

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Оренбургский
государственный колледж»


**Выпускная квалификационная работа на тему:
Методика подготовки и проведения занятия
практического обучения по теме «Технология
приготовления бисквита» ПМ.04 Участие в
организации технологического процесса**

Дипломник: Рожков С.А.
Научный руководитель:
преподаватель высшей
квалификационной категории:
Карамышева Г.Г.

Оренбург, 2017

Актуальность темы:


Необходимо применять практические занятия, которые являются основой профессиональной подготовки специалистов среднего звена, способствуют формированию профессиональных компетенций будущих выпускников образовательных учреждений.



Цель выпускной квалификационной работы -
разработать методическое
обеспечение к практическому занятию
по теме: «Технология приготовления
бисквита» ПМ.04 Участие в
организации технологического
процесса.

Задачи

1. Изучить теоретические аспекты подготовки преподавателя к практическим занятиям.
2. Разработать методические указания для обучающихся по выполнению практической работы по теме: «Технология приготовления бисквита» ПМ.04 Участие в организации технологического процесса.
3. Разработать технологические карты (планы) практического занятия по теме: «Технология приготовления бисквита» ПМ.04 Участие в организации технологического процесса.



Практическое занятие - это целенаправленная форма организации педагогического процесса, направленная на углубление теоретических знаний и овладение определенными методами работы, в процессе которых вырабатываются умения и навыки выполнения тех или иных учебных действий в профессиональном обучении.

Содержание практического занятия

1. Организационный этап.
2. Постановка цели и задач занятия.
3. Мотивация к учебной практической деятельности.
4. Актуализация опорных знаний.
5. Повторение теоретического материала.
6. Проведение инструктажа, сообщение порядка выполнения практической работы.
7. Контроль успешности выполнения студентами практических заданий.
8. Подведение итогов практического занятия, выводы, оценка практической работы.
9. Сообщение домашнего задания.
10. Рефлексия.

Фрагменты методических указаний для обучающихся

Раздел ПМ 2. Организация технологического процесса производства кондитерских изделий

Тема 2.2 Производство мучных кондитерских изделий

Практическая работа № 198

Тема: Технология приготовления бисквита

Учебная цель:

Отработать практические навыки по приготовлению бисквита основного; закрепить теоретические знания на практике; ознакомить с организацией рабочего места и санитарно–гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления бисквита основного.

Учебные задачи:

1. Правильно организовать рабочее место.
2. Соблюдать последовательность технологического процесса при приготовлении бисквита.
3. Соблюдать правила техники безопасности.
4. Соблюдать правила санитарии и гигиены.

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен:

уметь:

- проверять органолептическим способом годность используемого сырья для приготовления бисквита;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бисквитного полуфабриката;
- обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины;
- обеспечивать соблюдение техники безопасности;

знать:

- технологические процессы производства бисквитного полуфабриката;
- технологическое оборудование для производства бисквитного полуфабриката;
- ассортимент тортов и пирожных с использованием бисквитного полуфабриката.

Таблица 3 – Органолептические показатели качества бисквита основного

Органолептические показатели	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция
Бисквитный полуфабрикат					
Основной бисквит					

5. Предложите способы предотвращения брака, возникающего при приготовлении бисквита основного, данные сведите в таблицу 4.

Таблица 4 – Виды дефектов бисквита основного, причины и способы предотвращения возникновения брака

Виды дефектов	Причины возникновения	Способы предотвращения

6. Составить технологическую схему приготовления бисквита основного.

7. Сделать вывод.

Раздел 2. Организация технологического процесса производства кондитерских изделий

Тема 2.2 Производство мучных кондитерских изделий

Практическая работа № 199

Тема: Технология приготовления бисквита

Учебная цель:

Отработать практические навыки по приготовлению бисквита типа «Буше»; закрепить теоретические знания на практике; ознакомить с организацией рабочего места и санитарно–гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления бисквита типа «Буше».

Учебные задачи:

1. Правильно организовать рабочее место.
2. Соблюдать последовательность технологического процесса при приготовлении бисквита типа «Буше».
3. Соблюдать правила техники безопасности.
4. Соблюдать правила санитарии и гигиены.
5. Изучить дефекты, возникающие при приготовлении бисквитного полуфабриката, причины их вызывающие.

1. Бисквит плотный, небольшого объема

Причины брака: недостаточная или излишняя продолжительность сбивания яиц или меланжа с сахаром; длительный замес с мукой; длительное нахождение готового теста в котле или формах перед выпечкой.

2. Бисквитный полуфабрикат расплывчатый

Причины брака: слабая консистенция теста из-за излишков яиц; плохое качество яиц, в результате чего белки плохо взбились.

Вопросы для закрепления теоретического материала к практическому занятию:

1. Назовите рецептуру бисквита типа «Буше».
2. Какие яйца берут при приготовлении бисквита типа «Буше»?
3. Назовите правила соблюдаемые при выпечки бисквитного полуфабриката.
4. Перечислите физико-химические показатели определяемые при оценке качества выпеченного бисквитного полуфабриката.
5. Перечислите причины брака биквита типа «Буше».

4. Данные оценки качества по органолептическим показателям внести в предложенную таблицу:

Таблица 3 – Органолептические показатели качества бисквита типа «Буше»

Органолептические показатели	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция
Бисквитный полуфабрикат					
Бисквит типа «Буше»					

5. Предложите способы предотвращения брака, возникающего при приготовлении бисквита типа «Буше», данные сведите в таблицу 4.

Таблица 4. Виды дефекта бисквита типа «Буше», причины и способы предотвращения возникновения брака

Виды дефектов	Причины возникновения	Способы предотвращения

6. Составить технологическую схему приготовления бисквита типа «Буше».

Фрагмент технологической карты занятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ № 198

		Группа	Дата
Модуль ПМ	ПМ. 04 Участие в организации технологического процесса	304	
МДК	04.01 Участие в организации технологическом процессе		
Тема занятия	Технология приготовления бисквита		
Вид занятия	Практическое		
Цели занятия	<p><i>Образовательная.</i> Отработать практические навыки по приготовлению бисквита основного; закрепить теоретические знания на практике; ознакомить с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления бисквита основного.</p> <p><i>Развивающая.</i> Способствовать развитию у обучающихся интереса к профессии, творческих способностей <u>приготовлении</u> бисквита.</p> <p><i>Воспитательная.</i> Способствовать воспитанию у обучающихся самостоятельности при приготовлении бисквита, соблюдение требований охраны труда.</p>		
и	Формирование профессиональных компетенций	<p>ПК 4.2 <u>У</u>частвовать в разработке и внедрении технологических процессов производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.3 <u>Р</u>азрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.</p>	

Результат	Должны уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать основную и вспомогательную технологическую документацию по теме приготовления бисквита; – проводить инструктаж по технике безопасности; – обеспечивать соблюдение технологической работы по приготовлению бисквита; – обеспечивать соблюдение техники безопасности при приготовлении бисквита; – осуществлять оценку качества приготовленного бисквита. 	
Показатели оценки результата		Соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквита. Определять степень готовности бисквита и его вкусовые качества. Соблюдать требования к качеству готового бисквита.	
Межпредметные связи		Обеспечивающие дисциплины (модули, МДК)	<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</p> <p>Физиология питания с основами товароведения.</p>
		Обеспечиваемые дисциплины (модули, МДК)	<p>Учебная практика ПМ 04 Участие в организации технологического процесса</p> <p>Производственная практика ПМ 04 Участие в организации технологического процесса</p>

	<p>Обсуждение и оценка результатов практической работы</p> <p>Выставление оценок, в соответствии с критериями оценок:</p> <p>«Отлично» выставляется, если задания практической работы выполнены без ошибок.</p> <p>«Хорошо» выставляется, если задания практической работы выполнены с незначительными нарушениями.</p> <p>«Удовлетворительно» выставляется, если задания практической работы выполнены в неполном объеме, или имеются ошибки в заполнении документации;</p> <p>«Неудовлетворительно» выставляется, если задания практической работы не выполнены.</p>	
6.	<p>Домашнее задание:</p> <p>Составить таблицу «Классификация бисквита»</p>	1
7	Рефлексия:	2
	Усвоили ли материал, были ли трудности при выполнении практической работы?	
	Достигнуты ли цели занятия?	
Преподаватель		Рожков С.А. (И.О. Фамилия)

Листы рабочей тетради

Инструкция к выполнению заданий в рабочей тетради

Уважаемые студенты!

Вашему вниманию представляется рабочая тетрадь, предназначенная для проверки и последующего анализа ваших знаний. Вам предлагается выполнить виды заданий в рабочей тетради: при выполнении вопросов открытого типа, необходимо дать развернутый ответ.

Листы рабочей тетради по теме занятия № 198

«Технология приготовления бисквита»

Вариант 1

Задание 1.

Опишите признаки окончательной выпечки бисквита _____

Задание 2.

Объясните причину плотного, тяжёлого, малопористого бисквита с за-
лом _____

Задание 4.

С какой целью при приготовлении бисквита 25% муки можно заменяют крахмалом?

Задание 5.

Укажите поэтапно приготовление бисквитного полуфабриката

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Задание 6.

Опишите ассортимент изделий приготовленный из бисквитного полуфабриката:

Фрагмент технологической карты занятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ № 199

		Группа	Дата
Модуль ПМ	ПМ. 04 Участие в организации технологического процесса	304	
МДК	04.01 Участие в организации технологическом процессе		
Тема занятия	Технология приготовления бисквита		
Вид занятия	Практическое		
Цели занятия	<p><i>Образовательная.</i> Отработать практические навыки по приготовлению бисквита типа «Буше»; закрепить теоретические знания на практике; ознакомить с организацией рабочего места и санитарно–гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления бисквита основного.</p> <p><i>Развивающая.</i> Способствовать развитию у обучающихся интереса к профессии, творческих способностей <u>приготовлению бисквита</u>.</p> <p><i>Воспитательная.</i> Способствовать воспитанию у обучающихся самостоятельности при приготовлении бисквита типа «Буше», соблюдение требований охраны труда.</p>		
и	Формирование профессиональных компетенций	ПК 4.2 <u>У</u> частвовать в разработке и внедрении технологических процессов производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий. ПК 4.3 <u>Р</u> азрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.	

Результат	Должны уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать основную и вспомогательную технологическую документацию; – проводить инструктаж по технике безопасности; – обеспечивать соблюдение технологической работы по теме практической работы; – обеспечивать соблюдение техники безопасности; – осуществлять оценку качества выполненной работы.
Показатели оценки результата		Соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквита. Определять степень готовности бисквита и его вкусовые качества. Соблюдать требования к качеству готового бисквита.
Межпредметные связи	Обеспечивающие дисциплины (модули, МДК)	<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</p> <p>Физиология питания с основами товароведения.</p>
	Обеспечиваемые дисциплины (модули, МДК)	<p>Учебная практика ПМ 04 Участие в организации технологического процесса</p> <p>Производственная практика ПМ 04 Участие в организации технологического процесса</p>

	<p>Обсуждение и оценка результатов практической работы</p> <p>Выставление оценок, в соответствии с критериями оценок:</p> <p>«Отлично» выставляется, если задания практической работы выполнены без ошибок.</p> <p>«Хорошо» выставляется, если задания практической работы выполнены с незначительными нарушениями.</p> <p>«Удовлетворительно» выставляется, если задания практической работы выполнены в неполном объеме, или имеются ошибки в заполнении документации;</p> <p>«Неудовлетворительно» выставляется, если задания практической работы не выполнены.</p>	
6.	<p>Домашнее задание:</p> <p>Составить таблицу «Ассортимент изделий приготовленных из бисквитного полуфабриката»</p>	1
7	Рефлексия:	2
	Усвоили ли материал, были ли трудности при выполнении практической работы?	
	Достигнуты ли цели занятия?	
Преподаватель		Рожков С.А. (И.О. Фамилия)

Технологический диктант

Технологический диктант по теме занятия № 199:

«Технология приготовления бисквита»

Инструкция: Вам предлагаются 10 вопросов, на которые необходимо письменно ответить «да» или «нет».

1. Разрыхление бисквитного теста осуществляется химическим способом.

2. Бисквитное тесто можно приготовить только теплым способом.

3. Бисквитное тесто требует использование форм для выпечки.

4. При увеличении температурного режима выпечки произойдет «закал».

5. Если после надавливания пальцем на поверхности бисквита остается углубление, значит бисквит пропечен.

6. Для укрепления структуры, бисквит обязательно должен созревать.

7. Температура выпекания бисквита 240 – 260°C.

8. Для улучшения вкуса в бисквитное тесто добавляют ванилин.

9. Бисквитный полуфабрикат используют только для приготовления тортов.

10. Бисквит имеет пышную, легкую структуру, поэтому очень удобен в обработке.


Эталон ответов:

1. НЕТ, 2. НЕТ, 3. ДА, 4. ДА, 5. НЕТ, 6. ДА, 7. НЕТ, 8. ДА, 9. НЕТ, 10. ДА.

Технологический диктант оценивается с помощью коэффициента $K=A:P$,

где A – количество правильных ответов, P – общее количество вопросов.

Коэффициент K	Оценка
1	«5»
0,9–0,8	«4»
0,7–0,6	«3»
Менее 0,6	«2»



Поставленные задачи в
выпускной квалификационной
работе решены. Цель работы
достигнута.



Спасибо за внимание!

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Оренбургский
государственный колледж»

**Выпускная квалификационная работа на тему:
Методика подготовки и проведения занятия
практического обучения по теме «Технология
приготовления бисквита» ПМ.04 Участие в
организации технологического процесса**

Выполнил студент:
Рожков С.А.
Научный руководитель,
Высшая квалификационная
категория: Карамышева Г.Г.

Оренбург, 2017