**Технологическая карта**

Структура креативного урока **по ТРИЗ технологии по теме** «Изделия из дрожжевого теста».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ход учебного занятия** | | |
| **Этап урока** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность студентов** |
| **Организационный момент** |  |  |
| Дает эмоционально – психологическую установку на урок. Знакомит студентов с особенностями и структурой урока  *Преподаватель предлагает студентам выбрать понравившийся жетон и согласно им будут образованы бригады.*   * *Обучающиеся с красными жетонами входят в бригаду «Пирожок»;* * *Обучающиеся с зелеными жетонами входят в бригаду «Булочка»;* | Настраиваются на взаимное сотрудничество. Выстраивают индивидуальную траекторию успеха собственной деятельности, выбирают жетоны. |
| **Блок 1.** **Мотивация**  Мотивация по системе ТРИЗ предлагает стимулировать учащегося на получение знаний через удивление, которое будет способствовать любознательности, а следовательно развитию творческого потенциала | Студентам  демонстрируется ряд рекламных проспектов с использованием ТРИЗ-технологии, например «Кофейные скульптуры» Это позволяет пробудить первоначальный интерес к уроку за счет определенной необычности его начала  Преподаватель спрашивает как вы думаете почему я продемонстрировала этот слайт?  Преподаватель спрашивает, вспомните пожалуйста тему прошлого занятия? | Студенты просматривают проспект.  Студенты отвечают  - на этой рекламе изображены различные фигурки.  -темой прошлого занятия были:  -методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| **Блок 2.** **Содержательная часть**  Содержательная часть включает в себя изучение определённой темы, например, «Дрожжевое тесто и изделия из него» и должна обеспечить формирование системы технологических знаний. В ходе урока происходит формирование следующих профессиональных и общих компетенций:  **Актуализация опорных знаний учащихся:** | Содержательная часть включает в себя повторение изученной темы  «Дрожжевое тесто и изделия из него» и должна обеспечить формирование системы технологических знаний.  *1.На доске написана не полная тема урока: « Изделия из……».*  – У нас рассыпались слова, на слоги и на буквы.  – И чтобы нам урок начать, нам буквы нужно все собрать.  – Вопросы наши в сундучке, ну а ответы – в голове!  *(Студенты по очереди достают из сундучка вопросы, читают их и отвечают).*  **Вопросы в сундучке:**  1. Изделие из дрожжевого теста, в котором делают углубление и кладут начинку.  2. С помощью этого продукта тесто поднимается.  3. Продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков.  4. Жидкость для теста.  5. Кристаллический продукт, без которого блюдо не имеет вкуса.  6. Изделие из дрожжевого теста, на которое намазана начинка.  7. Этот продукт обладает сладким вкусом и высокой калорийностью.  8. Густая смесь муки и жидкости.  **Слоги и буквы на доске (вразброс):**  Ва; т; руш; ка; д; рож; ж; и; м; ук; а; во; д; а;  с; оль; ша; нь; г; а; са; х; ар; т; е; с; то.  Тот кто ответил – на доске собирает ответ, а затем все вместе собирают тему занятия.  .**Выведение темы и цели занятия.**  *(студенты составили тему урока на доске.)*  – Давайте вместе назовём тему сегодняшнего занятия:  – «Изделия из дрожжевого теста».  – Чем сегодня на занятии будем учиться?  Преподаватель на Слайде№ тему урока «Изделия из дрожжевого теста».  показывает иллюстрацию изделий из дрожжевого теста Слайд №  Преподаватель добавляет что сегодня мы должны будем ещё и сформировать практические навыки формования тестовых заготовок для новых для вас видов изделий.  Цель повторить:  - технологический процесс подготовки сырья, необходимого для изготовления дрожжевого теста,  - ассортимент изделий из дрожжевого теста,  - технологический процесс изготовления изделий,  - правила и особенности подачи изделий из дрожжевого теста  на Слайде № :  2. Перед началом работы давайте вспомним правила работы в группе:  - работают все на общий результат;  - в группе должен быть ответственный;  - своё несогласие высказывай вежливо; если не понял, переспроси.  *Каждая бригада должна показать свои возможности коллективного взаимодействия, будет соревноваться за лучшие результаты работы,*  *выполнит индивидуальное задание.*  *Оценку буду проводить я по рейтингу работы бригад в целом.*  *В каждой бригаде необходимо выбрать шеф повара –кулинар, оператора ЭВМ.(Кондитер будет делать фигурки из теста, оператор презентацию и подачу изделия)*  **Вопросы по закреплению изученного материала.**  Каждая бригада получает практико-ориентированные задания.  **1 задание.**После приготовления и брожения тесто оказалось кислым. Определите причины возникновения недостатка и укажите способы его устранения.  **Ответ:** Тесто перебродило. Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску.  **2 задание**. После выпечки изделия расплывчатые, без рисунка. Определите причины возникновения дефекта.  **Ответ:** в тесто положено мало соли или много масла. Длительная расстойка. Консистенция теста жидкая.  **3 задание**   * Какой должна быть температура жидкости для приготовления дрожжевого теста?   **Ответ**: 35º-35ºС.  **4 задание**   * Какая оптимальная температура развития дрожжей?   **Ответ**: 35̊- 37̊ С.  **5 задание**   * Назовите продукт, способствующий активации дрожжей?   **Ответ:** для активации дрожжей добавить 4% сахара  **6 задание**   * С каким содержанием клейковины следует использовать муку для приготовления дрожжевого теста?   **Ответ:** для приготовления дрожжевого теста используется мука с большим содержанием клейковины 35-40%.  Бригада «Пирожок».  1.По содержанию… и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую. (клейковины)  2. При какой температуре воды разводят дрожжи? (30-350С)  3. В чем отличие опарного способа приготовления теста от безопарного и как определить готовность опары по внешним признакам? ( готовится опара, образуется воронка на поверхности опары)  4. Объясните процессы происходящие при брожении теста ,и необходимость его обминки. (дрожжи сбраживаютсахара муки ,сброженные сахара превращаются в [спирт и углекислый газ](http://shag.com.ua/otruyennya-chadnim-gazom-chadnij-gaz.html), производят обминку для частичного освобождения теста от углекислого газа)  5.Какие виды фаршей можно использовать для приготовления пирогов и кулебяк ( различные: овощи, рыбу, мясо, фрукты и тд.)  Бригада «Булочка»  1.Чем больше сила муки, тем выше ее … способность.  Изделия из такой муки получаются более рыхлыми и пористыми.( газообразующая, из сильной муки)  2.Какова базисная влажность муки?(14,5%)  3.Какие продукты и в каком соотношении (по рецептуре) берут продукты для приготовления опары? (35-60% муки, 60-70% воды,4% сахара, 100% дрожжей)  4.Для каких изделий используется опарное дрожжевое тесто ( с большим количеством сдобы)  5.Что называется сдобой и отсдобкой? ( сахар, яйца, масло, вторая порция сдобы называется отсдобкой и вводится в тесто после первой обминки).  **Задание всем бригадам, студенты сами оценивают задание и дополняют.**  На слайде этапы Слайд №  Этапы приготовления изделий из дрожжевого теста:  1) **замеса** (просеять муку, не замешивать из охлаждённых продуктов)  2) **брожения** (во время брожения выдерживать тесто при температуре 25 – 30° С посуду на накрывать крышкой, а накрыть чистым полотенцем, в процессе подъёма обмять тесто 2 -3 раза, чтобы вышел накопившийся газ)  3) **разделки**(тесто для булочек и пирожков не раскатывают слишком тонко)  4) **расстойки**(не допускать подсыхания корочки, перед выпеканием уже поднявшиеся изделия смазать желтком, можно яйцом или маслом и посыпать сахаром)  5) **выпечка** (ставим выпекаться в уже прогретую духовку, не допускаем пересушивания, готовность определяем по румяной корочке).  На прошлом уроке мы с вами сделали замес дрожжевого теста для булочек,  , какие продукты мы использовали?  *Мука – 3 ст*  *Маргарин – 200 гр*  *Молоко – 1 ст*  *Дрожжи (сухие)– 1 пакетик*  *Сахар – 2 ст. л.*  *Соль – 0,5 ч. л.*  *Ванилин – 1 пакетик*  ***Задание творческое***  **Творческая задача открытого типа:**  **Дляповышению уровня реализации мучных изделий, используя готовое дрожжевое тесто (т.е. не меняя рецептуру), придумайте нестандартную форму изделия,** *которое бы устроило всех. Было бы и вкусным и красивым на внешний вид в помощь Слайд № с формами*  **(задание)выполняет выбранный шеф повар ,который берет к себе в помощники одного студента).** | 1.Совместно с преподавателем определяют тему, формулируют цели, задачи  предстоящей деятельности  2.Студенты отвечают на вопрос преподавателя.  -вспомним способы изготовления дрожжевого теста  - изучить виды изделий, изготавливаемые из дрожжевого теста;  3.Студенты рассаживаются согласно выбранных жетонов бригада *«Пирожок, «Булочка»*  *Выбирают шеф повара и оператора ЭВМ*  *4.Студенты и помощник приступают к выполнении. Творческого задания* |
| **3. Блок психологическая разгрузка**. | Для психологической разгрузки можно воспользоваться:  - релаксирующими упражнениями и музыкой,  - несложными физическими упражнениями, подражающими выполнения операций технологического процесса. Например, имитируем просеивание муки, дозировку теста, раскатывание полуфабрикатов и др.  - спортивно-эмоциональными играми, в данном случае, например, в пантомиме показываем, как осуществляется процесс брожения теста, как происходит формовка булочки, какие процессы происходят при расстойке полуфабрикатов из дрожжевого теста и др.  В контексте данного урока можно предложить упражнение: Подкатывание булочки.  Сначала имитируем подкатывание булочки одной рукой, потом другой, затем включаем в работу две руки одновременно, имитируя подкатывание двух булочек сразу, причём с наращиванием скорости.  При выполнении упражнения в работу включаются и обе руки и каждый палец, что способствует развитию мелкой моторики рук и как доказали психологи – повышению речевого потенциала человека. | Студенты выполняют **психологическую**  **разгрузку** |
|  |  |
| **4.** **Блок головоломки**. | Творческая деятельность учащихся реализуется в системе усложняющихся головоломок, воплощённых в реальные условия урока, через оригинальные и остроумные идеи, выработанные и предложенные самими учащимися  Главным в данном блоке является активизация творческого потенциала, смекалки, преодоление стереотипов мышления учащихся. | Используя полученные знания, отвечают на вопросы тестовых заданий |
| Но, пожалуй, более ценной в данном случае будет головоломка, побуждающая непосредственный интерес к изучаемой теме.  (Ответы на ребусы: хлеб, булка, салат, помидор, лук, сыр, колбаса)  Слайд№(ребусы) | Студенты самостоятельно выполняют полученное задание |
| **5. Блок интеллектуальная разминка** | Интеллектуальная разминка, формирует навыки нестандартного взгляда на обычные вещи. Преподаватель предлагает выбрать задания и провести взаимопроверки среди бригад.  **Задание№ 1**Дописать причины возникновения недостатков и [способы их исправления](http://shag.com.ua/politika-eto-uchastie-v-delah-gosudarstva-opredelenie-form-zad.html).  **Недостатки дрожжевого теста, вызванные неправильным процессом брожения**  **Задание№2**Дописать причины возникновения недостатков и способы их исправления.  **Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины их вызвавшие.**  Приложение №1,2таб. | Студенты выполняют задание.  Озвучивают ответ. |
| **6. Блок компьютерная интеллектуальная поддержка мышления (КИП).** | Выполнение заданий в рамках КИП способствует развитию воображения, памяти, внимания, формированию более полных мыслительных процессов анализа, синтеза,  способствует успешному  усвоения материала  В рамках урока учащимся можно предложить: Продолжите составление слайд–презентации, определив последовательность  технологического процесса замеса дрожжевого теста, выбрав необходимый набор продуктов из предложенного.  Слайд №(набор продуктов) | Готовят презентацию, выбирают необходимые продукты для приготовления дрожжевого теста. |
| **7. Блок резюме(рефлексия)** | Организует рефлексивную ситуацию и инициирует деятельность обучающихся по оценке качества выполненных работ Подведение кратких итогов обеспечивает осуществление обратной связи, выявление мнения учащихся о качественной и эмоциональной стороне урока Преподаватель рассказывает притчу:  Шёл мудрец, а навстречу ему три человека везут под па-лящим солнцем тележки с камнями для строительства.  Мудрец остановился и задал каждому вопрос:  « Что ты делал каждый день?».  Первый с ухмылкой ответил, что целый день возил про- клятые камни.  Второй: «Я добросовестно выполнял свою работу»  Третий улыбнулся, его лицо засветилось радостью и удовольствием:  «А я принимал участие в строительстве храма!»  Оцените и вы свою работу. Поднимите руки - кто работал как первый человек  - кто работал как второй  - кто работал как третий человек –  **рефлексия педагога**  – Мне было интересно с вами работать на занятии, я переживала, что у некоторых детей будут трудности в работе. И была очень рада, увидеть обратное – все справились с заданием хорошо. | Оценивают совместную деятельность по достижению результата |
| Корректирует деятельность студентов исходя из наиболее часто встречаемых нарушений | Анализируют рабочую ситуацию, осуществляют коррекцию собственной деятельности |
| Выдает домашнее задание | Изучают папку-накопитель с учебно-технологической документацией |