Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

**Методическая разработка**

урока производственного обучения

по теме: «Приготовление блинов, блинчиков.

Широкая масленица».

Автор:

Вострова Аделя Наильевна –

Мастер производственного обучения

ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Ростов 2020 г.

**Пояснительная записка**

Данная методическая разработка содержит подробный план-разработку открытого учебного занятия производственного обучения.

Тема урока: «Приготовление блинов, блинчиков. Широкая масленица».

Методическая разработка содержит 24страницы.

В перечень дидактического материала входит:

* Подробный план**-**разработка;
* Сценарий урока (Приложение 1);
* Практическое задание – 2 варианта (Приложение 2).
* Карточка – задание 2 варианта (Приложение 3).
* Производственные задания **-** (Приложение 4).
* Ведомость самоконтроля и взаимоконтроля (Приложение 5).
* Технологические карточки (Приложение 6).

Данный урок производственного обучения был задуман, как урок**-**праздник, посвященный старинному русскому празднику – Масленице, что позволило не столько сформировать профессиональные умения и навыки по приготовлению блинов и блинчиков, но и расширить знания обучающихся о традициях русского народа, связанных с проводами зимы и встречей весны.

Методическая разработка представляет собой особый сценарий, включающий фольклорные элементы, но при этом выдержана структурная схема урока: вводная часть, основная часть, текущий инструктаж с целевым обходами, заключительная часть.

**Подробный план-разработка**

**открытого учебного занятия производственного обучения**

**Группа:**19 ПКФ 9

**Профессия:**Повар, кондитер

**Мастер производственного обучения:**Вострова Аделя Наильевна

**Тема урока: «**Приготовление блинов, блинчиков. Широкая Масленица»

**Продолжительность урока:**5 часов

**Цели урока:**

*Обучающая***–**способствовать формированию профессиональных умений навыков по приготовлению блинов и блинчиков; расширить знания обучающихся о традициях русского народа, связанных с проводами зимы и встречей весны;

*Развивающая***–**содействовать развитию умения ставить и разрешать проблемы, анализировать, применять имеющиеся знания на практике; развивать у учащихся профессиональные интересы; содействовать развитию профессионально**-**важных качеств – глазомера, координации движений и т.п.; развивать личностные качества – аккуратность, целеустремленность, ответственность, самоконтроль и т.д.);

*Воспитывающая*– способствовать формированию и развитию нравственных, личностных качеств, таких как ответственность, трудолюбие; способствовать воспитанию технологической культуры, бережного отношения к оборудованию, экономного расходования материалов; воспитывать самостоятельность в трудовой деятельности.

**Средства обучения:**

**Материально-техническое оснащение урока:**

* Оборудование: производственные столы, плита электрическая, холодильное оборудование, весы;
* инструменты, инвентарь: сковорода, веселка, лопатка металлическая, венчик, емкости для замеса теста, сито металлическое, тарелки;
* сырье и продукты: мука, молоко, яйцо, соль, сахар, дрожжи, масло сливочное, масло растительное, мёд, сметана, творог, варенье, сушки, чай);
* русские национальные костюмы, посуда, предметы быта.

**Учебно-методическое оснащение урока:**

* карточки**-**задания, карточки с практическими заданиями.

**Тип урока:**Урок по комплексному применению знаний и способов деятельности.

**Вид урока**: Урок-праздник (нестандартный урок)

**Формы организации учебной деятельностииобучающихся:** фронтальная, групповая, индивидуальная.

**Методы обучения:**

1. Словесные: рассказ, беседа,
2. Наглядные: показ мастером трудовых приемов.
3. Практические: активные методы обучения – игра, упражнения, самостоятельная работа обучающихся по выполнению комплексных приемов и трудовых операций.
4. Метод конкретных ситуаций.

**Межпредметные связи:**

1. ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста : тема «Дрожжевое тесто и изделия из него», тема «Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него»

1. Оборудование предприятий общественного питания: «Тепловое оборудование»
2. Товароведение: «Характеристика пищевых продуктов»
3. Физиология питания, санитария и гигиена: «Санитарные требования к работникам ПОП».

**Ход урока**

1.

Вводная часть 5 мин.

1.1 Организационный момент;

1.2 Сообщение темы и цели урока.

2.

Основная часть 35 мин.

2.1 Информационное сообщение мастера

2.2 Практическая часть

2.3. Приготовление теста и жарка блинов. Отпуск.

2.4. Приготовление теста для блинчиков. Жарка. Фарширование. Отпуск.

2.5. Причины брака и меры по их устранению.

3.

Текущий инструктаж

**3.1. Самостоятельная работа обучающихся. 310 мин**

3.1.1. Выполнение замеса теста для блинчиков, блинов:

**-**формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению теста для блинов и блинчиков, отработка практических способов действия.

**Деятельность мастера п/о:**

* организация выполнения приемов и операций по приготовлению теста для блинов и блинчиков;
* индивидуальное инструктирование обучающихся;
* повторный показ и объяснение приемов на рабочих местах обучающихся.

**Деятельность обучающихся:**

* самостоятельное закрепление, развитие, углубление освоенных способов действия.

3.1.2 Выполнение жарки блинчиков, блинов, их отпуск:

* формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению блинов и блинчиков, отработка практических способов действия.

**Деятельность мастера п/о:**

* организация выполнения приемов и операций по приготовлению блинов и блинчиков;
* индивидуальное инструктирование обучающихся;
* повторный показ и объяснение приемов на рабочих местах обучающихся.

**Деятельность обучающихся:**

* самостоятельное закрепление, развитие, углубление освоенных способов действия.

**Деятельность мастера п/о:**

***Целевые обходы****:*

*Первый обход:* проверка организации рабочих мест, соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены.

*Второй обход:* проверка правильности выполнения трудовых приемов.

*Третий обход:* проверка правильности ведения технологической

последовательности приготовления.

*Четвертый обход:* проверка

правильности соблюдения технических и технологических условий в работе; приемка, оценка работ обучающихся, раньше других выполнивших

самостоятельную работу.

*Пятый обход:* приемка и итоговая оценка выполненных практических работ.

**Деятельность обучающихся:**

* самоконтроль, самооценка,

взаимооценка освоенных способов

действия.

4.

Заключительная часть 10 мин.

. Подведение итогов и анализ выполненных работ:

* сообщение оценок за выполненную работу с учетом само- и взаимоконтроля обучающихся;
* разбор типичных ошибок;
* анализ соблюдения безопасных условий труда.

4.2. Домашнее задание: повторить технологический процесс приготовления блинного теста.

4.3. Дегустация русских национальных блюд блинов, блинчиков.

4.4. Уборка рабочих мест.

.

Приложение 1.

**Сценарий урока**

**Мастерп/о:**

Уважаемые гости, учащиеся!

Сегодня мы собрались для того, чтобы вспомнить о традициях русского народа, связанных с проводами зимы и встречей весны.

Кажется, совсем недавно мы встречали Новый год, радовались Рождественским праздникам и русской зиме с ее белыми снегами, санками, играми, сильными морозами.

Но вот появилось солнце, яркое, веселое и мы поняли, что скоро наступит Весна.

А весну – дорогую гостью, надо встречать!!!

**Учащаяся:**

К нам гости пришли,

К нам гости пришли,

Дорогие пришли!

Мы не зря кисель варили,

Пироги пекли:

С малиной пирог,

И с капустой пирог,

А который без начинки –

Самый вкусный пирог!

*(Ставит на стол пироги, кисель)*

**Мастер п/о:**

Сегодня мы отмечаем «Широкую масленицу»!

Еще у древних славян был многодневный весенний праздник, знаменовавший собой проводы зимы. Из далеких языческих времен пришла к нам русская Масленица, самый веселый и шумный праздник– «блиноеда».

Как гласит русская поговорка: «Без блина – не масленица».

И не случайно, что тема нашего урока приготовление блинов, блинчиков «Широкая масленица».

Сегодня мы должны технологически правильно научиться готовить тесто для блинов, блинчиков, а так же их правильно и красиво подать.

Я хочу настроить учащихся быть решительнее, внимательнее, активнее на уроке.За активность вы получите вот такие смайлики, кто положительно повлияет на оценку.

Итак, для приготовления блинов используют дрожжевое тесто.

В подогретой жидкости (вода + молоко) растворяют соль, сахар, разведенные дрожжи, кладут яйцо (желток), высыпают муку и перемешивают до однородной концентрации, вводят растопленное масло, перемешивают и ставят в теплое место (25-35°С) для брожения на 3**-**3,5 ч. В процессе брожения тесто обминают 2**-**3 раза. Чтобы блины были более пористыми, в тесто вливают взбитый белок. Выпекают блины на сковородах 15-18 см. Толщина блина должна быть не менее 3 мм.

Тесто оставляем, накрыв салфеткой. Тесто можно приготовить опарным способом. Для этого в тесто без дрожжей влить готовую опару и осторожно перемешать. Время брожения теста опарным способом сокращается, так опара готовиться 2**-**2,5 часа. Блины можно готовить с припеком (репчатый лук, яйцо вареное и др.) Блины отпускают с икрой, сметаной, с припеком, с сельдью, пирогами.

Закрепить устно. Фронтальный опрос.

1. Что такое опара?
2. Перечислить продуты для приготовления теста? (Пословицы).
3. Что является разрыхлителем теста? (белок, дрожжи).

Блинчики готовят, соединяя продукты молоко + вода, яйцо, соль, сахар + мука. Взбалтывают тесто до однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко, жарят с двух сторон на смазанной сковороде. Для формирования блинчики жарят с одной стороны. Формируют разными начинками: творог, яблоки, ливер, масло и т.д. в виде прямоугольных простых пирожков. Жарят с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпуск.

Фронтальный опрос:

1. Чем отличается тесто блинов и блинчиков?
2. С какими формами приготовить блинчики?

В процессе работы, на предприятиях общественного питания, у вас могут возникнуть некоторые проблемные ситуации.

Я предлагаю вам справиться с возникшей проблемой и разрешить ее. (Мастер предлагает «блины» **-** для ответа.) Всего 5 ситуаций.

По очереди берут «блины» и решают возникшую ситуацию.

– Молодцы! Справились. Я хотела бы сказать, что ситуации на первый взгляд не сложные, но когда вы находитесь на рабочем месте и время всегда дорого, очень важно не растеряться и быстро исправить ситуацию. Я думаю, что Вам наш урок поможет не стушеваться, а быстро исправить положение.

Ну, а мы продолжаем наш праздник.

Название праздника – Масленица – возникло потому, что по православному обычаю перед Великим постом мясо уже есть нельзя, а молочные продукты употреблять разрешается. Вот и пекут масляные блины. По этой же причине Масленицу называют – Сырная неделя.

Знаете ли вы, почему на Масленицу готовят именно блины? Этот обряд связан с огнем. У нас Солнце обожествлялось издревле и чтобы ускорить его пробуждение, люди стремились помочь солнцу забраться повыше на небо. Для этого Ярило**-**Солнце задабривали блинами, по форме напоминавшими солнечный круг (на стену прикрепляется изображение веселого солнца). К нему обращались так (поворачиваются к солнцу и произносят) слова:

Свят и Силач, Бог Ярило!

Красное Солнце наше!

Нет тебя в мире краше!

Даруй, Бог света, теплое лето!

Красное Солнце наше!

Нет тебя в мире краше!

Краснопогодное лето хлебородное!

Красное Солнце наше!

Нет тебя в мире краше!

Каждый день недели Масленицы в народе имеет своё название:

Понедельник – встреча;

Вторник – заигрыш;

Среда – лакомка;

Пятница – тёщины вечера;

Суббота – золовкины посиделки;

Воскресенье – проводы.

**Мастер п/о:**

Масленая неделя начиналась с приготовления блинов. Рецепты у каждого были свои, но во всех случаях блины должны были выйти белыми, рыхлыми, вкусными! (Требования к качеству).

*(Выходят шесть девушек со стопками блинов)*.

**1-ая учащаяся:**

Я поставлю тесто на снеговой воде, когда взойдет месяц.

Месяц, ты месяц! Золотые рожки!

Выглянь в окошко,

Подуй на опару!

**2-ая учащаяся:**

А я пойду вечером готовить тесто к речке!

**3-ая учащаяся:**

А я к колодцу!

**4-ая учащаяся:**

Я пойду к озеру и буду ждать, когда появится на небе звезда.

**5-ая учащаяся:**

А я первый блин вынесу во двор и положу на землю в дар Весне, чтобы Солнце скорее пригревало поля!

**6-ая, 7-ая и 8-ая учащиеся:**

А мы напекли так, как нас научили в училище!

Как на масленой неделе

Мы блиночки захотели.

Эй, блины, блины, блины,

Эй, блиночки мои!

Наша старшая сестрица

Печь блины-то мастерица!

Эй, блины, блины, блины,

Эй, блиночки мои!

На поднос она кладет

И сама на стол несет

Эй, блины, блины, блины,

Эй, блиночки мои!

Гости, будьте же здоровы!

Вот блины мои готовы!

Эй, блины, блины, блины,

Эй, блиночки мои!

*(Учащиеся раздают блины, мед, сметану, варенье).*

Ешьте, люди добрые!

Гости полюбовные!

Званые и незваные!

Усатые и не усатые!

Холостые и женатые!

Мы блинами угощаем,

С Масленицей поздравляем!

Желаем, чтоб Ваша казна

Была век полна-полна!

К блинам хозяйки раздают мед, сметану, варенье.

**Мастер п/о**

Всем спасибо за урок! Вы большие молодцы, вы мои помощники и замечательные учащиеся.

Как на масленой неделе

Из печи блины летели!

С пылу, с жару, из печи!

Все румяны, горячи!

Масленица, угощай!

Всем блиночков подавай.

С пылу, с жару разбирайте!

Да подхвалить не забывайте!

Приложение 2.

**Практическое задание**



Приложение 3.

**Карточки – задания**





Приложение 4.

**Производственные ситуации**











Приложение 5.

**Ведомость контроля и самоконтроля**

**Ф.И.О. обучающегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Критерии оценки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии оценивания** | **Балл** |
|  | **Организация****рабочего места** |  |
|  | **Соблюдение правил ТБ** |  |
|  | **Внешний вид блюда** |  |
|  | **Прожаренность** |  |
|  | **Вкус** |  |
|  | **Форма** |  |
|  | **Эстетичность оформления** |  |
|  | **Итого баллов** |  |
|  | **Оценка** |  |

**Максимальное количество баллов** **40**

**Критерии оценки:**

«5»– 40-35 баллов

«4»– 25-34 баллов

«3» – 17-24 балла

«2» – менее 17 баллов

Отсутствие пористости – минус 1 балл

Наличие подгоревших участков – минус 1 балл

Наличие комков – минус 1 балл

Непрожаренность – минус 1 балл

Отсутствие закала – минус 1 балл

Пересол – минус 1 балл

Недосол – минус 1 балл

Наличие постороннего привкуса – минус 1 балл

Неправильная форма – минус 1 балл

Рваные края – минус 1 балл

Наличие утолщений – минус 1 балл

Неаккуратность выкладки – минус 1 балл

Минимум оформления – минус 1 балл

Приложение 6.

**Технологические карты**

**674. Блины**

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленный жир и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35°С)на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

**680. Блинчики с мясным, ливерным, творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем.**

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завёртывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаренных с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 минут.

Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясным или ливерным фаршем поливают растопленным маслом. Блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинадной пудрой или со сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или со сметаной.

**674. Блинчики-полуфабрикат (оболочка)**

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% от нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно вливая оставшееся молоко. Готовое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

**Апробация**

Урок производственного обучения по теме «Приготовление блинов, блинчиков» был задуман как урок**-**праздник, посвященный старинному русскому празднику – Масленице. Он так и называется **-**«Широкая Масленица». Урок проведен в рамках изучения темы программы **«**Тесто и изделия из него» и является продолжением тем предыдущих уроков по приготовлению различных видов теста и изделий из них. Содержание данного урока опирается на знания обучающихся по ПМ 02. (темы «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него»), оборудованию предприятий общественного питания (тема «Тепловое оборудование»), товароведению (тема «Характеристика пищевых продуктов»), физиологии питания, санитарии и гигиене (тема «Санитарные требования к работникам ПОП»).

Была выбрана именно предложенная форма занятия – «Урок-праздник» т.к. она позволяет не только формировать профессиональные умения и навыки по приготовлению блинов и блинчиков, но и расширить знания обучающихся о традициях русского народа, связанных с проводами зимы и встречей весны. Именно это и являлось обучающей целью занятия.

На уроке так же решались следующие главные задачи:

* содействовать развитию умения ставить и разрешать проблемы, анализировать, применять имеющиеся знания на практике;
* развивать у учащихся профессиональные интересы;
* содействовать развитию профессионально-важных качеств – глазомера, координации движений и т.п.;
* развивать личностные качества – аккуратность, целеустремленность, ответственность, самоконтроль и т.д.);
* способствовать формированию и развитию нравственных, личностных качеств, таких как ответственность, трудолюбие;
* способствовать воспитанию технологической культуры, бережного отношения к оборудованию, экономного расходования материалов;
* воспитывать самостоятельность в трудовой деятельности.

На уроке царила атмосфера праздника. Но, несмотря на это, обучающиеся не забывали и об ответственности за выполненную работу, полностью соблюдая технологию, правила ТБ, санитарии и гигиены.

***Что удалось:***

* решить на необходимом (или даже оптимальном) уровне поставленные задачи урока и получить соответствующие им результаты обучения;
* избежать перегрузки и переутомления обучающихся;
* сохранить и развить продуктивную мотивацию учения, настроения.

**Список литературы**

1. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2006. – 320 с.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии повар. Блюда из яиц, творога, сладкие блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др. – 3-е изд. стер. – М.: Академия, 2007. – 112 с.
3. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2006. – 192 с.
4. Анфимова, Н.А., Таширская, Л.Л. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Таширская. – М.: ИРПО; Академия, 1998. – 328 с.
5. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для проф. учебн. заведений / Л.Н. Сопина. – М.: Академия, 1998. – 240 с.