработал: преподаватель

Камалетдинова А.Я.

с.Субханкулово, 2019г.

**ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Методическая разработка** преподавателя ГБПОУ Туймазинского агропромышленного колледжа Камалетдиновой А.Я.

**Профессиональный модуль (междисциплинарный курс):** МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Раздел модуля 3**. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.

**Тема урока:** Все секреты идеального песочного теста.

**Формируемые компетенции:**

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3**. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**Цели урока:**

**Обучающая:** изучить сырье, входящее в состав песочного теста и прочих добавках, которые способны разнообразить песочное тесто, освоить виды и способы замеса песочного теста, научиться выбирать вид песочного теста в зависимости от изготавливаемого ассортимента**.**

**Развивающая:** осуществлять классификацию видов песочного теста по способу замеса и в зависимости от сырья входящего в рецептуры песочного теста, развивать у обучающихся сосредоточенность, творческое мышление, уметь применять полученные знания на практике.

**Воспитательная**: формирование коммуникативных компетенций учащихся, проявлять интерес к предмету, вызвать практическую заинтересованность к изучаемой теме, побудить к активности при восприятии нового материала, воспитывать самостоятельность, уметь четко выражать свои мысли.

**Методы**

-обучения: диалогический;

-преподавания: объяснительно-иллюстративный

-учения: репродуктивный, частично-поисковый.

**Тип урока:** урок изучения нового материала.

**Вид урока:** объяснение.

**Продолжительность**: 30 минут

**Учебное оборудование(оснащения) занятия:** ПКомпьютер типа Pentium 2(3), проектор, экран; **наглядные пособия**-натуральные образцы песочного теста и готовые песочные изделия.

**Методическое обеспечение:** опорный конспект к уроку**,** презентация «Все секреты идеального песочного теста».

**Раздаточный материал**: рецептура песочного теста, блиц контрольная с вопросами для взаимопроверки, бланк с домашним заданием.

**Используемая литература и интернет-ресурсы:**

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, Москва, Академия, 2015
2. [Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий](http://nashaucheba.ru/v26832/кузнецова_л.с._технология_приготовления_мучных_кондитерских_изделий), Москва, Издательский центр «Академия», 2016г
3. <https://www.kulina.ru/articles/rec/blyuda_iz_testa/vidy_testa/pesoz_testo_1/>
4. <https://lifehacker.ru/pesochnoe-testo/>
5. <https://tutknow.ru/cookery/baking/9270-kak-sdelat-pesochnoe-testo.html>

|  |  |
| --- | --- |
| **Этапы урока** | **Содержание этапов урока** |
| * **1.Организационный момент.** Цели для преподавателя: * Создать условия для возникновения у обучающихся внутренней потребности включения в учебную деятельность; * Способствовать повышению мотивации учения. * Цели для обучающихся: * Включиться в учебную деятельность; * Подготовиться к восприятию нового учебного материала. * Цели этапа урока достигаются посредством: * Объявления темы урока (формулируют сами обучащиеся) и постановки общих целей урока (формулируют сами учащиеся и, определив границы знания и познания) * Разъяснение роли изучаемого содержания в процессе формирования конкретных общих и профессиональных компетенций, для будущей профессиональной деятельности. | * 1. **Приветствие, представление преподавателя.(4 мин.)**   Добрый день! Мне очень приятно видеть вас всех в этом уютном кабинете. И сегодня мы с вами проведем очень интересный, познавательный и вкусный урок.  И проведу его я, преподаватель спецдисциплин по профессии «Повар, кондитер» Туймазинского агропромышленного колледжа Камалетдинова Анита Ялаловна.  Я хочу у вас поинтересоваться -вы любите кондитерские изделия? Покупаете их в магазине или сами что то выпекаете? ***Обучающиеся отвечают на вопросы поставленные преподавателем.***  Спасибо!  Для того, что бы узнать тему нашего сегодняшнего урока посмотрите на экран  (Слайд №1). Здесь большое разнообразие различных картинок связанных с нашей темой.  ***1 вариант. Обучающиеся предположительно высказывают свое мнение по поводу темы урока.***  ***2 вариант. Если затрудняются ответить. Предлагается обучающимся заглянуть под салфетку. (на столе есть образцы готового песочного теста и готовые песочные изделия , но они закрыты салфеткой).***  Молодцы вы справились с заданием. Итак. (Слайд №2) Тема сегодняшнего урока: «Все секреты идеального песочного теста». Ведь песочное тесто второе по популярности после дрожжевого. Это связано с простотой приготовления и вариативностью изделий, которые можно испечь благодаря его использованию- от сладкого печенья , коржей для тортов и тартов до французских киш лоренов с курицей или грибами, или рулетов с овощным фаршем.  А теперь давайте попробуем выяснить цели нашего урока? *Обучающиеся формулируют предполагаемые цели урока, определив границы своих знаний и незнания.*  (Слайд №3) Исходя, из ваших ответов я сформулирую цели сегодняшнего урока:  изучить сырье, входящее в состав песочного теста и прочих добавках, которые способны разнообразить песочное тесто, освоить виды и способы замеса песочного теста, научиться выбирать вид песочного теста в зависимости от изготавливаемого ассортимента  **1.2.Целевая установка на урок.(1 мин)**  Профессия «Повар, кондитер» считается престижной среди группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, т.к.повара и кондитеры всегда будут востребованными, ведь спрос на их услуги остается стабильно высоким. Совершенствуя, свое умение они могут построить отличную карьеру и получать хорошие деньги. Для талантливого работника этой сферы есть много возможностей для самореализации в роли наемного сотрудника или как владельцу собственного предприятия.  Тема нашего урока направлена на формирование профессиональной компетенции, которой должен обладать повар, кондитер.  Поэтому ваша задача на уроке: хорошо усвоить теоретический материал и попробовать научиться применить полученные знания и умения на практике. |
|  | Для того чтобы урок прошел плодотворно и эффективно, обозначим его задачи поэтапно:  1.Изучим новый материал по теме: «Все секреты идеального песочного теста».  2. Закрепим изученный материал. Проведем блиц контрольную.  На последнем этапе урока вам будет дано специальное домашнее задание. |
| * **2.Изучение нового учебного материала (способов действий).** * Цели для преподавателя: * Обеспечить восприятие, осмысление и первичное запоминание знаний, связей и отношений в изучении понятий; * Способствовать развитию познавательных способностей обучающихся посредством принципа доступности и наглядности. * Цели для обучающихся: * Понять материал, запомнить определение песочного теста, основной состав и соотношение продуктов, виды и способы замеса. * Осмыслить изучаемый учебный материал, уметь применять его на практике. * Учебные задачи (внимательно слушать преподавателя при изложении им учебного материала) * Сделать соответствующие записи. * Цели этапа урока достигаются посредством: * Обеспечения понимания планируемого результата деятельности; * Объяснения нового материала с использованием принципа доступности, наглядности; * организации активной самостоятельной деятельности обучающихся при выполнении различных видов контроля знаний. | **Проводится объяснение нового учебного материала(17 мин), основное определение новой темы выводятся на (экране) ( слад №4 ) :**  **2.1.**Песочным называют песочное тесто потому что, оно обладает рассыпчатостью, т.к. содержит в своем составе большое количество сахара и жира.  **2.2**. История песочного теста отсчитывается с 12 века. Впервые оно появилось в Британии и Шотландии. Его прародителем считается обычный хлеб! После выпечки хлеба, оставалось немного теста. Его и использовали для приготовления печенья, подслащивая и выпекая в духовке до состояния твёрдого сухаря.      Позже к рецепту печенья добавилось масло и сделало его довольно дорогим продуктом питания.     Сегодня изделия из песочного теста пользуются не меньшей популярностью: изделия из рассыпчатого теста буквально «тают» во рту.  **2.3 Сырье, входящее в состав песочного теста и прочие добавках, которые способны разнообразить песочное тесто. Виды песочного теста.**  На экране большое количество различных продуктов и сырья (слайд №5) .*Вопрос к учащимся -какие основные продукты могут входить в состав песочного теста ?перечисляют.*  ***Основные продукты.***   * **Мука** как известно, бывает разная, но здесь нам важно количество клейковины, глютена. В переводе с латинского gluten — это клей. Чем ее меньше, тем тесто будет более рыхлым. Иногда к муке добавляют крахмал, тогда изделия становится более рассыпчатыми. * **Масло** – это жир, он не дает муке склеиваться. Чем качественнее и жирнее масло, тем вкуснее будет выпечка. Можно ли масло заменить маргарином? можно. Не забывайте, что маргарин – это комбижиры, которые трудно усваиваются организмом и плохо выводятся из него. * **Сахар.** Так как тесто надо готовить быстро, чтобы масло не успело растаять, то лучше всего заменять сахарной пудрой.   *Обучающиеся слушают.*  (Слайд №6) Классическая рецептура или базовый рецепт теста состоит из 1 части сахара, 2 частей масла и 3 частей муки, к этому могут прибавляться различные вкусовые добавки. (*Приложение №1*)  100 гр. сахара 200 гр. жира (маргарин или масло) 300 гр. муки  Общее название этого теста – pate sablee.  Помимо сабле есть и другие интересные разновидности, его готовят на основе смеси жира и муки с добавлением различного сырья.  Если к классическому варианту добавить яйцо, то получится [яичное песочное тесто](https://1000.menu/cooking/11291-pechene-alya-brilliantovoe) сюкре. **Яйца** в зависимости от рецепта, добавляются в определенном количестве для того, чтобы масса замесилась тестом, иначе все не соединится. Белок является как бы клеем, поэтому для более песочного эффекта лучше использовать только желтки.  **А теперь поговорим о прочих добавках, которые способны разнообразить песочное тесто**  Если добавить **сметану,** то тесто будет сметанное. Также в качестве дополнительных компонентов в песочное тесто можно добавлять [**творог**](https://1000.menu/cooking/11191-rogaliki-s-orexovoi-nachinkoi)**,**[**твердый**](https://1000.menu/cooking/1109-pechene-s-parmezanom-i-rozmarinom)**или**[**мягкий сыр**](https://1000.menu/cooking/8339-vanilnje-pugovki)**.** Добавление **кислоты** в тесто (кефир, сметана, творог, майонез, лимонный сок) дает тесту нежность и даже некоторую слоистость.  **Соль.** Соль должна быть обязательно в любом тесте, даже в сладком, достаточно маленькой щепотки.  Если к классическому тесту добавить **дрожжи,** то такое тесто будет сдобным дрожжевым. Тесто получится мягкое, пышное, эдакий симбиоз песочной и дрожжевой выпечки.  **Какао** – придает шоколадный вкус, заменяет собой часть муки.  **Ореховая мука** – миндальная, например, кроме орехового привкуса придают особую рассыпчатость.  **Сода или разрыхлитель.** Они допустимы.  Можно в песочное тесто добавлять отварной **протертый картофель**.  **Добавляя по вкусу разные компоненты**, такие как ваниль, какао, лимонная цедра, самые разные орехи, сухофрукты, капли шоколада, молотый имбирь, корицу вы получите новый изысканный вкус и аромат. Они не делают ничего с текстурой теста, просто придают вкус.  Если убрать из классического теста масло сливочное и заменить его **растительным маслом**, то оно будет постным.  Если из классического теста убрать сахар, яйца и разрыхлитель то получится тесто "**бризе**" - это несладкое песочное тесто, используется для выпечки корзинок для несладких тартов, вырезного печенья.  *Задание для обучающихся: дополнить рецепт* ***классического песочного теста****. В задании есть продукты, но нет количества граммах. Если обучающие внимательно слушали, то преподаватель сообщил о количестве масла, муки, сахара в классическом песочном тесте, при объяснении нового материала.*  *Делают запись самостоятельно на распечатанных листах с заданием. Проверка правильности выполнения на слайде (№ 7)*  **2.4.Способы замеса песочного теста. Выбор вид песочного теста в зависимости от изготавливаемого ассортимента.**  **Какое тесто, выбрать и каким методом готовить?** Все зависит от того, что вы хотите испечь. Если вам нужна корзинка для тарта, то делать ее из "**сабле"** не стоит, она рассыпется при попытке достать ее на тарелку. А печенье получается более вкусным из теста **"сабле**", но если вам нужно вырезать печенье выемкой - сабле для этого не подходит, лучше приготовить более пластичное "**сукре**".  Коржи для тортов тоже готовятся, как правило, из теста "**сабле**". (Слайд №8) Есть несколько способов замеса песочного теста:  **Метод перетирания**– масло и мука перетираются вместе, за счет чего текстура получается более нежной. Подходит для пирогов с жидкой заливкой, чизкейков.  **Метод взбивания** – мягкое масло взбивается с сахаром, потом по одному добавляются яйца, и в самом конце добавляют муку. Так готовят тесто как для кексов, так и для печений.  *Обучающиеся слушают, осмысливают. На столах находятся натуральные образцы готового песочного теста замешанное методом перетирания и взбивания Смотрят, изучают, пробуют руками на ощупь.*  Самое главное, что нужно знать, так это то, что песочное тесто нельзя долго месить. Замешивать его нужно очень быстро 1-3 минуты, чтобы масло, которое входит в его состав, не растопилось иначе изделия из такого теста после выпечки будут жесткими.  После замеса тесто нужно обязательно охладить минимум от 30 минут до 1 часа. (Слайд №9) Для этого желательно тесто слегка расплющить в пласт, таким образом, оно будет охлаждаться более равномерно, а после охлаждения тесто будет легче раскатывать.  *Преподаватель спрашивает если вопросы по новой теме? Если есть отвечает на них.* |
| * **3.Закрепление учебного материала (способов действий)**   Цели для преподавателя:  –получить достоверную информацию о достижении всеми обучающимися запланированных результатов обучения;   * Организовать активные самостоятельные действия обучающихся с содержанием нового материала   Цели для обучающихся:   * Самостоятельно выполнять задания, требующие применения знаний в измененной ситуации.   Цели этапа урока достигаются посредством:   * Оценка индивидуальной работы обучающихся. | **Закрепление изученного материала проводится в виде блиц контрольной и взаимопроверки.(5 мин)**  *По темпу блиц-контрольная сходна с фактологическим диктантом. Включает в себя 5стандартных заданий. Время — примерно по минуте на задание. Технология проведения:*  *до: условия по вариантам открываются экране. Распечатанные задания кладутся на парты текстом вниз. По команде — переворачиваются.*  *во время: на парте — чистый лист и ручка. По команде учащиеся приступают к работе. Никаких пояснений или стандартного оформления задания не делается. По истечении времени работа прекращается по четкой команде.*  *после: работы применяется   вариант взаимопроверки:*  *а) правильные ответы выводятся на экране. Учащиеся отмечают знаками "+" и "—" свои результаты;*  *б) небольшое обсуждение по вопросам учащихся;*  **(Слайд №10) 3.1. Вопросы для блиц контрольной.** (*Приложение №2*)  **1.Почему тесто называется песочным?**  А. Большое количество масла и муки  Б. Большое количество масла и сахаром  В. Большое количество воды с яйцом  **2.Если в песочном тесте много сахара, оно получится?**  А. Рассыпчатым  Б. Затянутым  В. Не получится  **3.Для разрыхления можно использовать?**  А. Ванилин  Б. Аммиак  В. Соду пищевую  **4.Соотношение муки, масла,сахара для классического теста СЮКРЭ?**  А.3:2:1  Б. 2:3:1  В.1:1:1  **5.Длительность замеса песочного теста?**  А.10-15 минут  Б. 1-3 минуты  В. 5-10 минут  **(Слайд №11) Шкала оценивания**  **5 правильных ответов - оценка «5»**  **4 правильных ответа –оценка «4»**  **3 правильных ответа -оценка «3»**  **2 правильных ответа –оценка «2»** |
|  | *Обучающиеся вспоминают, отвечают на вопросы теста. Проверка осуществляется путем взаимопроверки. Правильные ответы выводятся на слайде со шкалой оценивания.*  *Преподаватель спрашивает, сколько учащихся не усвоили материал? Усвоили на «3», усвоили на «4», усвоили на «5»? Учащиеся поднимают руки.*  По вашим ответам видно, что материал вы усвоили и уровень подготовки вашей группы достаточно высок. |
| **4. Задание на дом**  Цели для преподавателя:   * Провести анализ и оценку успешности достижения цели урока, перспектив последующей работы; * Поставить цели самостоятельной работы для обучающихся (что должны сделать обучающиеся в ходе выполнения домашнего задания).   Цели для обучающихся:   * Иметь собственную оценку результатов урока в целом и своей учебной деятельности в частности; * Уяснить цели и содержание домашнего задания.   Цели этапа урока достигаются посредством:   * Определения для обучающихся содержания и объема домашнего задания; * Создания условий для дифференцированного выбора обучающимися заданий для самостоятельной работы. | **4.1.Подведение итогов урока. (1 мин)**  Подводя итог сегодняшнего урока, хочу сказать, что целей, поставленных в начале урока мы достигли. Мы разобрались, что такое песочное тесто, изучили сырье, входящее в состав песочного теста и прочих добавках, которые способны разнообразить песочное тесто, освоили виды и способы замеса песочного теста, научились выбирать вид песочного теста в зависимости от изготавливаемого ассортимента**.** Надеюсь, что полученные знания, помогут вам мастерски изготавливать сладости дома.  Переходим к заключительному этапу нашего занятия.  **(Слайд №12) 4.2.Задание на дом (1 мин.)**Домашняя работа на выбор. Для тех, кто недостаточно усвоил материал урока вы можете проработать его еще раз. У вас на листочках в правом нижнем углу есть **QR-код.** С помощью его вы можете попасть на мой сайт и найти там конспект сегодняшнего урока. Но для этого вам необходимо скачать для телефона специальное приложение. Или воспользоваться обычной ссылкой, которая находится под **QR-кодом.** А всем остальным предлагаю дома порадовать близких и родных выпечкой из песочного теста рецепт ,которого вы сегодня сами записали на уроке.  **(Слайд №13) 4.3 Рефлексия (1мин.)**  На ваших партах лежат красивые желтые смайлики, после окончания урока, тем кому урок понравился, и если вы извлекли полезную для себя информацию, положите пожалуйста мне их на стол.  Спасибо всем за внимание. Урок окончен. |