

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж отраслевых технологий

Классификация макаронных изделий

**Методическая разработка занятия
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий
МДК 04.01 «Технология производства макаронных
изделий»**

Разработал:
преподаватель

ГБПОУ УКОТ



Тайкевич М.П.

Уфа - 2022

Содержание

Введение	3
1. Информационная карта занятия	3
2. План и регламент занятия.....	6
2.1 План занятия	6
3. План-конспект занятия	6
3.1 Организационный этап	6
3.2 Входной контроль	6
II Основная часть.....	7
1. Мотивационная часть.	7
III Заключительная часть	9
Литература:	10

Введение

Данная методическая разработка применяется при проведении учебных занятий в рамках специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», профессионального модуля ПМ 04 «Производство макаронных изделий» и междисциплинарного курса МДК 04.01 «Технология производства макаронных изделий» на тему *Классификация макаронных изделий*

Актуальность темы урока связана с возможностью получения новых знаний, получения профессиональных компетенций ПК, а также расширения понятийных знаний и умений в области профессионального стандарта

Урок проводится для формирования четких представлений обучающихся об основах осваиваемой специальности, развития устойчивого интереса и уважительного отношения к выбранной профессиональной деятельности, что в итоге способствует созданию положительного имиджа и востребованности специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на рынке труда Республики Башкортостан.

Структура занятия соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Содержание занятия

Материал урока, представленный в разработке, отражает требования Образовательного стандарта по преподаваемому междисциплинарному курсу и в целом по модулю

Формы и приемы организации учебно-познавательной деятельности на уроке отвечают требованиям, предъявляемым к современному уроку в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего общего образования и среднего профессионального образования: наряду с традиционными методами обучения используются современные образовательные технологии (квест-игра, технология проблемного обучения, обучение в сотрудничестве, ИКТ), представлена структура современного урока овладения новыми знаниями, умениями и навыками.

1. Информационная карта занятия

Тема занятия: Классификация макаронных изделий

Тип занятия: Изучение нового материала

Вид занятия: лекция

Цель занятия: получение новых знаний по классификации макаронных изделий согласно нормативной документации имеющих силу на территории Российской Федерации и Таможенного Союза стран участниц.

Задачи занятия:

Дидактический аспект (обучающий):

Образовательные:

- активизировать восприятие необходимых знаний;
- совершенствовать имеющиеся навыки, знания и умения;
- повторить материал предыдущих занятий;
- обеспечить осознание и усвоение получаемых новых знаний;
- способствовать развитию интереса к самостоятельному получению новых знаний и

навыков

Развивающий аспект:

- развивать диапазон навыков;
- формировать интерес к будущей профессии;
- способствовать усвоению учебного материала;
- создать условия для развития профессиональных компетенций.

Воспитательный аспект:

- содействовать воспитанию специалиста- техника-технолога;
- способствовать формированию профессиональных компетенций;
- повышать мотивацию к образовательному процессу в течение всего активного жизненного периода.

Планируемые результаты обучения:

Формируемые компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Требования к знаниям:

- обучающиеся закрепят и систематизируют знания:
 - требований действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции.;
 - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
 - классификации и групповой характеристику макаронных изделий.

Требования к умениям:

- обучающиеся научатся анализу качества сырья и готовой продукции;
- обучающиеся научатся определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- обучающиеся освоят умения различать макаронные изделия по группам, видам и способам консервации продукции.

Оборудование и оснащение занятия:

- 1) опорный конспект урока;
- 2) макет различных типов макаронных изделий;
- 3) интерактивная доска и проектор;
- 4) ноутбук;
- 5) презентационные материалы.

Межпредметные связи: история; обществознание; МДК 01.01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к производству».

Предметные связи в МДК 04.01 : тема сырье макаронного производства, тема типы замесов макаронного теста.

Методы, приемы и технологии, применяемые на уроке:

продуктивный и репродуктивный методы изучения нового материала, метод презентации лекционного материала, работа малыми группами, работа в облачном сервере Google:

- объяснительно-иллюстративный метод;
- эвристический метод;
- технология проблемного обучения;
- игровые технологии (квест-игра);
- обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа);
- ИКТ.

Продолжительность занятия: 45 минут

2. План и регламент занятия

2.1 План занятия

I. Организационная часть.

1) Организационный этап.

2) Входной контроль

II. Основная часть.

1) Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной и познавательной деятельности обучающихся.

2) Актуализация знаний.

3) Выходной контроль

III. Заключительная часть.

1) Домашнее задание. Инструктаж по выполнению.

2) Подведение итогов занятия. Рефлексия.

2.2. Регламент занятия

Этапы занятия	I	1	2	II	1	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	3	III	1	2
Минуты	6	1	5	34	2	5	5	7	2	5	5	5	5	2	3
Время	0-6	0-1	1-5	6-40	6-8	8-13	13-18	18-23	23-25	25-30	30-35	35-40	40-45	40-42	42-45

3. План-конспект занятия

3.1 Организационный этап

Данный этап состоит из проверки обучающихся на уроке и отметке отсутствующих.

Здравствуйте, обучающиеся, уважаемые члены жюри и гости!

Разрешите представиться! Тайкевич Марина Петровна - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Уфимского колледжа отраслевых технологий. Хотелось высказать предположение о том, что материал урока позволит получить вам новые знания и позволит освоить профессиональные компетенции.

Настраивайтесь на получение новых знаний из окружающего потока сознания, но главное из того материала, который сегодня будет транслироваться мною персонально для вас.

3.2 Входной контроль

Вначале вспомним те знания, которые были получены на предыдущих уроках: *(проводится устный опрос, с выставление оценок по следующим критериям:*

- полный, развернутый ответ-5 (отлично);
- полный ответ, с нечетким пояснением -4(хорошо);
- нечеткий ответ, с размытыми понятиями – 3 (удовлетворительно))

Вопросы для обучающихся:

- 1) Виды муки;
- 2) Типы муки;
- 3) Отличительные особенности муки макаронной от муки хлебопекарной (общего назначения);
- 4) Виды нетрадиционного основного сырья.

II Основная часть

1. Мотивационная часть.

В данной части урока преподаватель объясняет обучающимся роль новых знаний в выбранной специальности, в освоении компетенций и в целом, в жизни людей, потребителей, а также востребованность на рынке труда в современных условиях.

Преподаватель

Макаронные изделия – пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания. (ГОСТ Р 52000-2010 Изделия макаронные. Термины и определения).

Данное определение – это всего на всего сухое техническое определение пищевого продукта, который мы с вами употребляем практически каждый день. Правильно это или нет – пусть судят диетологи. Но многообразие макаронных изделий на полках, говорит о востребованности этого продукта. Так почему макаронные изделия являются настолько популярными и настолько велик их ассортимент? Попытаемся сегодня разгадать эту тайну. А разгадать ее поможет знакомство с классификацией макаронных изделий. Зачем нам знать классификацию, спросите вы. А я вам отвечу одной старинной притчей.

К гончару пришел наниматься в работники молодой человек. «Возьми меня в работники не пожалеешь, я уже и глину месить научился!» - сказал работник гончару. Но тот поставил его перебирать готовые изделия и складывать их для продажи: горшки к горшкам, крынки к крынкам, кувшины к кувшинам. Работник рассердился на хозяина, и думал про себя: «И зачем я полгода дома учился глину различать, замесы. Когда горшки перебираю!». И лишь через полгода, когда ему доверили самостоятельно месить глину, затем формировать и обжигать изделия он понял для чего. Он с первого слова понимал, как нужно простроить свои действия, чтобы получить качественный горшок, или крынку или кувшин.

2.1 Классификация, также *классифицирование* (от лат. *classis* «разряд» и *facere* «делать») — понятие в науке (в философии, в формальной логике и др.), обозначающее разновидность деления объёма понятия по определённом основании (признаку, критерию), при котором объём родового понятия (класс, множество) делится на виды (подклассы, подмножества), а виды, в свою очередь делятся на подвиды и т.д.

Итак, какие же признаки помогли классифицировать макаронные изделия производимые на территории РФ.

Первый признак, это, конечно, сырьё из которого изготавливаются или производятся макаронные изделия. У этого признак есть свое название *Группы*.

Рассмотрим группы макаронных изделий, согласно представленного определения национального стандарта:

- макаронные изделия группы А – это макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий.
- макаронные изделия группы Б – это макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий.
- макаронные изделия группы В – это макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения.

Преподаватель приводит примеры, включает в беседу обучающихся.

2.2 Далее мы с вами рассмотрим следующий признак или принцип деления по сортам. Нам с вами известно, что чем выше сорт продукта или изделия, тем выше его ценовая категория.

В связи с этим макаронные изделия подразделяются не только на группы, но и на сорта.

Сорт макаронных изделий - это классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий: .:

- макаронные изделия группы А высшего сорта- это макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,9%, изготовленные из муки твердой пшеницы.
- макаронные изделия группы А первого сорта – это макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,2%, изготовленные из муки твердой пшеницы.
- макаронные изделия группы А второго сорта- это макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,9%, изготовленные из муки твердой пшеницы.
- макаронные изделия группы Б первого сорта - макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75%, изготовленные из муки мягкой пшеницы.
- макаронные изделия группы В высшего сорта – это макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,56%, изготовленные из пшеничной муки.
- макаронные изделия группы В первого сорта – это макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75%, изготовленные из пшеничной муки.

Преподаватель Соответственно чем больше содержание минеральных веществ в макаронных изделиях, тем цена их будет ниже, но при этом биологическая ценность выше будет именно у макаронных изделий группа А 2 сорта.

Дома порассуждайте над моим утверждением, а обсуждение ваших мнений проведем на следующем уроке.

2.3 Преподаватель Далее приступаем к классификации того визуального, зрительного многообразия макаронных изделий, которые представлены на потребительском рынке. Это многообразие зависит от типов макаронных изделий.

Тип макаронных изделий: Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

- трубчатые макаронные изделия – это макаронные изделия, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.
- нитевидные макаронные изделия – это макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.
- ленточные макаронные изделия – это макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.
- фигурные макаронные изделия – это макаронные изделия, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

2.4 В зависимости от длины макаронные изделия подразделяются на длинные и короткие:

- короткие макаронные изделия – это макаронные изделия длиной менее 200 мм;
 - длинные макаронные изделия – это макаронные изделия длиной 200 мм и более.
- одинарные макаронные изделия – это длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов;
- двойные гнутые макаронные изделия – это длинные макаронные изделия, высушенные в подвешенном состоянии на бастунах.

– мотки (бантики, гнезда, брикеты) макаронных изделий – это длинные макаронные изделия, сформованные в мотки (бантики, гнезда, брикеты).

2.5 В общем, все макаронные изделия являются консервированным продуктом за исключением изделий домашнего приготовления. Но если традиционные макаронные изделия консервируются достаточно агрессивно, то современные технологии позволяют бережно удалять влагу, сохраняя все вкусовые особенности макаронных изделий.

Макаронные изделия консервированные - это макаронные изделия, изготовленные по технологии, обеспечивающей стерильность в течение длительного срока годности.

В течение предыдущих 15- 20 лет в наш обиход вошли не только традиционные макаронные изделия, т.е. изделия подвергающиеся варки в кипящей воде в течение 7-15 минут, в зависимости от типа изделия, но и изделия быстрого приготовления и инстантные изделия (не требующие варки), замороженные изделия, пастеризованные изделия.

– макаронные изделия быстрого приготовления – это макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле.

– макаронные изделия инстантные – это макаронные изделия, которые готовятся к употреблению путем заливания их водой или бульоном, температурой не ниже 90°C.

– макаронные изделия замороженные – это полуфабрикат макаронных изделий прошедший процесс снижения температуры до отрицательной с целью консервации.

– пастеризованные макаронные изделия – это полуфабрикат макаронных изделий, прошедший пастеризацию.

Полуфабрикат не подвергшийся никакому тепловому воздействию (сырые макаронные изделия) *пример домашний вид «пасты фреска»*

(Преподаватель приводит визуальные примеры)

Технологические особенности режимов заморозки и пастеризации мы с вами рассмотрим в теме «Режимы сушки макаронных изделий».

2.6 В зависимости от своей функциональности макаронные изделия подразделяют на :

– макаронные изделия для детского питания-это макаронные изделия, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма, обеспечивающие эффективную усвояемость и не причиняющие вред здоровью ребенка.

– безглютеновые макаронные изделия - это макаронные изделия из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, или макаронные изделия, из которых глютен удален в ходе промышленной обработки, содержание глютена в которых не превышает 100 мг/кг.

– безбелковые макаронные изделия - это макаронные изделия, изготовленные из крахмалсодержащего сырья, содержание белка в которых не превышает 1,0%.

3 Выходной контроль

Преподаватель. Уважаемые обучающиеся! Предлагаю разбиться на две равные группы! Вашему вниманию предложены пустые листы на клипчатах для составления схем «Классификация макаронных изделий». Предлагаемые инструменты: клей-карандаш, маркеры и карточки с элементами классификации макаронных изделий. Время задания - 5 минут.

По результатам командной работы будут выставлены оценки участникам команд.

III Заключительная часть

3.1 Домашнее задание

На электронном ресурсе *Дневник. ру* внесена ссылка, при переходе на которую имеются презентационные слайды в облачном сервере Google, на моем Google –*диске*. Ваша задача: согласно изученного материала, составленной схеме и имеющихся в наличии макаронных изделий внести фотоматериалы с размещением согласно схеме .

3.2 Рефлексия

На ваших столах имеются карточки с таблицей и вопросами в ней необходимо проставить баллы от 0 до 2 согласно предложенной шкале.

Литература:

1. Технохимический контроль макаронного производства / Т.И. Шнейдер и др. – М.: ДеЛи плюс, 2012 – 101 с.: ил.
2. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ». – Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru>.
4. Федеральная государственная информационная система. «Национальная электронная библиотека». – Режим доступа: <http://нэб.рф>.
5. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. _ Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document>.

Опорный конспект урока

1. Пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания –

2. Понятие в науке (в философии, в формальной логике и др.), обозначающее разновидность деления объёма понятия по определённому основанию (признаку, критерию), при котором объём родового понятия (класс, множество) делятся на виды (подклассы, подмножества), а виды, в свою очередь делятся на подвиды-

3. Группы макаронных изделий:

Мука хлебопекарная или общего назначения-

Мука из твердых сортов пшеницы –

Мука из мягких сортов пшеницы -

4. Сорт макаронных изделий

0,9%, -

1,2% -

1,9% -

0,75% -

0,56% -

0,75%, -

5. Тип макаронных изделий:



Спaгетти / Spaghetti



Трубки / Tortiglioni



Фарфалле / Farfalle



Тальятелле / Tagliatelle

6. В зависимости от длины:



Фузулии / Fusilli



Тальятелле / Tagliatelle



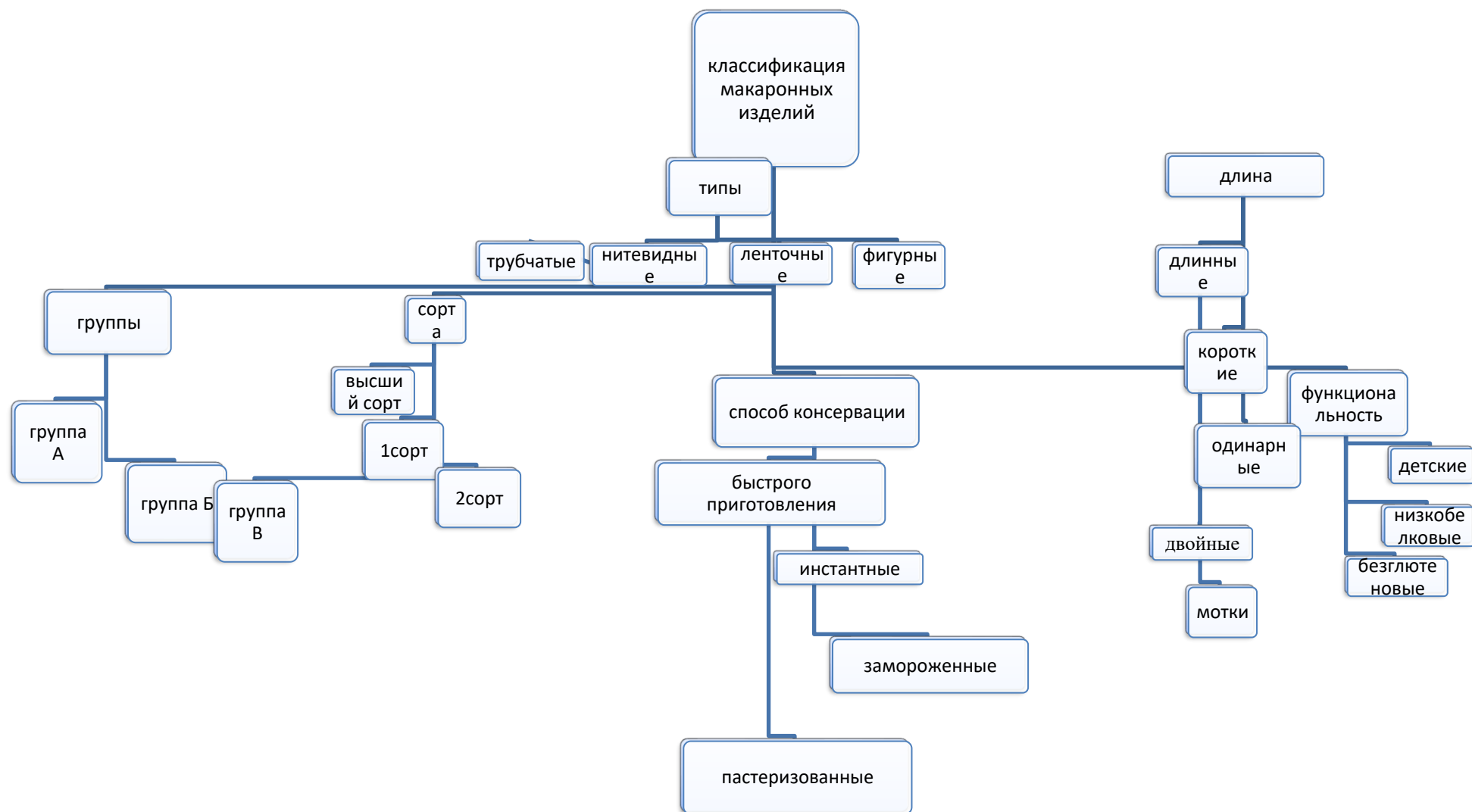
Спагетти / Spaghetti



7. Макароны изделия, изготовленные по технологии, обеспечивающей стерильность в течение длительного срока годности – это

8. По своей функциональности макаронные изделия подразделяют на:

Образец схемы (выходной контроль)



Рефлексия

Параметры	Уровень усвоения

Критерии уровня усвоения:

2- знаю и могу использовать

1- знания требуют уточнения

0-сомневаюсь в усвоении знаний



Ссылка на презентацию на Google диске: <https://goo.su/VG6V>