**Разработка технологической карты учебного занятия по теме**

**«Замес теста для вафельной продукции»**

Разработчики:

Александрова И.А. БПОУ ОО «ОТММП»

Грищенко О. В БПОУ ОО «ОТММП»

Омск 2020

**Профессия 19.01.11** «Изготовитель мороженного»

**Раздел программы** «Изготовление вафельной продукции»

**Тема учебного занятия:** «Замес теста для вафельных рожков»

**Вид учебного занятия:** практическая работа.

**Цель ученого занятия:** сформировать практические навыки приготовления теста для вафельных рожков согласно Т.У.

**Задачи:**

* Подготовить рабочее место с соблюдением сан. Требований;
* Провести проверку качества сырья, используемого для приготовления теста;
* Провести замес теста согласно технологическим картам;
* Провести оценку качества теста согласно критериям оценки;
* Оформить результат в таблицу, согласно Т.У.

**ОК 1** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

**ОК 2** Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК 3** Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;

**ОК 5** Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности.

**ОК 6** Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочения, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

**ПК 2.1** Готовить сырьё для производства дополнительных компонентов мороженного

**ПК 2.2** Изготавливать вафли

**Оборудование и материалы:**

тестомесильная машина;

овоскоп;

просеиватель;

термометр;

стол;

столовые приборы;

конспект.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способы организационной деятельности** | **Содержание деятельности обучающихся** | **Учебно-методическое обеспечение** |
| **Мотивационно-целевой этап** |
| 1. Организационный момент

Инструктаж по ТБ.(с учётом требования worldskills) С учётом требований санПин. | Знакомятся с инструкцией по Т. Б.Демонстрируют готовность к занятию (Спецы одежда) | Инструкции по Т. Б. |
| 1. Сообщение педагогом темы учебного занятия
 | Знакомятся с темой | Видео-фрагмент «Приготовление теста» |
| 1. Мотивация, связь занятия с профессиональной деятельности и степенью востребованности данного вида продукции

Просмотр и анализ видео фрагмента по приготовлению теста.Обобщенные вопросы по просмотру видео материала.Каковы причины возникновения возможных пороков теста? | Просмотр видео фрагментов с элементами конспектированияОтвечают на вопросы.Варианты ответов:Некачественное сырьеНе соблюдение технологии изготовления тестаНеисправности оборудованияУчастие в беседе |  |
| 1. Сообщение о регламенте технологии приготовление теста для вафельных рожков.

Беседа о конкурсе Worldskils как об эталоне профессионального мастерства:* Проверка качества сырья
* Подготовка компонентов
* Замес теста
 |  | Технологическое описание компетенций «Изготовление вафельной продукции» |
| 1. Целеполагание

Давайте сформулируем цель занятия исходя из темы и представленного видео фрагмента. | Формулируют цель (высказывают предложения по формированию цели учебного занятия) замес теста для вафельных рожков |  |
| 1. Задачи

Какие трудовые операции необходимо выполнить, чтобы замесить тесто.  | Формулируют задачи занятия:* Подготовить рабочее место соответствии с санпин
* Проверка качество сырья
* Провести замеса теста согласно технологической карты
* Оформление результатов работы с таблицу(Раздаточный материал)
* Сделать выводы о качестве замешанного теста в соответствии с требованиями Т.У
 |  |
| 1. Актуализация.

С помощью тестирования проверка знаний по назначению и устройству тестомесильной машины. Т.Б при работе с тестомесильной машиной.Поясните порядок внесения компонентов (беседа, педагогическая оценка, допуск к работе) | Читают, решают тест | тест |
| **Операционно- содержательный этап** |
| 1. Демонстрация видео с эталоном выполнения задания worldskillsЗнакомство с заданием порядок организации работы с нормами времени
2. Разделить на группы и назначить экспертов для каждой группы.
3. Опросить по алгоритму выполнения работы.
4. Выдать технологическую карту ознакомиться с критериями оценки
 | КонспектируютДелится на группы. Изучают технологическую картуПредставляют алгоритм работыЗнакомятся с критериями оценки выполнения заданияЗадают уточняющие вопросыГруппа исполнителей выполняет задание в соответствии с технологической картой:* Организуют рабочее место в соответствии с требованиям Т.Б и Т.К.
* Распределют обязанности между собой
* Проверяют качество сырья согласно ГОСТа
* Подготавливают сырье
* Проводят замес теста
* Оформляют результаты работы в таблицу(раздаточный материал)
 | Задние для слабоуспевающих студентов: просеять муку, промыть яйца и т.д |
| 1. Оценивание правильности выполнения обучающимися работы
 | * Эксперт группы осуществляет оценку и заполняют оценочный лист для эксперта
* Озвучивают результаты
 | Оценочный лист эксперта |
| 1. Организует проведение оценивания
 | * Обсуждают типичные ошибки комментирование преподавателя по оценочным местам эксперта
 | Оценочный лист преподавателя |
| **Рефлексивно – оценочный этап** |
| 1. Возвращение к цели

посредствам решения ситуационных задач.С какими трудностями вы столкнулись при выполнении работы?Оцените насколько вы приблизились к стандартам worldskills. | Решают ситуационных задач по группам |  |
| 1. Проводится педагогическая оценивание экспертов и групп.
 | Оценивают свою деятельность на занятии, высказывают свои затруднения по выполнению трудовых операций. |  |
| 1. Домашнее задание повторить материал для выполнения теста
 | Записывают домашнее задание |  |

Оценочный лист эксперта

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценивания | Критерии  | Аспект  | Показатель  | балл |
| Процесс работы | Подготовка рабочего места | Чистота и безопасность рабочего места | Да/нет | 1 |
| Организация режима работы в логическом порядке | Снимается 0,25 за не рациональное использование времени | 1 |
| Правильное использование инструментов и оборудования | Снимается 0,25 за использование оборудования и инструментов не по назначению | 1 |
| Соблюдение Т.Б. и индивидуальных средств защиты | Да/нет | 1 |
| Подготовка компонентов к использованию | Просеивание и Взвешивания муки | Мука взвешена не более 500гр (допуск 3гр) | 1 |
| Взвешивание просеивания сахара | сахар взвешен не более 150гр (допуск 3гр) | 1 |
| Мойка и подготовка яиц | Яйца вымыты, в кол-ве 10 шт, просвечены под овоскопом | 1 |
| Подготовка и растопка растительных жиров | Взвешена не более 300гр (допуск 3гр), растоплено | 1 |
| Замес теста | Порядок смешивания компонентов в соответствии с Т.К | Снимается 0,25 за нарушение порядка смешивания | 1 |
| Итого: |  |