**Розгорнутий план**

**відкритого уроку з виробничого навчання**

**Методична мета відкритого уроку*:*** застосування інноваційних комп'ютерних технологій під час проведення уроків виробничого навчання з метою формування в учнів професійних творчих здібностей, методів активізації учнів у процесі вступного інструктажу.

**Тема уроку: «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: пирогів».**

**Тип уроку:** Урок формування і вдосконалення складних умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

**Мета уроку:**

**навчальна*:*** закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні дріжджового тіста безопарним способом та пирогів з нього з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки;

**розвиваюча:** розвивати пам'ять, увагу, логічне мислення, уміння самостійно працювати у процесі застосування набутих умінь і навичок;

**виховна:**виховувати почуття співпраці в колективі, почуття гордості за обрану професію, прагнення до високих результатів праці, до професійного зростання, бажання отримувати нові знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

**Тип уроку:** урок засвоєння нових знань, формування і вдосконалення складних умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

**Форма та метод проведення:** робота в малих групах, фронтальне (усне) опитування, показ слайдів, навчальний фільм.

**Дидактичне забезпечення*:*** план уроку, інструкційні та технологічні картки, презентація.

**Матеріально-технічне забезпечення:**ноутбук, мультимедійний проектор, виробничі столи, ваговимірювальне обладнання (ваги), ножі кухарської трійки, електрична плита, жарова шафа, кухонний комбайн, посуд та інвентар.

**Міжпредметні зв’язки:** «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств громадського харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Охорона праці»».

**Хід уроку**

**І. Організаційна частина:( 2 хв.)**

- привітання;

Доброго дня!

Я радий вас бачити сьогодні на уроці здоровими та енергійними. Сподіваюся, що сьогодні в роботі ви досягнете великих успіхів.

- перевірка готовності учнів до уроку (зовнішній вигляд, наявність спецодягу).

**ІІ. Вступний інструктаж: (43хв.)**

1. ***Повідомлення теми і мети уроку. Цільова установка. Мотивація навчальної діяльності.***

***Тема уроку:***

Розпочинаємо урок виробничого навчання . Тема сьогоднішнього уроку: «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: пирогів – закритих ».

***Мета уроку:***

На сьогоднішньому уроці ми повинні з вами закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: пирогів – закритих з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки.

***Мотивація навчальної діяльності учнів.***

***Майстер в/н:***

Сьогодні ми з вами будемо вчитися співпрацювати, допомагати один одному, застосовувати свої знання на практиці. Будьте уважні протягом уроку. Думайте, запитуйте, переконуйте, бо шляхом істини нам іти разом.

Тема „ Вироби з дріжджового тіста ” дуже важлива, бо без виробів з тіста не обходиться практично що дня та свята.

Воно складне у приготуванні і потребує багато часу, але саме з цього тіста випікають найрізноманітніші вироби: пироги, пиріжки, кулеб'яки, розтягаї, ватрушки, пампушки, булочки та багато інших виробів. В якості начинок для пирогів використовують м'ясо, рибу, яйця, капусту, картоплю, сир, яблука, ягоди та інші продукти.  
 Борошняні вироби мають велике значення у харчуванні населення. Тісто та вироби з нього готують на кожному підприємстві ресторанного господарства, вони є окрасою як святкового, так й повсякденного столу.

Ми навіть не можемо уявити своє життя без хлібобулочних виробів. Вони смачні, поживні, ви їх залюбки куштуєте. Зараз у магазинах великий асортимент виробів, то ж ми з вами повинні навчитися виготовляти ці вироби. Всі повинні мати гарний настрій, бо тісто, як мала дитина, дуже вразливе.

*(При цьому майстер переконує учнів у важливості даної теми та виховує в них почуття гордості за обрану професію).*

***2. Перевірка знань, умінь і навичок за матеріалами уроків, взаємопов’язаних з метою уроку і пов’язаних для його проведення (*** *за допомогою фронтального опитування раніше пройдених тем).*

***Майстер в/н:***

*А зараз ми перевіримо ваші знання з уроків спецтехнології.( усне опитування)*

1. Яке тісто називають дріжджове? (ми використовуємо для розпушування тіста живі бактерії дріжджів ).

Які способи приготування дріжджового тіста бувають?(безопарний та опарний)

Чим відрізняється безопарний та опарний заміс тіста? (в безопарний заміс тіста вся сировина згідно рецептури з’єднується в один прийом, а опарне в два прийоми, спочатку замішуємо опару, а потім саме тісто )

Назвіть сировину необхідну для приготування безопарного тіста. (Борошно, цукор, маргарин, яйці, дріжджі.)

*2. Як необхідно підготувати сировину до використання приготування дріжджового безопарного тіста . (показ слайдів з відповідями).*

Відповідь:

Борошно потрібно просіяти, щоб звільнити від сторонніх домішків і збагатити киснем це сприяє кращому підйому тіста.

Цукор-пісок перед використанням просіюють через сито, якщо в цукрі є домішки, його розчиняють переціджують;

Маргарин – зачищають, нарізають на шматочки;

Яйця – перевірені на свіжість, складають у рештки і опускають на 5 хв. у воду, потім на 5 хв. 2% розчин хлорного вапна, промивають у 2% розчині харчової соди і ополіскують у проточній воді;

Дріжджі – звільняють від паперу розчиняють у теплій воді і проціджують через сито.

*Давайте пригадаємо як готуються начинки які ми будемо використовувати при приготуванні пирогів?*

1. М’ясна, рибна, маку, капуста, яблучна.

2. (показ слайдів, діти по черзі зачитують технологію приготування начинок)

**3. Видача інструкційно – технологічної документації.**

(роздача інструкційних та технологічних карток).

**4. Пояснення нової теоретичної навчальної інформації.**

*1.**( показ навчального фільму з приготування безопарного тіста)*

*2. ФОРМУВАННЯ ПИРОГА ( усне пояснювання, показ слайдів формуваккя пирога).*

Для закритого пирога тісто ділять навпіл і розкачують обидві частини. Одну кладуть у змащену жиром форму, накладають начинку і закривають зверху другою заготовкою з тіста. Поверхню пирога

прикрашають листочками, гребінцями, зірочками, які формують з обрізків тіста і закріплюють за допомогою яйця. За 5—10 хв. до випікання пироги змащують яйцем, поверхню у кількох місцях проколюють для виходу вологи, випікають протягом 30 хв. при температурі 200—210°С. Для приготування пирога відкритого на листі дріжджове тісто підкачують у кулю і після 5—7 хв. проміжного вистоювання викладають на змащений жиром лист, розкачують до товщини 1—1,5 см, надаючи відповідної форми (круглої, овальної). Через 20—25 хв., коли тісто підійде, долонею роблять заглиблення на поверхні пирога, залишаючи по краю бортики завширшки 2—2,5 см. У заглиблення накладають начинку, розрівнюють і по її краю викладають переплетені тістові джгутики.

**Вимоги до якості:** поверхня пирога блискуча, світло-коричневого кольору; м'якушка м'яка, дрібнопориста, добре пропечена. Начинка соковита , смак відповідає продуктам які використані.

**5.** **Демонстрація нових операцій і прийомів трудової діяльності.**

(майстер демонструє приготування безопарного дріжджового тіста та приготування пирога, з елементами прикрашення).

**6. Ознайомлення учнів з матеріалами, інструментами і приладами, які вперше будуть застосовуватися на уроці, та з правилами безпеки праці при роботі з ними.**

***Майстер в/н:***

1Давайте методом колективного обговорення згадаємо, якою має бути організація робочого місця під час приготування виробів із дріжджового тіста. Для цього вам необхідно пригадати вивчений матеріал з предметів «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств громадського харчування», «Гігієна та санітарія виробництва».

2(показ слайдів де учні називають обладнення та інструменти).

***Майстер в/н:***

1. Яке обладнання використовують на ПГХ для приготування дріжджового тіста та виробів з нього?

**Відповідь учня:**

- Тістомісильні машини;

- дільники тіста;

- тісторозкачувальна машина;

- розстоювальна шафа;

- печі, шафи для випікання;

***Майстер в/н:***

1. Який використовують посуд та інвентар, для приготування дріжджового тіста та виробів з нього?

**Відповідь учня:**

- Чани для замісу тіста;

- листи для випікання;

- ножі кухарської трійки;

- качалки для розкачування, миски, ложки.

***Майстер в/н:***

У нас з вами дуже відповідальна робота. Від кожного кухаря залежить здоров’я ваших відвідувачів, людей, які вживають вашу продукцію, а також їх настрій. Ви – кухарі і вам необхідно дотримуватися чітких правил санітарії та гігієни. Необхідно мити руки з милом, так як на наших руках може знаходитись безліч мікроорганізмів.

Не забувайте, що ви – майстри своєї справи і саме від вас залежить все.

Давайте зараз пригадаємо з предметів «Санітарія та гігієна», «Охорона праці» питання, які ви вже вивчали.

Яких санітарно-гігієнічних вимог слід дотримуватися кухарю під час роботи?

**Відповідь учня:**

Кухар повинен мати повний комплект спецодягу (халат, ковпак, фартух, рушник), прикраси відсутні, коси сховані під ковпаком, коротко обстрижені нігті без манікюру, взуття має бути без підборів, двічі на рік проходити медичний огляд, спецодяг знімати тільки у спеціально відведеному місці).

***Майстер в/н:***

Також на робочому місці дуже важливо дотримуватися правил охорони праці згідно інструкцій які ми будемо використовувати – це електроплита, жарова шафа, ножі .

**Техніка безпеки при роботі з електричною плитою.**

**Відповідь учня:**

**Перед початком роботи**

1. Кухар повинні мати повний комплект спецодягу.

2. Перевірити надійність та справність заземлення.

3. Перевірити наявність гумових килимків.

4.Перевірити санітарно технічний-стан, відсутність сторонніх предметів, які б заважали правильно експлуатувати плиту.

5. Перевірити положення перемикачів на панелі управління.

**Під час роботи**

1.Встановити перемикачі на панелі управління електричними конфорками в необхідну позицію.

2. Використовувати кухонний посуд з горизонтальним і тонким дном. Не допускати використання наплитного посуду з деформованим дном.

3. Використовувати посуд достатнього діаметру, щоб він повністю закривав зони нагріву.

4. Установлювати посуд таким чином, щоб ручки посуду не перегрівалися.

5. Не торкатися плити мокрими руками.

6. Не залишати плиту без нагляду.

7. Не відкривати дверей жарової шафи в період випікання виробів.

**По закінченню роботи**

1. Відключити від електромережі все обладнення.

2. Не торкатися до нагрітої поверхні 20 хвилин після відключення від електромережі.

3. Промити поверхню плити та жарової шафи м'яким миючим засобом в теплому стані паперовим рушником, потім витерти вологою і сухою тканиною. Не використовувати щітки, тверді губки і образивні препарати.

**Відповідь учня:**

**Техніка безпеки при роботі з жаровою шафою.**

**Перед початком роботи**

1. Кухар повинні мати повний комплект спецодягу.

2. Перевірити надійність та справність заземлення.

3. Перевірити наявність гумових килимків.

4.Перевірити санітарно технічний-стан, відсутність сторонніх предметів, які б заважали правильно експлуатувати жарову шафу.

5. Перевірити положення перемикачів на панелі управління.

**Під час роботи**

1. Установити терморегулятор на необхідну температуру, ввімкнути шафу на сильне нагрівання.
2. Користуючись рукавичками, загрузити листи.

**Забороняється:**

* Експлуатація несправної жарової шафи.
* Залишати без нагляду включену жарову шафу.
* Вмикати шафу із несправним терморегулятором.

**По закінченню роботи**

1. Відключити шафу.
2. Дати їй охолонути.
3. Привести в належний санітарний стан.

**Відповідь учня:**

**Техніка безпеки при роботі з кухарською трійкою ножів.**

1. Перед початком роботи необхідно перевірити зовнішній вигляд ножів. Вони мають бути в чохлах, не поламаними.
2. Під час роботи пальці лівої руки мають бути під кутом 90° , гостре лезо має бути направлене від себе.
3. Після роботи помити, висушити, покласти в чохол або в спеціальне місце.

**7. Вивчення інструкційно технологічної документації.** ( показ слайдів).

***Майстер в/н:***

Давайте ще раз розглянемо технологічну схему приготування безопарного дріжджового тіста, і з’ясуємо що для того, щоб виріб випікся смачний та привабливий, необхідно дотримуватись чітких кулінарних правил та організації робочого місця.

**Якість виробів залежить від:**

1. дотримання технології приготування тіста.
2. якості сировини (свіжі дріжджі, борошно з великим вмістом клейковини).
3. температурного режиму випікання.
4. якості роботи обладнання.
5. І найголовне – від вашого ставлення до цієї справи.

**8. Пояснення та показ способів раціональної організації робочих мість учнів при виконанні завдань.**

***Майстер в/н:***

**Як організувати робоче місце для приготування виробів з тіста?**

**Відповідь учня:**

- Посуд потрібно зручно розташувати на столі, сировину викласти в підготовлений, промаркований посуд з дотриманням товарного сусідства.

Праворуч викласти посуд, інвентар. Ліворуч – посуд із сировиною. На столі попереду мають стояти ваги.

**9. Інформація про типові помилки** (показ презентації з відповідями).

***Майстер в/н:***

Продовжуємо перевіряти вашу професійну компетентність у вирішення проблемних ситуацій про приготування дріжджового тіста та виробів з нього. ( гра Виробнича ситуація)

Рум’яна кірочка на виробах не утворилася. Чому? (В дріжджове тісто додали мало цукру).

Тісто отримали важким. Чому? (Додали велику кількість жиру, тому тісто становиться важким, вироби погано пропікаються).

Вироби з тіста підгоріли. Чому? (Дали високу температуру).

Тісто не підходить, або процес бродіння млявий. Чому? (Тісто холодне або перегрілося).

Вироби погано пропеклися. Чому? (Замісили рідке тісто, низька температура випікання).

Тісто має кислуватий присмак і запах. Чому? (Тісто довго бродило, перекисло).

Вироби дуже зарум’янилися. Чому? (Випікали при високій температурі та не накрили вологим папером).

Вироби сіли, розпливчасті без глянцю. Чому? (Вироби дуже довго вистоювалися).

Тісто прилипає до рук. Чому?(Руки не змастили олією).

На поверхні тіста утворилася суха кірочка. Чому? (Не накрили посуд з тістом).

При замішуванні тіста утворилися грудочки. Чому? (Слід вливати рідину в борошно, а не навпаки).

Вироби мають невеликий об’єм, потріскану кірочку. Чому? (Вироби не достатньо вистоялися, випікалися при високій температурі).

**10. Опитування учнів та пробне виконання ними нових прийомів роботи з метою перевірки засвоєння матеріалу вступного інструктажу.**

1. Як активують дріжджі?

2. Розкажіть технологічну схему приготування безопарного тіста.

**11. Відповіді на запитання учнів.**

**12. Підсумок уроку вступного інструктажу.**

***Майстер в/н:***

Швидко сплинув час нашого вступного інструктажу.

Я маю надію, що у вашому серці залишився добрий слід і всі свої знання ви застосуєте під час приготування виробів із тіста. Більше впевненості в собі і тоді ви неодмінно досягнете успіху.

А зараз, будь-ласка, розпишіться в журналі з техніки безпеки і тим самим засвідчіть, що ви будете дотримуватися правил техніки безпеки.

**ІІІ. Поточний інструктаж.**

Самостійна робота учнів. Обхід робочих місць майстром в/н, надання необхідної допомоги учням, контроль за організацією робочих місць, відповіді на індивідуальні запитання учнів, інструктаж на робочому місці, контроль за дотриманням технологічних норм, часу виконання роботи, правил охорони праці. Поставлена перед учнями задача, як ціль їхньої праці, потребує вирішення, що підсилює їх енергію, увагу та інтерес до даної роботи. В результаті цього учні планують свою діяльність, що їм потрібно для досягнення своєї цілі, які способи будуть використовувати, встановлюють терміни часу для здійснення послідовних операцій. Ці вимоги формують професійні вміння та навички.

*(Розвивається самостійність у роботі учнів, вміння та навички трудової діяльності з дотриманням якості у роботі).*

**ІV. Заключний інструктаж.**

1. Підсумки роботи учнів групи і ступінь досягнення поставленої мети.
2. Проведення бракеражу виробів.

(*При цьому в учнів розвивається логічне мислення, формується підсумковий результат своєї роботи).*

1. Аналіз виконання навчально-виробничих робіт та характеристика помилок, допущених в процесі роботи, їх причини і шляхи попередження.
2. Підведення підсумків уроку, виставлення оцінок з їх мотивацією.
3. Оголошення домашнього завдання.
4. Прибирання робочих місць та лабораторії.

майстер в/н \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_