**План урока производственного обучения.**

Тема: Бездрожжевое тесто и изделия из него.

Тема урока: Песочное тесто и изделия из него.

Цели урока:

1. Обучающая:

Формирование у учащихся навыков по приемам приготовления песочного теста и изделия из него.

2. Воспитательная:

Привитие любви к профессии через расширение кругозора в технологии приготовления кондитерских изделий, бережного отношения к сырью, оборудованию, электроэнергии.

3. Развивающая:

Закрепить навыки самоконтроля, выполнение приемов; анализировать и устранять причины брака; продолжить формирование, умение выделить главное в сложившейся производственной ситуации.

Тип урока: Закрепление полученных знаний и навыков.

Материально – техническое оснащение урока:

Электрические плиты, рабочие столы, посуда, инструменты, ножи, весы, технологические карты, плакаты, приборы, сырьё.

ХОД РАБОТЫ:

Организационная часть- 5 минут.

1. Проверка наличия учащихся в группе.
2. Психологический приём расположения группы аудитории к себе, распределения по микрогруппам.
3. Проверка внешнего вида учащихся ( спец.одежда, дневник производственного обучения.)
4. Выявить причину отсутствующих.

Вводный инструктаж – 40 минут.

1. Инструктаж по технике безопасности.

2. Ознакомление с темой урока.

3. Выяснение неясных вопросов по пройденной теме.

4. Беседа с учащимися по материалу, пройденному на предыдущем уроке.

**Вопросы для проверки качества знаний.**

1. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста. Почему?
2. Перечислите компоненты песочного теста.
3. За счёт чего достигается рассыпчатость песочного теста.
4. Назначение просеивания муки.
5. Приготовление песочного теста.
6. Если мука с большим содержанием клейковины, как улучшиться консистенция теста?
7. Какова продолжительность замеса теста с мукою?
8. Почему песочное тесто готовят в помещении с температурой не выше 20 оС?
9. Какие разрыхлители используют для разрыхления песочного теста.
10. Во время разделки и формовки изделия, что необходимо делать во избежании прилипания теста?
11. Требования к качеству песочного теста.
12. Требования к качеству готового изделия?
13. Технология приготовления печенья «Ракушка».
14. Технология приготовления пироженного «Корзиночка» с белковым кремом?
15. Технология приготовления пироженного «Песочное кольцо»?

**Практическая часть.**

1. Печенье «Ракушка». Микрогруппа №1.
2. Пироженное «Песочное кольцо». Микрогруппа №2.
3. Пироженное «Корзиночка» с белковым кремом. Микрогруппа №3.

**Самостоятельная работа учащихся.**

Текущий инструктаж- 3часа 30 минут.

**1). Целевые подходы по:**

а). Организация рабочего места;

б). Использованию инвентаря и посуды;

в). Соблюдению технологического процесса;

г). Соблюдение методов и приёмов;

д). Соблюдение правил техники безопасности;

е). Оказание практической помощи при организации рабочих мест при ведении технологического процесса;

ж). Контролю за качеством приготовляемых изделий;

з). Показу отдельных приёмов;

и). Предупреждению возможных ошибок;

к). Выявлению типичных ошибок;

л). Соблюдению режима экономии воды, электрической энергии, сырья;

м). Соблюдение правил санитарии и гигиены;

н). Контроль за соблюдением санитарного режима и правил техники безопасности.

**2).Оценивание изделий между звеньями взаимопроверкой по органолептическому методу.**

**3).Подведения итога по уроку.**

а). Объявить оценки за деятельность на протяжении всего урока;

б). Отметить лучшие и слабые стороны работы учащихся;

в). Обратить внимание на допущенные ошибки при выполнении работ;

г). Выдача домашнего задания:

- Сделать записи в дневниках производственного обучения.

- Быть готовым ответить на вопросы:

а). Почему изделия называют «песочными»?

б). Ассортимент изделий из песочного теста?