

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Согласовано:

Председателем метод. объединения


Г.И. Шарафутдинова

«01» ноября 2018г.

Утверждено:

зам. директора по УПР


Н.В. Трегубова

«02» ноября 2018г.



Открытый урок

ПМ.05. Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема: «Приготовление элементов оформления изделий из пресного сдобного теста, оформление и подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Современный дизайн».

Рассмотрела:

методист  Т.П. Ванюлина

Разработала:

мастер производственного обучения
высшей категории И.Н. Посадкова

Уфа 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение.....	2
2. Аннотация.....	8
3. Краткая справка.....	11
4. План урока.....	14
5. Структура и технологическая карта урока.....	17
6. Ход урока.....	21
7. Литература.....	35

ВВЕДЕНИЕ

Одной из основных задач при подготовке квалифицированных кадров, отвечающих требованиям нескольких стандартов: профессиональному, образовательному и международному WS, возникает необходимость практического овладения выпускников ПОО.

Изменения в характере образования на самостоятельность, конкурентоспособность, свободное развитие человека, творческую инициативу, высокую культуру, мобильность, что требует качественного, нового подхода к формированию будущего профессионала.

Модель учебной формы данного урока «Делаю – познаю». Происходит применение и приобретение не только теоретических знаний, но и практического опыта, профессиональных навыков. На данном уроке роль мастера производственного обучения – руководитель, консультант.

В ходе работы происходит формирование ключевых навыков студентов: самостоятельная работа, планирование времени, исполнительность, ответственность, самостоятельность в принятии решений, творческое отношение к работе. Работа в команде, адекватная реакция на критику, работа с входящей и исходящей информацией, умение представить себя, коммуникативность.

Методическая разработка урока позволяет мастеру сформировать познавательный интерес студента к выбранной профессии, умению самостоятельно анализировать и исследовать поставленную задачу, развивать память, внимание, творческие способности и художественный вкус, воспитывать бережное отношение к сырью, инвентарю, оборудованию.

Данная методическая разработка урока может служить пособием не только мастеру производственного обучения, но и преподавателю междисциплинарного курса для подготовки студентов по профессии Повар, кондитер.

При проведении данного учебного занятия, я использую компетентностый подход, то есть стремление привести в соответствие

профессиональное образование и потребности рынка труда. Акцент смещен на формирование компетенций: формирует деятельность, развивает личность, подход предполагает не только трансляцию знаний от мастера к студенту, а формирование профессиональной компетентности, способствует успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач общих и профессиональных компетенций. При проведении своих уроков, я выделяю ряд основных компонентов образовательного процесса:

- мотивационно-целевой компонент определяющий личностный смысл предстоящей деятельности;

- содержательный компонент, предполагает, что содержание должно быть системным и деятельностным;

- операционный компонент предполагает становление и развитие личности студента;

- рефлексивно-оценочный компонент придает особую значимость процессу осознания личности студента своей деятельности.

При осуществлении данного подхода на моих уроках во главу угла ставится развитие учебных, производственных и познавательных мотивов, для чего требуется следующие условия:

- создание проблемных ситуаций, активизация творческого мышления студентов к процессу производства, самопознания;

- обеспечения студентов необходимыми средствами решения задач, оценивание знаний с учетом их новых достижений;

- организация форм совместной учебной деятельности, учебного сотрудничества.

Меняются приоритеты усвоения готовых знаний на самостоятельную, практическую, активную, творческую деятельность каждого студента.

При проведении урока я использую сразу элементы нескольких технологий:

1. Технология проблемного обучения. На протяжении всего урока

создаются проблемные ситуации, организация активной самостоятельной деятельности студентов по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками и развитие мыслительных способностей.

2. Технология практико-ориентированного обучения, то есть практическая деятельность по осваиваемому модулю ПМ.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. Личностно-ориентированные технологии, когда в центре личностно-ориентированной образовательной системы находится студент, что, в свою очередь, требует тщательной проработки технологии педагогического процесса, который в максимальной мере учитывал бы особенности и возможности каждого, создавал условия для раскрытия и развития его потенциальных возможностей.

4. Модульные технологии основаны на деятельностном подходе, ориентированы на личность каждого студента. Предполагается самостоятельная деятельность студентов в освоении материала.

5. Информационно-коммуникационные технологии совокупность методов, приемов, способов, средств создания педагогических условий на основе компьютерной техники, средств телекоммуникационной связи и интерактивного программного продукта, моделирующих часть функций педагога по представлению, передаче и сбору информации, организации контроля и управления познавательной деятельностью.

Основная задача педагога – приблизить все уроки к уровню открытых, умелым сочетанием и подбором методов, приемов, средствами форм обучения.

Подготовка к уроку:

1. Первое, с чего надо начать подготовку к уроку:

- четко определить и сформулировать для себя его тему;
- определить место темы в учебном курсе;

- определить ведущие понятия, на которые опирается данный урок, иначе говоря, посмотреть на урок ретроспективно;

- и, наоборот, обозначить для себя ту часть учебного материала, которая будет использована в дальнейшем, иначе говоря, посмотреть на урок через призму перспективы своей деятельности.

2. Определить и четко сформулировать для себя и отдельно для студентов целевую установку урока - зачем он вообще нужен? В связи с этим надо обозначить обучающие, развивающие и воспитывающие цели урока на основе программы методических пособий, учебника и дополнительной литературы;

3. Спланировать учебный материал

- отобрать оптимальное содержание материала, расчленив его на ряд законченных в смысловом отношении блоков, частей, выделить опорные знания, дидактически обработать;

- выделить главный материал, который студент должен понять и запомнить на уроке;

- разработать структуру, определить его тип и наиболее целесообразный методы и приём обучения на нём;

- найти связи данного материала с другими дисциплинами и использование этих связей при изучении нового материала и при формировании новых знаний и умений студентов;

- предусмотреть объёма и форму самостоятельной работы студентов на уроке и её направленности на развитие их самостоятельности.

4. Подобрать учебные задания, целью которых является:

- узнавание нового материала;

- воспроизведение;

- применение знаний в новой ситуации;

- применение знаний в незнакомой ситуации;

- творческий подход к знаниям.

Упорядочить учебные задания в соответствии с принципом "от простого к сложному".

Составить три набора заданий:

-задания, подводящие студента к воспроизведению материала;

-задания, способствующие осмыслению материала;

-задания, способствующие закреплению материала учеником, запланировать темы практической работы студентов.

5. Планировать все свои педагогические действия и действия студента на всех этапах урока, прежде всего при овладении новыми знаниями и умениями, а также при применении их в нестандартных ситуациях;

6. Продумать "изюминку" урока.

Каждый урок должен содержать что-то, что вызовет удивление, изумление, восторг студентов - одним словом, то, что они будут помнить, когда все забудут.

Сгруппировать отобранный учебный материал.

Для этого подумать, в какой последовательности будет организована работа с отобранным материалом, как будет осуществлена смена видов деятельности студентов.

Главное при группировке материала - умение найти такую форму организации урока, которая вызовет повышенную активность ребят, а не пассивное восприятие нового.

7. Определить формы и приёмы закрепления полученных знаний и приобретённых умений на уроке и дома, приёмов обобщения и систематизации знаний, спланировать контроль за деятельностью студентов на уроке, составить список студентов, знания которых будут проверяться соответствующими методами с учётом уровней их сформированности, планировать проверку умений и навыков для чего подумать:

- что контролировать;

- как контролировать;

- как использовать результаты контроля.

При этом не забывать, что чем чаще контролируется работа всех, тем легче увидеть типичные ошибки и затруднения, а также показать подлинный интерес педагога к их работе.

Подготовить оборудование для урока. Составить список необходимых учебно-наглядных пособий, проверить оборудование и технические средства обучения видео материала, подобрать дидактические средства к уроку (презентаций, плакатов, карточек, схем, вспомогательной литературы др.);

8. Продумать задания на дом: определить содержание, объём и форму домашнего задания, продумать методику задания на дом, а также рекомендации для его выполнения.

А Н Н О Т А Ц И Я

Методическая разработка данного учебного занятия производственного обучения рекомендуется для проведения уроков для студентов 2 курса на базе среднего общего образования по учебной практике ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на тему: «Приготовление элементов оформления изделий из пресного сдобного теста, оформление и подача, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Современный дизайн», раскрывает технологию приготовления пресного сдобного теста, поможет мастеру производственного обучения ознакомить студентов с ассортиментом изделий из этого теста, с особенностями и вариантами оформления современного дизайна изделий, с условиями и сроками реализации по правилам подачи.

При изучении данной темы, студенты научатся правильной организации своего рабочего места, определять качество получаемого продукта, взвешивать на весах. Научатся правильно выполнять последовательность операций по приготовлению элементов оформления изделий из пресного сдобного теста.

Опираясь на полученные знания междисциплинарного курса, студенты закрепят знания по правильной эксплуатации оборудования: просеивателя и тестомесильной машины, соблюдая правила техники безопасности при работе с ножами санитарного состояния, смогут самостоятельно достичь учебной цели. Соблюдая последовательность технологического процесса, научатся определять качество изделий.

В ходе урока студенты ознакомятся с историей украшения пирогов, на уроке представления краткая история термопластики.

Испокон веков в народе пластический талант проявлялся ярко и разнообразно: и в резьбе по дереву, кости и камню, и в причудливейшей лепной керамике, и в рельефной чеканке по металлу. Рельефы, на которых

изображались аллегорические композиции и богатый орнамент, использовались в качестве украшений, в убранстве внутренних помещений храмов и дворцов.

Скульптурный рельеф применяется и в произведениях прикладного искусства.

Современная жизнь изобретает всё новые материалы, используя подчас самые неожиданные, для создания своих работ. У профессионала обычно безукоризненно отлажена связка – глаза – мысль – рука. А любой жизненный материал содержит в себе саморазвивающееся художественное зерно, которое мастеру остаётся только произрастить.

На уроке представлены варианты приготовления элементов оформления изделий из теста, способы закручивания, вырезания, формования.

Актуальность. Занятия лепкой из теста помогут решить ряд задач:

1. Приобщить студентов к народному искусству;
2. Реализовать духовные, эстетические и творческие способности;
3. Развивать фантазию, воображение, самостоятельное мышление;
4. Воспитать художественно-эстетический вкус, трудолюбие, аккуратность;
5. Помочь ребятам в их желании сделать свои работы общественно значимыми.

Проблематика. Теоретическое обоснование практических приемов обучения тесту пластике, способствующих развитию творческих способностей.

Личные открытия. В процессе работы с тестом у студентов наблюдаются положительные тенденции к более тесному общению со своими сверстниками, раскрепощенность, коммуникабельность, расширяется кругозор, любознательность, студенты предлагают свои оригинальные идеи по изготовлению новых изделий у них улучшается настроение, приобретается опыт в работе не только с тестом, но и другими пластичными материалами.

Новизна. Поданным исследования ученых доказано, что развитие рук находится в тесной связи с развитием речи и мышления подростков. Неоценимую помощь занятия могут оказать подросткам с задержкой психического развития. Ведь известно, насколько велика роль рук в развитии умственной деятельности человека. Наши рецепторы - это своего рода маленькие чуткие исследователи, особо воспринимающие устройства, с помощью которого ребята ощущают мир в себе и вокруг себя. Работа с тестом полезна подросткам с пониженным или повышенным тонусом рук, так как оно нормализует тонус. И что удивительно: занятия с соленым тестом рекомендуют врачи для профилактики бронхолёгочных заболеваний! В настоящее время высоко ценится всё, что сделано своими руками, а занятия на практических уроках тестопластики помогают студентам руками и душой прикоснуться к настоящему делу.

КРАТКАЯ СПРАВКА

Разнообразие изделий из теста является характерной особенностью русской национальной кухни. Пироги, кулебяки, курники, расстегаи, блины, блинчики и другие изделия пользуются популярностью в нашей стране. Пищевая ценность изделий из теста зависит от содержания в них углеводов (крахмала), а также растительных белков, жиров и витаминов группы В, РР. Со сливочным маслом вводится в изделия из теста витамин А, а с растительным маслом витамин Е.

Изделия из теста обладают высокой калорийностью, имеют приятные внешний вид, вкус, аромат и способствуют лучшему усвоению других продуктов.

Тесто и изделия из него готовят в специальных кондитерских цехах, оборудованных тестомесильными и взбивальными машинами, рабочими столами с деревянным покрытием. Для приготовления теста и изделий из него используют различную посуду и инвентарь: котлы, кастрюли, сковороды, листы, подносы деревянные и кондитерские, сита с различными размерами ячеек, скалки, резцы для теста, приспособления для раскатки теста, для приготовления лапши, ступки с пестиками для измельчения различных продуктов, венички, наконечник и кондитерские мешки, лопатки кондитерские для снятия изделий с листов, и другой инвентарь.

На предприятиях общественного питания готовят следующие виды теста: дрожжевое - опарное и безопарное; пресное сдобное, бисквитное, заварное, песочное, слоеное; тесто для лапши, пельменей; жидкое тесто (кляр).

Пресным называют тесто, для приготовления которого **не использовались дрожжи**. Пресное тесто делится на обыкновенное и сдобное. Сегодня мы поговорим о сдобном пресном тесте и с чем его едят.

Сдобное пресное тесто состоит из: муки, сахара, яиц, сливочного масла, разрыхлителя, соли и или сметаны, кефира, воды. Главное отличие от песочного теста, с которым состав ингредиентов на первый взгляд похож, это то, что в пресное тесто добавляют жидкость кефир, сметану, кефир или воду. Жидкость

способствует образованию клейковины, которая придает тесту вязкость.

Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находившаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой и сразу же начинается выделение газа, которое увеличивается при нагревании.

Замешивать пресное тесто надо быстро и нельзя оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься. Муку перед употреблением просеивают в специальных просеивателях или вручную, удаляя комки и посторонние примеси; при этом мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему. Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания.

Жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито, а используемые в твердом состоянии предварительно нарезают на куски и размягчают.

После соединения компонентов производят замес теста различными способами и ставят его в холодное место для набухания клейковины.

Газоудерживающая способность теста зависит от свойств муки, которая тем больше, чем больше в муке белков и чем выше качество клейковины. Тесто из такой муки больше поглощает воды, обладает хорошей газоудерживающей способностью, не расплывается, сохраняет при данную форму. Наиболее благоприятная температура для развития молочнокислых бактерий 25–35°С.

Процессы, происходящие в изделиях из теста при выпечке

В начале выпечки масса изделий повышается за счет конденсации влаги на их поверхности. Затем влага перемещается в центр изделия. Температура верхнего слоя повышается, что вызывает карамелизацию сахара в поверхностных слоях и образование поджаристой корочки.

При нагревании изделий до температуры 65 - 80° С крахмал клейстеризуется, поглощая воду, которая выделяется белками при их свертывании. При свертывании белки уплотняются и закрепляют пористость теста.

Влажность внутри изделий до конца выпечки остается высокой и

выравнивается только при охлаждении. Общая потеря воды при выпечке (упек) составляет 12–15%. Готовность изделия определяют органолептически по цвету корочки, консистенции мякиша на изломе, массе, а также прокалыванием их тонкой лучиной. Отсутствие следов теста на лучине после её извлечения из изделий указывает на их готовность.

Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю поверхность, без трещин, надрывов. Цвет изделий золотисто-желтый или светлорыжий. Изделие должно быть хорошо пропеченным, эластичным. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солености. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Хранят готовые изделия в чистых, сухих, светлых помещениях с температурой 6 - 20° С, в лотках, уложенными рядами так, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 36 ч. При более длительном хранении изделия из теста черствеют, т.е. становятся сухим, твердым. Объем изделия уменьшается. Происходит это за счет изменения состояния крахмала и белков.

Практическое применение полученных знаний

Изделия из теста имеют широкое применение в быту, как изделия декоративно - прикладного характера. Они служат для украшения интерьера, используются в качестве подарков, игрушек.



ПЛАН УРОКА

Дата: 07.11.2018 г.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Группа: 411-17

Учебная практика ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема учебного занятия: «Приготовление элементов оформления изделий из пресного сдобного теста, оформление и подача, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Современный дизайн».

Цели урока:

Обучающая: Обеспечивать в ходе занятия формирование профессиональных и общих компетенций в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, по организации рабочих мест и соблюдение правил техники безопасности и санитарии. Познакомить с эффективными приемами и методами работы с тестом, способствовать повышению мастерства студентов.

Развивающая: формировать, развивать и применять профессиональные и общие компетенции; умение наблюдать, сопоставлять полученные результаты; способствовать развитию технологического, логического мышления, ставить перед студентами проблемные ситуации, развивать память, навыки по художественному оформлению блюд.

Воспитательная: воспитывать в студентах любовь к Родине, познавательный интерес к культуре и традициям, трудолюбие, дисциплинированность, любовь к избранной профессии, формировать у студентов самостоятельность, закреплять навыков самоконтроля.

Тип урока: изучение и выполнение трудовых приемов и операций;

Методы обучения:

Словесный метод обучения проводится в виде беседы — это актуализация ранее усвоенных знаний, концентрация внимания, интеллектуальные,

потенциальные и реальные возможности студентов для активного включения их в предстоящую учебно-практическую деятельность по решению стоящих перед ними задач. В ходе такой беседы выясняется степень понимания и готовности студентов к новым видам деятельности, к познанию нового.

Объяснительно - иллюстративный метод, его относят к репродуктивному методу обучения, что отражает деятельность преподавателя и студента при этом методе. Он состоит в том, что преподаватель сообщает готовую информацию разными средствами, а студенты воспринимают, осознают и фиксируют в памяти эту информацию, соотносят новую информацию с ранее усвоенной и запоминают

Наглядно - демонстрационный, эти методы объединяют все виды демонстрации наглядного материала на уроке: видеосюжетов, демонстрации оборудования, инвентаря, продукции, что позволяет расширить рамки обучения.

Практический - это организация практической (познавательной) деятельности студентов в процессе обучения, направленной на решение учебной задачи и формирование умений и навыков, выполнение трудовых приемов, операций, решение технологических задач, работа с инструкционными технологическими картами.

Материально-техническое оснащение урока:

Оборудование: мультимедийное оборудование, производственные столы,
Инвентарь: доски, скалки, формы для теста, кисточки, формы пекарские, фигурные ножи для теста, ножницы, скребки кондитерские.

Сырье: пресное сдобное тесто, повидло

Средства обучения: ИКТ, тесты, инструкции по ТБ.

Форма обучения: фронтальная, групповая, индивидуальная;

Методическое обеспечение:

План мероприятия, инструкционные технологические карты, технологические схемы, карты опроса, карты задания, карты по технике безопасности, сборник рецептов блюд.

Междисциплинарные связи: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и

гигиены в пищевом производстве; ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места; МДК по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, история, география.

В уроке реализуются системы работы по формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с сотрудниками и руководством предприятия.

Студент должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

СТРУКТУРА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

I. Вводный инструктаж

- организационный момент
- мотивация и целеполагание учебной деятельности
- актуализация опорных знаний и опыта студентов
- объяснение учебного материала, с элементами практического показа
- закрепление знаний

II. Текущий инструктаж

- практическое закрепление знаний

III. Заключительный инструктаж.

- подведение итогов
- домашнее задание
- рефлексия

Этапы урока	Дидактическая цель	Деятельность мастера	Результаты работы обучающихся
Вводный инструктаж Организационный момент.	Цель- создание ориентировочной основы деятельности студентов Подготовить студентов к работе на уроке: - обеспечить благоприятную обстановку для работы; -психологически настроить на предстоящее занятие.	Взаимные приветствия. Проверить явку Готовность группы к уроку (проверить внешний вид и личную гигиену).	Группа готова к началу урока и настроена на плодотворную работу.
Мотивация и целеполагание	Целевая установка на урок.	Введение в тему с использованием видеопказа	Студенты формулируют тему урока, мотивированы на предстоящую работу.
Актуализация знаний опорных знаний и опыта студентов	Подготовить студентов к восприятию нового материала, провести коррекцию знаний	Мастер контролирует и корректирует	Студенты отвечают, работают с ИКТ
Целеполагание и постановка проблемы	Сформулировать профессиональные и общие компетенции.	Подводит студентов к определению границ знания и незнания, осознанию темы, цели и задачи урока	Студенты знают цель своей деятельности на уроке.
Объяснение учебного материала, элементами практического показа	Сформировать ориентировочные основы действий.	-Провести инструктаж по технике безопасности. -Объяснить приемы и способы технологической последовательности предстоящих на уроке работ. -Показать способы выполнения отдельных трудовых приемов с	Студенты слушают, запоминают, отвечают на вопросы

		использованием сырья, инструментов, приспособлений. -Оформление готовых изделий.	
Закрепление знаний	Цель закрепления урока - закрепить полученные знания	Мастер контролирует и корректирует	Студенты самостоятельно формулируют вопросы друг другу. Приобретают уверенность в своих действиях.
Текущий инструктаж Практическое закрепление знаний	Цель – контроль над ходом выполнения учебно-производственного задания. -Отработка способов, действий. -Накопление производственного опыта студентов развитие их самостоятельности и творческих способностей. Самопроверка по эталону.	Обходы рабочих мест с целью проверки: наблюдение -за организацией рабочих мест; -за соблюдением правильности выполнения трудовых приемов и операций, оформление; -за соблюдением правил безопасности труда; -за качеством выполнения работ; -индивидуальное и групповое инструктирование.	Цель отработка приемов и комплексов операций. студенты организуют рабочее место, подбирают посуду, инвентарь. Студенты выполняют отдельные приемы операций; -соблюдают правила эксплуатации оборудования и использования инструментов и приспособлений, кухонного инвентаря.

Заключительный инструктаж	Проанализировать, дать оценку успешности достижения цели и наметить перспективу на будущее	Подведение итогов занятия с указанием успехов и недостатков: оценка работы Демонстрация работ.	Сравнение своей работы с работами других, делают выводы.
Подведение итогов урока Домашнее задание	Формирование навыков, умение самостоятельной деятельности и подготовки студента к самообразованию	Разъясняет, предлагает задания на выбор	Анализируют успехи и недостатки Запоминают, планируют.
Рефлексия	Выводы о достижении поставленной цели	Организует проведение рефлексии. Благодарит студентов за урок	Оценивают работу на уроке.

ХОД УРОКА

1. Вводный инструктаж

Организационный момент урока - без этого небольшого, но значительного этапа невозможно соблюдение дисциплины на учебном занятии, выполнение заданий (одинаковых или разных) всеми студентами одновременно. Он определяет готовность студентов к уроку. Организационный момент включает в себя:

- взаимное приветствие преподавателя и студентов;
- принятие рапорта дежурного о готовности группы к учебному занятию, проверка внешнего вида студентов, личная гигиена, правильность одевания спецодежды;
- организацию внимания;
- закрепление навыков по соблюдению правил техники безопасности;
- мобилизация на начало учебного занятия (исходная мотивация)

Организационный момент учебного занятия определяет психологический настрой - эмоциональное состояние группы, в которой отражаются личные и деловые взаимоотношения членов группы, определяемые их ценностями, моральными нормами и интересами.

Мастер п/о: говорит вступительное слово:

«Да, говорить о пирогах легко, их проглотить одно мгновение, но тесто повертеть в руках, здесь нужно время и уменье!»

Мотивация и целеполагание учебной деятельности

При мотивации и целеполагания, я на своих уроках использую системно-деятельностный подход, который определяет необходимость представления нового материала через развертывание последовательности учебных задач, моделирования изучаемых процессов, использования различных источников информации, в том числе информационного пространства сети Интернет, предполагает организацию учебного сотрудничества различных уровней.

Сущность реализации деятельностного подхода хорошо раскрывает Г.А. Цукерман: «Не вводить знания в готовом виде. Даже если нет никакой возможности повести детей к открытию нового, всегда есть возможность создать ситуацию поиска...»

Мастер п/о совместно со студентами формулирует темы и цели урока: «Приготовление элементов оформления изделий из пресного сдобного теста, оформление и подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Современный дизайн».

Студенты сами формулируют тему урока.

Мастер п/о: да, наш урок посвящается кулинарному искусству приготовления элементов оформления изделий из пресного сдобного теста.

На нашем учебном занятии мы с вами должны:

- познакомиться с историей создания элементов оформления из теста;
- изучить кулинарные композиции из теста;
- закрепить профессиональные и общие компетенции по организации рабочих мест и соблюдение правил техники безопасности и санитарии;
- закрепить и углубить знания по технологии приготовления и практическим приемам обучения тесту пластике, способствующих развитию творческих способностей в создании элементов оформления из теста.

Актуализация опорных знаний и опыта студентов

(слайд 2-10)

1. Актуализация опорных знаний и опыта студентов способов действий (что значит не только воспроизведение ранее усвоенных знаний, но и их применение в новой ситуации, стимулирование познавательной активности ребят, контроль мастера п/о).
2. Формирование новейших понятий и способов действий (в значении более конкретном, чем “изучение нового материала”).
3. Применение знаний, формирование умений и навыков (включающее повторение и закрепление)

Таким образом, на этапе актуализации используются такие структуры, средства и приемы, которые способны приготовить студента к осуществлению

самостоятельной учебной деятельности. Также на этапе актуализации опорных знаний и способов действий не только вычленяются опорные знания, выясняется связь с прошлыми уроками, но и: выбирается тип самостоятельной работы (репродуктивный, продуктивный, частично-поисковый) выбирается форма обучения (индивидуальная, групповая, фронтальная) намечаются методы решения задач мотивационного обеспечения занятия продумываются формы контроля над ходом работы отмечаются фамилии студентов для оценивания их развития и успеваемости.

На уроке, я использую различные виды опросов:

Фронтальный опрос

Тестовые задания с выбором правильного ответа

ИКТ с выходом в интернет ресурс

Актуализация знаний по междисциплинарному курсу стимулирует познавательную деятельность студентов:

«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - этот раздел способствует подготовке студентов к выполнению практических трудовых действий.

Разнообразие изделий из теста является характерной особенностью русской национальной кухни. Пироги, кулебяки, курники, расстегаи, блины, блинчики и другие изделия пользуются популярностью в нашей стране. Пищевая ценность изделий из теста зависит от содержания в них углеводов (крахмала), а также растительных белков, жиров и витаминов группы В, РР. Со сливочным маслом вводится в изделия из теста витамин А, а с растительным маслом витамин Е.

Изделия из теста обладают высокой калорийностью, имеют приятные внешний вид, вкус, аромат и способствуют лучшему усвоению других продуктов.

Тесто и изделия из него готовят в специальных кондитерских цехах, оборудованных тестомесильными и взбивальными машинами, рабочими столами с деревянным покрытием. Для приготовления теста и изделий из него используют различную посуду и инвентарь: котлы, кастрюли, сковороды, листы, подносы деревянные и кондитерские, сита с различными размерами ячеек, скалки, резцы

для теста, приспособления для раскатки теста, для приготовления лапши, ступки с пестиками для измельчения различных продуктов, венички, наконечник и кондитерские мешки, лопатки кондитерские для снятия изделий с листов, и другой инвентарь.

На предприятиях общественного питания готовят следующие виды теста: дрожжевое – опарное и безопарное; пресное сдобное, бисквитное, заварное, песочное, слоеное; тесто для лапши, пельменей; жидкое тесто (кляр).

Пресным называют тесто, для приготовления которого **не использовались дрожжи**. Пресное тесто делится на обыкновенное и сдобное. Сегодня мы поговорим о сдобном пресном тесте и с чем его едят.

Сдобное пресное тесто состоит из: муки, сахара, яиц, сливочного масла, разрыхлителя, соли и или сметаны, кефира, воды. Главное отличие от песочного теста, с которым состав ингредиентов на первый взгляд похож, это то, что в пресное тесто добавляют жидкость кефир, сметану, кефир или воду. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придает тесту вязкость.

Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находившаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой и сразу же начинается выделение газа, которое увеличивается при нагревании.

Замешивать пресное тесто надо быстро и нельзя оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься. Муку перед употреблением просеивают в специальных просеивателях или вручную, удаляя комки и посторонние примеси; при этом мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему. Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания.

Жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито, а используемые в твердом состоянии предварительно нарезают на куски и размягчают.

После соединения компонентов производят замес теста различными способами и ставят его в холодное место для набухания клейковины.

Газоудерживающая способность теста зависит от свойств муки, которая тем

больше, чем больше в муке белков и чем выше качество клейковины. Тесто из такой муки больше поглощает воды, обладает хорошей газодерживающей способностью, не расплывается, сохраняет при данную форму. Наиболее благоприятная температура для развития молочнокислых бактерий 25–35°C.

Процессы, происходящие в изделиях из теста при выпечке

В начале выпечки масса изделий повышается за счет конденсации влаги на их поверхности. Затем влага перемещается в центр изделия. Температура верхнего слоя повышается, что вызывает карамелизацию сахара в поверхностных слоях и образование поджаристой корочки.

При нагревании изделий до температуры 65–80°C крахмал клейстеризуется, поглощая воду, которая выделяется белками при их свертывании. При свертывании белки уплотняются и закрепляют пористость теста.

Влажность внутри изделий до конца выпечки остается высокой и выравнивается только при охлаждении. Общая потеря воды при выпечке (упек) составляет 12 – 15%. Готовность изделия определяют органолептически по цвету корочки, консистенции мякиша на изломе, массе, а также прокалыванием их тонкой лучиной. Отсутствие следов теста на лучине после её извлечения из изделий указывает на их готовность.

Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю поверхность, без трещин, надрывов. Цвет изделий золотисто-желтый или светло-коричневый. Изделие должно, быть хорошо пропеченным, эластичным. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солености. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Хранят готовые изделия в чистых, сухих, светлых помещениях с температурой 6–20° С, в лотках, уложенными рядами так, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 36 ч. При более длительном хранении изделия из теста черствеют, т.е. становится сухим, твердым. Объем изделия уменьшается. Происходит это за счет изменения состояния крахмала и белков.

Практическое применение полученных знаний

Изделия из теста имеют широкое применение в быту, как изделия

декоративно-прикладного характера. Они служат для украшения интерьера, используются в качестве подарков, игрушек.

1. В чем отличие сдобного пресного теста от пресного?
2. Назовите состав сырья для приготовления сдобного пресного теста?
3. С какой целью просеивают муку?
4. С какой целью приготовленное тесто должно отлежаться?
5. Назовите последовательность подготовки теста для приготовления изделий.
6. Изделия из дрожжевого теста:
 - а) коржи, сочни, палено
 - б) кулебяка, плюшка, ватрушки
 - в) языки, курник, чебуреки
7. Бездрожжевое тесто
 - а) заварное, песочное
 - б) воздушное, опарное
 - в) безопарное, буше
8. Перед выпечкой, для придания красивого вида, кондитерские изделия смазывают:
 - а) льезоном,
 - б) растопленным жиром,
 - в) меланжем
9. Почему поверхность изделий из дрожжевого теста после выпечки покрыта трещинами?
 - а) излишняя расслойка,
 - б) недостаточная расслойка,
 - в) высокая температура выпечки
10. Информационно-коммуникационные технологии <http://fcior.edu.ru/kontakty>

С помощью этой программы студенты отвечают на вопросы.

Мастер п/о дает наводящие вопросы проблемного характера, студенты отвечают, делают выводы, правильные ответы подтверждаются информацией на слайдах. (слайд 11-13)

Объяснение учебного материала, с элементами

практического показа

Цель этапа: Обеспечение восприятия, осмысления и первичного закрепления знаний студентами.

Мастер п/ознакомит с историей создания элементов оформления из теста различных стран мира.

Говорят, новое – это хорошо забытое старое. Когда - то давным - давно, в седую старину, люди начали лепить хлебные лепешки из муки и воды и обжигать их на раскаленных камнях. Из теста выпекали не только хлеб, но и декоративные изделия. Лепка из теста является одним из древних видов декоративно-прикладного искусства. Древние египтяне, греки и римляне использовали фигурки из теста для религиозных ритуалов. В Германии и Скандинавии было принято изготавливать пасхальные и рождественские сувениры из соленого теста. Различные медальоны, венки, кольца и подковы вывешивались в проеме окон или крепились к дверям. Считалось, что эти украшения приносят хозяевам дома, который они украшают, удачу и благополучие.

В Греции и Испании во время праздника в честь Богородицы на алтарь клали великолепные хлебные венки, украшенные пышными орнаментами. Даже в далеком Эквадоре мастера художественных промыслов делали изделия, раскрашенные яркими красками. У индейцев такие фигурки из теста раньше имели символический или мистический смысл.

В Китае 17 века делали марионетки из теста. В странах Восточной Европы были популярны большие картины из теста. У славянских народов такие картины не раскрашивались и имели обычный для выпечки цвет, что считалось очень привлекательным. Тесто применялось для выполнения фигурок в народных сказаниях.

Для сохранения украшений от поедания мышами и насекомыми в тесто добавляли большое количество соли. Так возникло соленое тесто.

В последние годы изделия из теста вызывают все больший интерес, с каждым годом расширяя круг своих поклонников. Сейчас ценятся экологически чистые изделия, особенно, сделанные своими руками.



Мастер п/о знакомит студентов с технологией приготовления пресного сдобного теста и оформления изделий из него

- В дежу тестомесильной машины кладут сметану или кефир, или воду с лимонной кислотой, размягченный маргарин яйца, соль, сахар, добавляют муку пшеничную содой, массу замешивают до однородной консистенции.

- Известно, что по одежке встречают. Так почему бы не поэкспериментировать с

Одежкой для своих домашних пирогов?

С помощью украшений можно придать привлекательную индивидуальность каждому изделию.

Главное, чтобы украшения были эффектны, но их изготовление не слишком трудоемко и не отвлекало излишние силы от обеспечения высоких кулинарных качеств создаваемых поварских изделий.

- Приготовьте тесто для закрытого пирога. Раскатайте большой шар теста в пласт и положите его в форму. Обрежьте тесто вровень с краем формы.

Раскатайте второй шар в пласт до толщины 2 мм.

Вырежьте ножом из этого пласта теста листья. Тупой стороной ножа продавите на листьях «прожилки».

Слегка смажьте края теста водой. Прижмите листья к краю теста.

- Для полуоткрытых пирогов можно верхнем пласте теста вырезать высечкой частые круглые или фигурные отверстия, чтобы получился кружевной «дуршлаг», через который будет аппетитно проглядывать начинка. Для покрытия пирога можно нарезать из пласта теста полоски и сделать из них плетенку.

При желании, перед плетением тестяные полоски можно перекрутить по оси, чтобы получились красивые спиральки.

Мастер п/о производит практический показ элементов оформления из теста.
(Слайд 14-15)

1. Раскатываем тестов тонкий пласт
2. Простые элементы оформления: применяются в работе формы и выемки.
3. Сложные элементы оформления: Сборный цветок, косичка, защипы бортиков, рыбка, лебедь.



Общие требования к качеству мучных изделий (слайд 16)

Во-первых, свежая выпечка – это продукт, призванный удовлетворить главную потребность человека в пище.

Мучные изделия внешний вид: аппетитный, форма соответствует изделию, цвет - золотистый подпеченный, с четко выраженным оформлением, вкус в меру соленый соответствует составу у продуктов.

Подаются к горячим и холодным напиткам.

Закрепление знаний

Цель этапа: проговаривание и закрепление нового знания; выявление пробелов первичного осмысления изученного материала, неверные представления студентов; провести коррекцию.

1. Что используют в качестве разрыхлителя при приготовлении сдобного пресного теста?

- а) дрожжи;
- б) пищевая сода;
- в) углекислый аммоний.

2. Какое сырье используют для приготовления сдобного пресного теста?

- а) мука, масло растительное, яйца, вода, дрожжи, соль;
- б) мука, сахар-песок, масло сливочное, яйца, сода пищевая, пищевые кислоты, соль;
- в) мука, сахар-песок, яйца, вода или сметана, или кефир, разрыхлители, пищевые кислоты, соль.

3. Почему сдобное пресное тесто необходимо быстро замешивать и не оставлять в теплом помещении?

- а) оно может в дальнейшем, потерять способность подниматься;
- б) оно может получиться затяжным;
- в) оно может получиться не пластичным.

4. Почему пищевую соду и муку добавляют в последнюю очередь?

- а) чтобы не ухудшить вкус теста;
- б) чтобы не происходило разложение соды.

«Блиц-опрос по цепочке». Первый студент ставит короткий вопрос второму. Второй - третьему, и так до последнего студента. Время на ответ - несколько секунд. Педагог имеет право снять вопрос, который не соответствует теме или недостаточно корректен.

II. Текущий инструктаж

Практическое закрепление знаний

Студентам предлагается определить набор инструмента и форм и практически закрепить навыки по приготовлению данного изделия: самостоятельно выбрать тематику оформления для своего порционного изделия. Во время работы мастер наблюдает, комментирует, задает вопросы, рекомендует.

В планах проведения занятий, в которых по программе предусмотрено освоение трудовых приемов или операций, особое внимание уделяется разработке видам инструктажа. Понятно, что каждый раз он учитывает своеобразие материала, но его содержание может быть примерно следующим: ознакомление учащихся с содержанием предстоящей учебной работы и ее значением для овладения изучаемой специальностью; объяснение, какие знания из изученного ранее теоретического материала будут востребованы при работе (при необходимости - их повторение); демонстрация применяемых при выполнении инструментов, материалов, приспособлений и т.п. с объяснением специфических моментов (способов подготовки к работе, правил установки, закрепления и т.п.); показ и разъяснение особенностей выполнения того или иного приема операции (со строгим соблюдением рекомендованной методики демонстрации); концентрация внимания учащихся на возможных причинах, которые могут привести к ошибкам, неправильному результату, поломке, браку и т.п.; ознакомление учащихся с техникой безопасности, предупреждение об опасных зонах, о необходимости рациональной организации рабочего места.

Особое значение на занятиях отводят этапу самостоятельной работы учащихся, мастер руководит этой работой в порядке текущего инструктажа.

Практически – это целевые обходы работающих студентов, при которых мастер внимательно наблюдает за соблюдением каждого данных ранее установок. Целевыми обходы называются потому, что каждый из них может преследовать контроль правильности выполнения конкретных действий.

Например, мастер проверяет, правильно ли организовали студенты свои рабочие места, соблюдаются ли указания по технике безопасности. При этом он старается не «разбрасываться», не отвлекаться от намеченной цели. Конечно – если не появились обстоятельства, требующие его экстренного вмешательства рабочие места, соблюдаются ли указания по технике безопасности. При этом он старается не «разбрасываться», не отвлекаться от намеченной цели. Конечно – если не появились обстоятельства, требующие его экстренного вмешательства.

Последующие обходы могут быть произведены с самыми разными целями, но есть несколько правил их проведения, выработанных практикой.

Во - первых, внимательно приглядываясь к действиям каждого, без необходимости не вмешиваться в работу студента.

Во - вторых, при обнаружении ошибки учащегося не следует сразу же ее объяснять и самому исправлять. Гораздо эффективнее, если путем совместного анализа (с легкой подсказкой мастера) студент сам выявит причину и сам исправит неправильные действия.

В - третьих, ни в коем случае не следует при обнаружении неправильных действий проявлять раздражительность, упрекать в непонятливости и т.п. Это не дает ничего, кроме напряженности во взаимоотношениях. В то же время терпеливое и доброжелательное отношение, показывающее, что, несмотря на допущенную ошибку, студент способен справиться с заданием, сохраняет у того веру в свои силы, интерес и увлеченность в работе.

Если значительная часть студентов совершает одинаковые неправильные действия – необходим дополнительный коллективный (групповой) инструктаж. Так как здесь очевидна вина мастера (недостаточно умелый вводный инструктаж), то просто повтор – нецелесообразен! Необходимо продумать и найти другой, более продуктивный вариант объяснения.

Последние обходы обычно преследуют цели приемки и оценки выполненных учащимися объектов (при операционных работах), что необходимо для последующего поведения итогов занятия. После окончания работы учащиеся убирают свои рабочие места, сдают готовые или незавершенные изделия, неиспользованные материалы, полученные ранее инструменты и технологическую документацию, а дежурные производят уборку всей мастерской.

Заключительный инструктаж обычно проводят в виде активной беседы. На нем очень важно подобрать верную тональность подведения итогов, где должно проявиться отсутствие личных пристрастий мастера – нет «любимчиков» и «аутсайдеров». Наиболее верным будет сдержанная похвала лучшим учащимся, выражение удовлетворения успехами всех старавшихся, пусть и допустивших небольшие упущения. Тем же, кто не справился с заданием в полной мере, следует доходчиво пояснить, в чем заключалась ошибка, выразив уверенность, что в следующий раз успех будет достигнут.

Целевые обходы

- ОК.7 1. Проверить организацию рабочих мест, санитарное состояние, маркировку, подбор инструмента, инвентаря;
2. Проверить соблюдение правил техники безопасности;
3. Проверить правильность ведения технологического процесса при приготовлении изучаемого блюда; оказание помощи при доведении блюд до вкуса; органолептическая оценка блюд;
- ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Мастер п/о: Сообщает о достижении целей урока.

Отмечает студентов хорошо справившихся с заданием, указать на ошибки или недочеты. Сообщить оценки студентам.

III. Заключительный инструктаж

Демонстрация лучших работ.

Цель: Анализ допущенных ошибок, приемы, способы их устранения.

Подведение итогов с указанием успехов и недостатков. Оценка работы.

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

Информация о домашнем задании:

- Самостоятельно в ресурсах интернета изучите дополнительные материалы по оформлению изделий из теста.
- Составить технологическую схему приготовления слоёного теста
- Произвести расчет сырья для приготовления 10 кг
- Составить кроссворд на тему тесто.

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

ОК.5 Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Рефлексия

Элементы рефлексии студентов, для этого могут быть предложены вопросы:

Мастер п/о: продолжите фразу: «сегодня на уроке я узнал...

- сегодня на уроке я научился...
- самым трудным для меня было...
- как вы себя чувствовали сегодня на уроке...



Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).
1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — улыбка;
2) Нормальный, обычный — полоска;
3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать опущенные уголки губ.

ЛИТЕРАТУРА

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336с
3. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192с
4. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2015 - 320с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 336с
8. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс/Диполь, 2014

9. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер»Ермилова С.В.М.:Издательский центр «Академия», 2014

10. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н

4. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013 – 212с.

5. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.

Литература для студентов

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 304с

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336с

3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 384с

4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192с

Справочники

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/data normativ/46/46201/>

<http://ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/data normativ/9/9744/>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа:

http// www/kulina/ru

http// www povary/ru

[http// www vkus/ru](http://www.vkus.ru)

И-Р 2 «Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания»

<http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8>

И-Р 3 «Институт ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

Периодические издания

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал «Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

