

Российская Федерация
Министерство Образования Московской области
Государственное образовательное учреждение
начального профессионального образования
Профессиональное училище №118
г. Орехово – Зуево

**Методическая разработка
открытого урока по теме:**

«ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»

Составлена преподавателем
товароведения
продовольственных товаров
Ливенцовой Т.Г.

2010-2011 учебный год

Тема урока:

«ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»

Цели урока:

Образовательная:

- формирование знаний о хлебе и хлебобулочных изделиях, их производстве, сырье, классификации, требованиях к качеству, условиях хранения.

Воспитательная:

- воспитание любви к профессии, привитие интереса к изучаемому предмету;
- воспитание практического и рационального представления об ассортименте и качестве хлеба, о способах производства и требованиях к качеству;
- воспитание чувства ответственности за своё дело, чувства сотрудничества, уважительного отношения друг к другу.

Развивающая:

- развитие речи, мышления, умения сравнивать, анализировать, делать выводы.
- развитие способности к классификации, умение выделять общие признаки продовольственных товаров.

Тип урока: комбинированный.

Используемые педагогические технологии:

Информационно-компьютерная технология

Технология группового обучения

Личностно-ориентированное обучение

Технология интегрированного обучения

Оборудование к уроку:

- интерактивная доска (презентация, фильм, песни, фотографии),
- проверочные тесты,
- образцы исходного сырья,
- нож для хлеба и разделочная доска,
- плакат «Классификация хлебобулочных изделий»,
- таблицы для проведения практических работ,
- образцы хлеба и хлебобулочных изделий,
- одноразовые тарелки,
- опорные конспекты,
- задания для закрепления материала.

План урока:

1. Организационный момент – 3 минуты
2. Актуализация базовых знаний - 10 минут
3. Изложение нового материала – 30 минут
4. Практическая работа по определению качества хлеба– 20 минут
5. Первичное закрепление – Задание «Найди ошибку» - 10 минут
6. Подведение итогов урока – 5 минут
7. Оглашение домашнего задания – 2 минуты

Всего: 1 час 30 минут

Ход урока:

1. Организационный момент.

- Преподаватель приветствует учащихся, отмечает отсутствующих, проверяет готовность к уроку, сообщает цель урока.
- учащиеся приветствуют преподавателя, дают сведения об отсутствующих и дежурных, готовят все необходимое к уроку.

2. Актуализация базовых знаний.

- Преподаватель предлагает проверить знания учащихся по предыдущей теме «Мука пшеничная и ржаная. Макароны изделия.»
Необходимо подчеркнуть, что мука является основным сырьем для производства хлеба.

Для проверки знаний раздаются таблицы с тестами по темам «Мука. Макароны изделия». Тест также демонстрируется на интерактивной доске.

Для этого необходимо внимательно прочитать вопрос и выбрать правильный ответ из четырех предложенных вариантов.

Вопросы:

Варианты ответов:

1. Сколько всего имеется сортов пшеничной муки?	1. Два. 2. Три. 3. Четыре. 4. <i>Пять.</i>
2. Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?	1. Обойная. 2. <i>Крупчатка.</i> 3. Обдирная. 4. Сеяная.
3. В муке содержится наибольшее количество...	1. Белков. 2. Жиров. 3. <i>Углеводов.</i> 4. Витаминов.
4. Выход пшеничной муки равен 10%. Какая это мука?	1. <i>Крупчатка.</i> 2. Высшего сорта. 3. Первого сорта. 4. Второго сорта.
5. Какова температура хранения муки?	1. t не выше 0°C 2. $t = 5-10^{\circ}\text{C}$ 3. $t = 12-17^{\circ}\text{C}$ 4. t не выше 30°C
6. Какая тара не используется для упаковки муки?	1. Бумажные мешки. 2. Тканевые мешки. 3. Бумажные пакеты. 4. <i>Пластиковые пакеты.</i>
7. Какое зерно используется для производства макаронной муки?	1. <i>Стекловидное.</i> 2. Полустекловидное. 3. Мучнистое. 4. Любое.
8. Какие макаронные изделия относятся к трубчатым?	1. Вермишель. 2. Лапша. 3. <i>Перья.</i> 4. Ракушки.
9. При какой температуре сушат макаронные изделия?	1. $10-30^{\circ}\text{C}$ 2. $40-60^{\circ}\text{C}$ 3. $70-90^{\circ}\text{C}$ 4. $100-110^{\circ}\text{C}$
10. Какова влажность макаронных изделий после высушивания?	1. 3% 2. <i>13%</i> 3. 23% 4. 33%

3.Изложение нового материала.

После теста учащиеся записывают тему урока «Хлеб и хлебобулочные изделия».

В начале объяснения преподаватель знакомит учащихся с историей происхождения хлеба, затем - с производством, ассортиментом, химическим составом и условиями хранения хлеба и хлебобулочных изделий.

Используются цитаты из книги В.Гиляровского «Москва и москвичи», глава «Булочки и парикмахеры» о производстве и продаже хлеба в Москве начала XX века, о булочнике Иване Филиппове.

Для лучшего запоминания демонстрируются образцы основного сырья для производства хлеба – мука, вода, дрожжи и соль.

В ходе объяснения учащимся с помощью интерактивной доски предлагается просмотр отрывка из художественного фильма «Ленинград» о блокадной норме хлеба –

125 грамм, а также фотографии на блокадную тему.

Совместно с учащимися преподаватель составляет технологическую схему производства хлеба.

Демонстрируется нож с волнистым лезвием для правильной нарезки хлеба. При рассказе о классификации хлебобулочных изделий используется плакат.

Затем учащимся предлагается элемент рабочей тетради для заполнения (для самостоятельной работы).

Во время работы учащихся звучат песни «Русское поле» и «Хлеб – всему голова».

Хлеб и хлебобулочные изделия (опорный конспект). – выводится на интерактивную доску.

Сырье:

1. Основное – _____.
2. Дополнительное – _____.

Производство (дополнить):

1. Подготовка сырья.
2. _____
3. Брожение теста (опары) -3-4 часа с обминкой при $t = 27-30^{\circ}\text{C}$.
4. Деление теста на куски и _____.
5. Расстойка изделий - _____ минут при $t =$ _____ $^{\circ}\text{C}$.
6. Выпечка при $t =$ _____ $^{\circ}\text{C}$ в течение _____ минут.
7. Охлаждение.

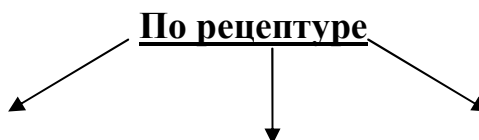
Классификация хлеба:

По виду муки



По способу выпечки:

1. Формовой
2. _____.



Химический состав:

Белки – 5-9%
 Жиры – 15%
 Углеводы – 42-53%
 Вода -37-51%
 Витамины В1,В2,РР
 Минеральные вещества

Условия хранения:

t =14-15⁰С,
 влажность воздуха 75%,
 срок хранения от 12 до 36 часов

4. Практическая работа.

Для практической работы необходимы два образца ржано-пшеничного хлеба (формового и подового). В начале работы нужно оценить качество целого хлеба, а затем раздать учащимся нарезанные на кусочки образцы. Практическая работа выполняется в группах по 4-5 человек. В группе распределяются роли:

- председатель – руководит работой, делает вывод;
- инспектор – работает с ГОСТами;
- технолог – работает с образцами хлеба (1-2 человека);
- секретарь – заполняет таблицу.

**Органолептическая оценка качества ржано-пшеничного хлеба.
ГОСТ 28809-90**

Показатели качества	Характеристика по ГОСТу	Образец №1	Образец №2
Форма	Правильная, не мятая. Для подовых – круглая, не расплывчатая. Для формовых – соответствует форме, с выпуклой поверхностью.		
Поверхность	Гладкая, глянцевая, без трещин и подрывов.		
Толщина	Для ржаного хлеба не более 3 мм		

корки			
Окраска	От светло- до темно-коричневой.		
Состояние мякиша, пропеченность	Сухой, не липкий, не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса, не черствый, не крошливый.		
Пористость	Равномерная, хорошо развитая, не крупная, тонкостенная, без пустот		
Эластичность	Определяется путем легкого надавливания большим пальцем на поверхность мякиша на расстоянии 2-3 см от корки. Мякиш с хорошей эластичностью быстро приобретает первоначальную форму.		
Вкус, запах	Свойственный виду изделия, не кислый, без горечи, без хруста и посторонних привкусов. Запах без затхлости и посторонних запахов.		
Вывод.	Образец соответствует (не соответствует) требованиям ГОСТ 28809-90		

5.Первичное закрепление.

Преподаватель предлагает учащимся вспомнить то, что изучалось на занятии в форме игры «Найди ошибку».

Для этого необходимо внимательно прочитать предлагаемый текст и найти в нем ошибки.

Хлеб – древнейший продукт питания человека.

Мука – это *дополнительное* сырье для производства хлеба.

Ржаная мука *светлее* пшеничной.

При брожении теста дрожжи выделяют *кислород*.

Тесто должно «подходить» в *прохладном* месте.

Перед выпечкой хлеб должен расстояться 20-40 минут.

Хлеб выпекают при температуре *120-160 °С*.

Сразу после выпечки хлеб нужно упаковывать.

У ржаного хлеба вкус более кислый, чем у пшеничного.

Хлеб – это продукт *длительного* хранения.

Хлеб из муки грубого помола *вреден* для желудка и кишечника.

Мы едим хлеб в течение всей жизни и он никогда не приедается.

6. Подведение итогов урока.

Преподаватель объявляет оценки за устные ответы, а также за тесты.

Преподаватель:

Ребята! Сегодня мы узнали кое-что о хлебе.

Мы говорили об исходном сырье, о составе и производстве. С помощью образцов мы научились различать кофейные напитки по вкусу. Теперь вы знаете правила варки кофе, знаете при каких условиях его хранить. Эти знания в дальнейшем пригодятся вам в вашей будущей профессии.

7. Домашнее задание (на выбор).

- конспект в тетрадях
- подготовить сообщение на тему «Ассортимент хлебобулочных изделий» с примерами – для коммерсантов и продавцов.
- подобрать и оформить рецепты приготовления блюд с использованием хлеба (с иллюстрациями) – для поваров.
- создание компьютерной презентации на тему «Ассортимент хлебобулочных изделий».

Список литературы:

Варибрус В.И., Жук Ю.Т., Руш В.А., Федотова Т.К.. Товароведение продовольственных товаров. Молочные, кондитерские, вкусовые товары. Москва. Экономика. 1976.

Гришко Е.С., Парфентьева Т.Р., Барышников В.И.. Продовольственные товары. Товароведение. Москва. Экономика. 1978.

Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва. ПрофОбрИздат. 2001.

ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

