

ОГБОУ НПО

«Профессиональное училище № 15»

Применение информационных технологий в
профессиональном образовании

МДК 08.01 «Приготовление хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий»

Тема: «Приготовление блинов»

Выполнила: Карасёва Е.В.,
мастер п/о,

преподаватель спецдисциплин.

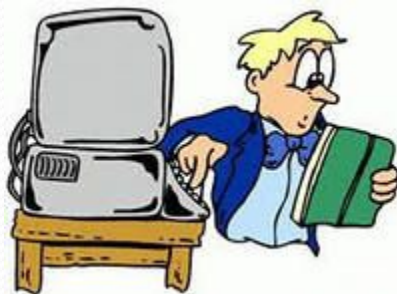
План урока

№ п/п	Структурные подразделения	Время
1	<u>Организационный момент</u>	2-3 минуты
2	<u>Повторение пройденного материала путем использования ИТК.</u>	10-20 минут
3	Объяснение нового материала. <u>Приготовление блинов.</u>	20-22 минуты
4	Самостоятельная работа. <u>Решение задач.</u>	35-40 минут
5	<u>Подведение итогов. Домашнее задание.</u>	5-10 минут
	Итого	90 минут

Организационный момент



Звонок



Проверка по журналу.
Контроль посещаемости.



Готовность обучающихся к уроку.

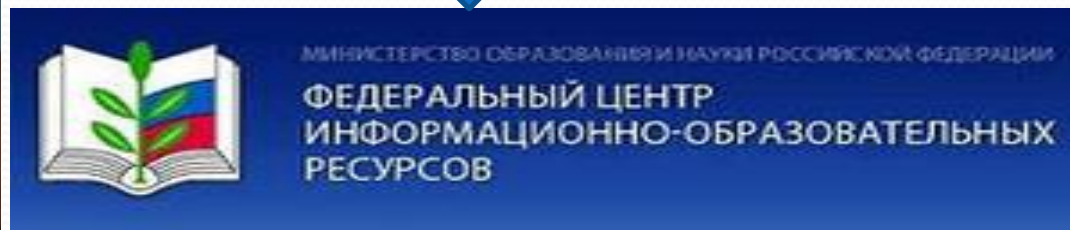


Объяснение хода и
последовательности
проведения занятия.



Повторение материала

Используя ФЦ ИОР



начального профессионального образования
загрузите по ссылке модуль для повторения



PMЦ mmedia@infostudio.ru <http://www>

Приготовление блинов.

Используя Федеральный центр информационно-образовательного ресурса <http://fcior.edu.ru/search.page?phrase=приготовление+блинов> изучите модуль посвященный известному русскому кушанью – блинам.

Для дополнительного изучения праздника масленицы можете использовать дополнительные источники:

<http://ru.wikipedia.org/wiki/>

<http://www.pravmir.ru/maslenica/>

<http://www.kulina.ru/articles/holy/maslenitsa/>

<http://trueimagination.ucoz.ru/news/>



Способы подачи блинов



Решение задач

Используя Сборник рецептур (2003год) рассчитайте упек и припек 150 порций мучного блюда «Блины с маслом»

Формула упека:

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{Масса изделия после выпекания}}{\text{Масса изделия до выпекания}} \cdot 100\%$$



Формула припека:

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} \cdot 100\%$$



Произведите подсчет



Технологическая карточка № 125

Наименование блюда: *Блины с маслом*

Номер по сборнику рецептур: № 1081

Выход одной порции 150/10

Наименование сырья	Количество на 1 порцию (гр)	Количество на 150 порций (гр)
Мука пшеничная	66	
Меланж	10	
Сахар	4	
Маргарин столовый	5	
Молоко	110	
Дрожжи пресованные	4	
Соль	1,5	
Масса теста	195	
Маргарин столовый для жарки	4	
Масса готовых блинов	150	
Масло для подачи	10	

Подведение итогов

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	«отлично»
80 ÷ 89	4	«хорошо»
70 ÷ 79	3	«удовлетворительно»
менее 70	2	«не удовлетворительно»

Домашнее задание

1. Создайте презентацию на тему:
«Приготовление оладий»

Литература и источники

- Н.Г Бутейкис, А.А Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва «Экономика» 2005 г.
- В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач.проф.образования: Учеб. пособие для сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.
- Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования. – М.: ИРПО; изд.центр «Академия», 2000, 2003.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Санкт-Петербург 2000г.
- РМЦ mmmedia@infostudio.ru <http://www>
- <http://fcior.edu.ru/search.page?phrase=приготовление+блинов>
- <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
- <http://www.pravmir.ru/maslenica/>
- <http://www.kulina.ru/articles/holy/maslenitsa/>
- <http://trueimagination.ucoz.ru/news/>

Спасибо за внимание!

