

## УЧЕБНОЕ ЗАНЯТИЕ

### по теме «ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ»

\* \* \*

Как сделать учебное занятие интересным, познавательным и увлекательным для учащихся, чтобы достичь прочного усвоения ими учебного материала?

Муравицкая А.Ф.: «В сфере профессионального образования возрастает понимание необходимости в гибкости организации педагогической практики, перехода педагогического процесса на более высокий уровень – уровень педагогической технологии с гарантированным результатом. Современному обществу необходимы граждане, самостоятельно размышляющие и принимающие решения на основе объективной самооценки, адаптирующиеся к быстро изменяющимся условиям жизни, способные к самообразованию.

Основное назначение педагогического процесса состоит в раскрытии и создании условий для максимального развития индивидуальных возможностей учащегося, которое базируется на вере педагога в его значительные потенциальные возможности.

Целью предлагаемой далее читателям методической разработки является проектирование открытого учебного занятия по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» с использованием элементов технологии интерактивного обучения при изучении нового учебного материала, структурирование и отбор учебного материала, при разработке плана, технологической карты, структуры и содержания учебного занятия. Тема занятия «Торты, пирожные», это занятие № 45 в разделе № 4 «Сахар, мед, крахмал. Сахаристые изделия».

Данная дисциплина изучается учащимися специальности 2-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 2-25 01 10-02 25 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» учреждения образования «Минский торговый колледж» Белкоопсоюза. По окончании учебного заведения учащиеся получают специальность «Коммерческая деятельность» квалификацию «Товаровед».

Учащиеся как будущие торговые работники

**должны знать:** сырье, производство, классификацию и ассортимент тортов и пирожных, их показатели качества, условия и сроки хранения;

**должны уметь:** давать торговую характеристику, консультацию потребителям по ассортименту, пользоваться стандартами, сохранять качество тортов и пирожных в процессе хранения и реализации.

Учебное занятие «Торты, пирожные» я провожу с использованием элементов технологии интерактивного обучения, что способствует развитию у учащихся логического мышления через организацию интенсивной коммуникации, смысловторчества, повышает интерес к изучаемой дисциплине, мотивацию к обучению, активизирует их деятельность.

Я считаю, что педагогические технологии, являясь одним из компонентов педагогического процесса, отражают все ведущие, сущностные характеристики педагогического процесса – совокупность последовательных взаимодействий педагога и учащихся в целях развития.

При интерактивном обучении педагог использует эвристический способ управления, который характеризуется активным информационным обменом между всеми участниками педагогического процесса. Решения принимаются в рамках диалога, творческого обсуждения, свободного выражения индивидуального мнения. Я убедилась, что при таком способе управления процессом моральное состояние учащихся и степень их удовлетворенности значительно выше.

Повышение требований к качеству подготовки выпускников заставляет меня как педагога вести постоянный поиск новых технологий обучения, позволяющих повысить эффективность учебного процесса.

Я думаю, что если преподаватель является новатором и ищет новые интересные возможности для проведения учебных занятий, значит ему безразличен учебный процесс, уровень своей собственной профессиональной компетентности, его беспокоит, насколько он сам соответствует требованиям современного времени.

В завершении мне хотелось бы привести слова Чарльза Ф. Кеттеринга: «Я интересуюсь будущим, потому что собираюсь провести в нем всю оставшуюся жизнь», так и я планирую и в дальнейшем осуществлять свою педагогическую деятельность».

### Дидактический анализ учебного занятия

Для проведения учебного занятия по теме «Торты, пирожные» используется объяснительно-иллюстрированный метод обучения с элементами технологии интерактивного обучения; самостоятельная, групповая и индивидуальная работа учащихся на занятии.

Для создания образовательной ситуации, включающей все элементы деятельности учащихся, разработана дидактическая структура урока.

Применение на учебном занятии элементов технологии интерактивного обучения, групповой и индивидуальной работы учащихся позволяет:

- одновременно включить в работу учащихся всей группы;
- способствовать развитию коммуникативных способностей учащихся, их смыслов творчества;
- развивать устную речь учащихся;
- развивать умение работать с ТНПА.

Для проведения занятия составляется конспект предметных знаний по данной теме (*приложение 1*), готовится презентация, учебный фильм, подбираются натуральные образцы, составляются карточки-звенья для осуществления применения элементов технологии интерактивного обучения (*приложение 2, 3*), разрабатываются карточки-конспекты (*приложение 4*), карточки для проведения рефлексии (*приложение 5*).

В начале занятия называется тема, формулируются вопросы, которые необходимо изучить на занятии, ставится цель занятия, осуществляется мотивация учащихся, проводится актуализация опорных знаний учащихся.

При изучении **первого вопроса** темы занятия демонстрируется фильм с показом производства тортов.

При изучении **второго вопроса** темы будет использована технология интерактивного обучения. Для этого учащиеся должны быть ознакомлены с реализацией метода обучения:

- мебель в аудитории расставляется для работы в группах;
- учащиеся организуются в группы по шесть человек;
- учащимся раздаются заранее подготовленные карточки-звенья с описанием учебного материала, которые они должны сложить в логические цепочки с описанием выпеченного полуфабриката; все карточки-звенья логических цепочек перемешаны;
- каждая группа учащихся получает свое задание по составлению логической цепочки с описанием выпеченного полуфабриката;
- педагог предлагает учащимся организовать коммуникацию между собой, в результате которой необходимо построить логические цепочки с учебным материалом;
- учащиеся осуществляют взаимодействие между собой, выстраивая логические цепочки (определяют, какая информация должна быть и в какой последовательности, объясняя ее логику);
- когда логические цепочки построены, участники представляют варианты ответов;
- после представления участниками построенных логических цепочек педагог либо соглашается с предложенными вариантами, либо перестраивает логические цепочки по своему сценарию, объясняя логику их построения (учащиеся сравнивают составленную характеристику с эталоном учебного материала, представленным на мультимедиа);
- учащиеся конспектируют учебный материал.

Использование технологии интерактивного обучения на занятии способствует развитию логического мышления, коммуникативных умений у учащихся, умению работать в сотрудничестве, принимать самостоятельные решения.

**Третий вопрос** излагает преподаватель, задавая вопросы и вовлекая в диалог учащихся, что способствует развитию образного мышления учащихся. Для быстроты конспектирования преподаватель разрабатывает для учащихся карточки-конспекты по данному вопросу.

Четвертый и пятый вопросы занятия учащиеся изучают самостоятельно по стандарту. При этом учащиеся, как будущие товароведы приобретают навыки и умения руководствоваться нормативной документацией, что является важным для будущего современного специалиста.

Для проведения учебного занятия мною задействованы различные средства обучения: разработана презентация, подобран фильм, натуральные образцы, составлены карточки-звенья, разработано содержание логических цепочек, карточки-конспекты, карточки для рефлексии.

В конце учебного занятия будет проведена рефлексия, которая позволит осуществить обратную связь.

Содержание и объем домашнего задания соответствует календарно-тематическому плану и учебной программе.

## ПЛАН УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ № 45

Группа № 20

Дата 28 марта 2014 г.

Тема Сахар, мед, крахмал. Сахаристые изделия.

Тема учебного занятия Торты, пирожные.

Тип занятия Учебное занятие усвоения новых знаний.

Вид занятия Лекция с элементами беседы.

### Дидактическая цель занятия

Организовать деятельность учащихся по первичному восприятию и закреплению новых знаний. Сформировать знания о пищевой ценности, производстве, ассортименте тортов, пирожных, требованиях к их качеству, дефектах, упаковке, маркировке и хранении.

### Воспитательная цель занятия

Содействовать воспитанию у учащихся:

- творческого отношения к учебной деятельности и получаемой специальности;
- положительного интереса к изучаемой дисциплине;
- гордости за отечественных производителей тортов и пирожных;
- творческой активности и сознательной дисциплины при работе в группах;
- бережного и аккуратного отношения к техническим нормативным правовым актам (ТНПА) и дидактическим материалам;
- формированию рационального отношения к тортам и пирожным как к залогом здорового образа жизни.

### Развивающая цель занятия

Способствовать развитию:

- логического мышления и инициативы у учащихся;
- умения структурировать учебный материал, обобщать полученные знания;
- профессиональных знаний;
- навыков самостоятельной работы с дидактическим материалом, натуральными образцами и нормативной документацией.

### Методическая цель

Показать эффективность:

- организации самостоятельной работы на занятии через использование элементов технологии интерактивного обучения при изучении нового учебного материала;
- использования натуральных образцов, учебных фильмов, презентаций в подготовке креативных, профессионально направленных специалистов.

Учебно-методическое обеспечение занятия СТБ 961-94 «Торты и пирожные», каталоги производителей тортов и пирожных Республики Беларусь, карточки-звенья, карточки-конспекты, натуральные образцы, мультимедийное оборудование, презентация, видеоматериалы.

Междисциплинарные связи «Организация и технология торговли», «Торговое оборудование», «Теоретические основы товароведения», «Маркетинг», «Торговые вычисления», «Производственное обучение», «Технологическая практика», «Производственная практика».

Внутридисциплинарные связи «Мука», «Сахар, мед и их заменители», «Фруктово-ягодные кондитерские изделия», «Конфеты», «Мучные кондитерские изделия».

Метод обучения Объяснительно-иллюстрированный с использованием элементов технологии интерактивного обучения; самостоятельная, групповая и индивидуальная работа учащихся на занятии.

### СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

1. Организационная часть \_\_\_\_\_ 1 мин.
2. Актуализация опорных знаний \_\_\_\_\_ 5 мин.
3. Постановка целей, задач и мотивация учащихся \_\_\_\_\_ 3 мин.
4. Изложение нового учебного материала \_\_\_\_\_ 65 мин.
5. Закрепление изученного материала (по ходу изложения) \_\_\_\_\_ 10 мин.
6. Подведение итогов урока \_\_\_\_\_ 3 мин.
7. Домашнее задание \_\_\_\_\_ 2 мин.
8. Организация рефлексии \_\_\_\_\_ 1 мин.

### ХОД ФОРМИРОВАНИЯ НОВЫХ ЗНАНИЙ

1. Сырье, пищевая ценность и понятие производства тортов и пирожных.
2. Характеристика выпеченных полуфабрикатов по видам, сырью и способу получения. Ассортимент тортов.
  - 2.1. Характеристика бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного (в т.ч. воздушно-орехового), крошкового и комбинированного полуфабрикатов.
  - 2.2. Характеристика дрожжевого, оригинального, орехового, сахарного, вафельного и медового полуфабрикатов (изучить самостоятельно: 1. Кругляков Г.Н. Товароведение продовольственных товаров, с.177-179; 2. Галун, Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары с. 212-222; 3. подготовить презентацию).
3. Характеристика основных видов отделочных материалов (кремов) для тортов и пирожных по сырью и способу получения.
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов и пирожных, дефекты.
5. Упаковка и маркировка тортов.

### ЗАКРЕПЛЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА

1. Назовите сырье для производства тортов и пирожных.
2. Поясните, из чего состоит производство тортов и пирожных.
3. Назовите виды отделочных материалов тортов.
4. Дайте характеристику масляного крема.
5. Дайте характеристику белкового крема.
6. Назовите показатели качества тортов по стандарту.
7. Назовите режим хранения тортов.
8. Назовите условия хранения тортов.
9. Укажите дефекты тортов, не подлежащих реализации.
10. Объясните, на что должен обратить внимание товаровед при приемке тортов и пирожных.

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ДОМ

По текущему материалу 1. Кругляков, Г.Н. «Товароведение продовольственных товаров», Мн.: Ураджай, 1998, с. 202-204;

2. Галун, Л.А. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары», Мн.: «Вышэйшая школа», 2009, с. 212-222;

3. Подготовить презентацию по вопросу 2.2.

*Приложение 1*

### **Опорный конспект по теме: Торты, пирожные**

**Бисквитный полуфабрикат** характеризуется пышной структурой, мягкой консистенцией, желтым цветом. Получают путем сбивания яиц с сахаром и последующего замешивания сбитой массы с мукой. Могут быть добавлены какао-порошок, изюм, орехи и др.

Готовое бисквитное тесто выпекают в формах или на противнях в виде пластов или небольших лепешек. Пласты пористого полуфабриката разрезают вдоль на две части, пропитывают сахарным сиропом, для некоторых видов тортов – сахарным сиропом с добавлением коньяка, затем прослаивают отделочными полуфабрикатами и обрабатывают поверхность.

**Ассортимент тортов:** торт "Поленце", массой 1000г; торт "Огонек", массой 1000г.

**Песочный полуфабрикат** характеризуется плотной структурой и рассыпчатой консистенцией. В рецептуру входит большое количество жира, сахара, небольшое количество яиц. Тесто выпекают в формочках (типа корзиночек) и в виде пластов.

**Ассортимент тортов:** торт "Ленинградский", массой 1100г, торт "Песочная фантазия", массой 1000г.

**Слоеный полуфабрикат** характеризуется слоистой структурой. Слои легко отделяются друг от друга. Слоистость достигается благодаря многократному складыванию и раскатыванию теста, приготовленного из муки, меланжа, воды и соли, внутрь которого завернут слой масла. Из слоеного полуфабриката изготавливают трубочки (путем наматывания на полые металлические шаблоны) и торты.

**Ассортимент тортов:** торт "Наполеон" новый, массой 1100 г, торт "Домашний вкус", массой 400 г.

**Заварной полуфабрикат** готовят завариванием муки при непрерывном помешивании кипящей смеси воды, масла и соли, с последующим добавлением яиц после охлаждения заварки. Отличительной особенностью этого полуфабриката является то, что в процессе выпечки внутри него образуется полость, которую затем заполняют кремом, джемом или другими начинками.

**Ассортимент тортов:** торт "Творожно-заварной", массой 600 г, торт "Сладкий сон", массой 1000 г.

**Воздушный (в т.ч. воздушно-орехового) полуфабрикат** представляет собой белую крупнопористую, легкую и хрупкую пенообразную массу. Этот полуфабрикат получают сбиванием охлажденных яичных белков с сахаром, с добавлением орехов и последующей выпечкой. Он отличается от другого теста тем, что в его состав не входит мука. При производстве воздушно-орехового полуфабриката добавляют муку, что придает ему повышенную прочность, и орехи.

**Ассортимент тортов:** торт "Киевский", массой 1000г, торт "Воздушно-кокосовый", массой 1000г.

**Крошковый полуфабрикат** имеет темный цвет. Одной из основных частей рецептуры являются крошки, полученные протиранием обрезков уже выпеченных полуфабрикатов. Из этого полуфабриката получают пирожное «Картошка». Пирожное «Картошка» изготавливают без выпечки путем смешивания крошки, крема, сахарной пудры, ромовой эссенции и формования полученной массы в виде картошки с последующей обсыпкой поверхности какао-порошком.

**Комбинированные полуфабрикаты** готовят из нескольких слоев различных видов выпеченных полуфабрикатов.

**Ассортимент тортов:** торт «Минский», массой 1000 г, торт «Столичный», массой 1000 г.

**Отделочные полуфабрикаты** придают изделиям вкус и аромат, более привлекательный внешний вид.

В качестве отделочных полуфабрикатов используют различные виды кремов, помаду, орехи, варенье, мармеладную массу, цукаты, а для пропитки бисквитных тортов и пирожных – ароматизированный сироп.

В зависимости от состава и рецептуры различают виды кремов:

1. масляный
2. сливочный
3. белковый
4. заварной
5. крем из молочных сливок
6. крем из растительных сливок
7. сметанный

**Масляный крем** изготавливают на основе сливочного масла, которое сбивают с дополнительным сырьем.

В зависимости от добавок различают:

- крем масляный на сахарной пудре;
- крем масляный на сгущенном молоке;
- крем масляный на молоке и яйцах (Шарлотт);
- крем масляный на яйцах (Гляссе).

В конце сбивания в крем вносят ванильный сахар, коньяк или крепкое десертное вино. Иногда эти ароматизаторы заменяются плодовыми сиропами, ликерами (вишневый, абрикосовый, грушевый, ананасовый и т.д.).

**Белковый крем (безе)** готовится из яичного белка, сбиванием с сахаром и ванильной пудрой. Такой крем более стоек в хранении, так как содержит много сахара.

**Заварной крем** готовится увариванием молока с сахаром, мукой и яйцами, с добавлением ванилина. Представляет собой слегка студенистую мажущуюся массу. Подвержен быстрому скисанию, быстрой микробиологической порче, так как содержит клейстеризованную муку, молоко, яйца.

**Крем из молочных сливок** готовят сбиванием охлажденных сливок и сметаны с сахарной. Добавляют ванильный сахар, иногда загустители, какао, кофе. Эти

кремы имеют нежную пенообразную структуру, хорошо впитываются выпеченным полуфабрикатом, однако быстро расплываются, закипают.

**Крем из растительных сливок** производится на основе пальмового масла и кокосового молока с добавлением сахара, его заменителей, сока, сиропа, молока или воды, ароматических эссенций.

**Сметанный крем** получают при использовании сливок и сметаны 30 %-ной жирностью. Ароматизируют их только ванильной пудрой. Могут добавлять загустители из маисового крахмала, желатина, шоколадные продукты, кофе.

### Приложение 2

характеризуется	получают	пышной структурой	мягкой консистенцией
желтым цветом	сбиванием яиц с сахаром	последующего добавления небольшого количества муки	плотной структурой
рассыпчатой консистенцией	с использованием большого количество жира	с добавлением сахара и яиц.	слоистой структурой
слои легко отделяются друг от друга	слоистость достигается	благодаря многократному складыванию и раскатыванию теста	пустой полостью внутри полуфабриката
полость при отделке заполняется кремом или другой начинкой	завариванием муки в воде с маслом и солью	с последующим добавлением яиц, после охлаждения теста	белой, легкой, хрупкой, пенообразной пористой массой
сбиванием охлажденных белков с сахаром	могут добавлять муку и орехи	последующего добавления небольшого количества муки	плотной структурой

### Приложение 3

#### 1. Бисквитный полуфабрикат

#### 2. Песочный полуфабрикат

#### 3. Слоеный полуфабрикат

#### 4. Заварной полуфабрикат

#### 5. Воздушный (белково-сбивной) полуфабрикат

### Приложение 4

#### Характеристика основных видов отделочных полуфабрикатов (кремов)






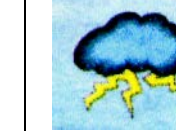
Наименование отделочного полуфабриката	Способ получения	Основное сырье	Дополнительное сырье	Особенности
<u>Масляный крем</u>				



<u>Белковый крем (безе)</u>				
<u>Заварной крем</u>				
<u>Крем из молочных сливок</u>				
<u>Крем из растительных сливок</u>				
<u>Сметанный крем</u>				

**Приложение 5**

**Диагностика эмоционального состояния учащихся**

В начале занятия					
Ясность Оптимизм	Интерес Комфорт	Апатия Пессимизм	Опасение Напряжение	Страх Неизвестность	Тревога Дискомфорт
					
Ясность Оптимизм	Интерес Комфорт	Апатия Пессимизм	Опасение Напряжение	Страх Неизвестность	Тревога Дискомфорт
В конце занятия					