



**В. А. ПАНОВА  
В. А. ВРУБЛЕВСКИЙ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННОГО  
ПРИЛОЖЕНИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»  
В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ**

**Для профессии «Повар, кондитер»**



Москва  
Издательский центр «Академия»  
2013

Рецензенты:

начальник Управления информационного обеспечения  
Учебно-методического центра по профессиональному  
образованию Департамента образования г. Москвы *А. В. Васильев*;  
кандидат педагогических наук, начальник Управления  
учебно-методического обеспечения и издательской деятельности  
Учебно-методического центра по профессиональному  
образованию Департамента образования г. Москвы *С. Ю. Зажицкая*

**Панова В.А., Врублевский В.А.**

Методические рекомендации по использованию электронного приложения «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» в учебном процессе (для профессии «Повар, кондитер»). — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 34 с.

В методических рекомендациях описана организация учебных занятий с использованием электронного приложения. Приведены примеры учебных элементов (теоретических, практических и контрольных). Отражены планируемые образовательные результаты; решаемые учебные задачи; основные понятия, изучаемые на занятии.

Для преподавателей учреждений начального и среднего профессионального образования.

© Панова В.А., Врублевский В.А., 2013  
© «Академия-Медиа», 2013  
© Образовательно-издательский центр  
«Академия», 2013  
© Оформление. Издательский центр  
«Академия», 2013

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ.....	6
ПРИМЕР ПЛАНИРОВАНИЯ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ПРИЛОЖЕНИЯ .....	31

Курс «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» входит в программу обучения по профессии *начального профессионального образования (НПО) 260807.01 «Повар, кондитер»*.

Основной задачей изучения курса при подготовке специалистов, будущая профессиональная деятельность которых связана с пищевым производством и общественным питанием, является приобретение обучающимися знаний, умений и навыков по приготовлению в промышленных условиях и условиях малых предприятий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Эту довольно сложную задачу предполагается решить при изучении профессиональных модулей:

- «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».
- «Производство хлеба и хлебобулочных изделий».
- «Производство кондитерских изделий».

Отличительной особенностью программ нового поколения является большое количество практических работ, реализовать которые позволяют электронные приложения. Представленное электронное приложение (ЭП) обладает большими возможностями для проведения *занятий в традиционной форме, при организации самостоятельной деятельности обучающихся и контроля их знаний*.

Данное ЭП составляет **учебно-методический комплект (УМК)** по предмету вместе с учебными изданиями:

- *Бутейкис Н. Г.* Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.
- *Дубровская Н. Н.* Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч.

УМК соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС).

В результате применения ЭП в учебном процессе обучающиеся должны приобрести следующие *профессиональные компетенции (ПК)*:

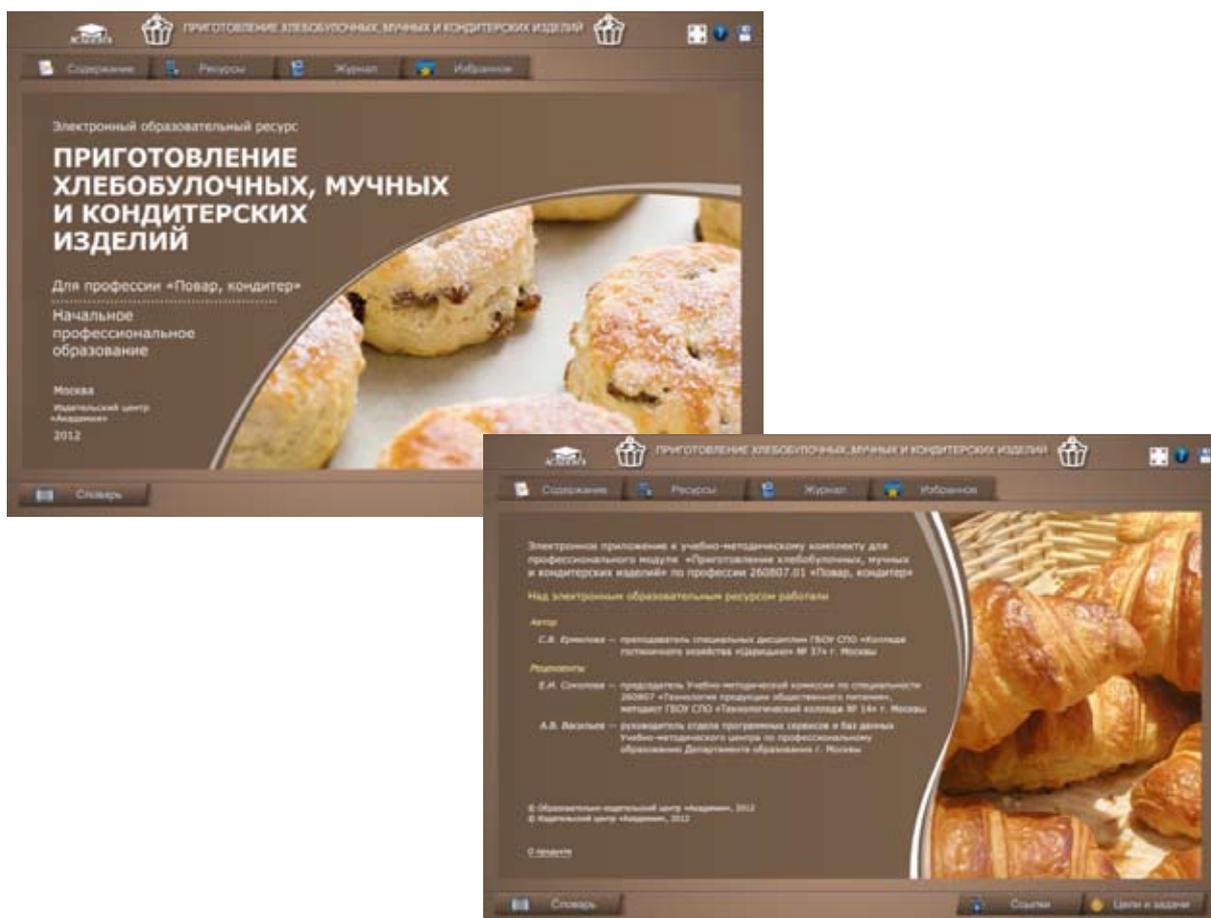
- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ЭП «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» призвано повысить качество образовательного процесса и заинтересованность учащихся в обучении, а значит, улучшить их успеваемость и поднять уровень профессионализма преподавателя. Стоит отметить, что ЭП в первую очередь направлено на реализацию *репродуктивного метода обучения*. Это, с одной стороны, требует от преподавателя активного использования объяснительно-иллюстративного материала (например, с помощью интерактивной доски), а с другой — предоставляет возможность оперативного контроля и закрепления знаний обучающихся. Контроль знаний может осуществляться разнопланово, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся.

## ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

Основой успешного внедрения ЭП должно являться моделирование деятельности обучающихся и схем их взаимодействия с преподавателем. Рассмотрим возможные подходы к такому конструированию на примерах разделов ЭП.



В основном окне ЭП имеют интуитивно понятный интерфейс: тестовые задания составлены в краткой форме и доступным языком, имеются плашки с ответами и т. д.

### РАЗДЕЛ 1. ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Раздел содержит следующие темы:

1. Хлебобулочные и мучные изделия.
2. Хлебобулочные изделия.

3. Хлебобулочные изделия. Булочки.

4. Хлебобулочные изделия. Пирог.

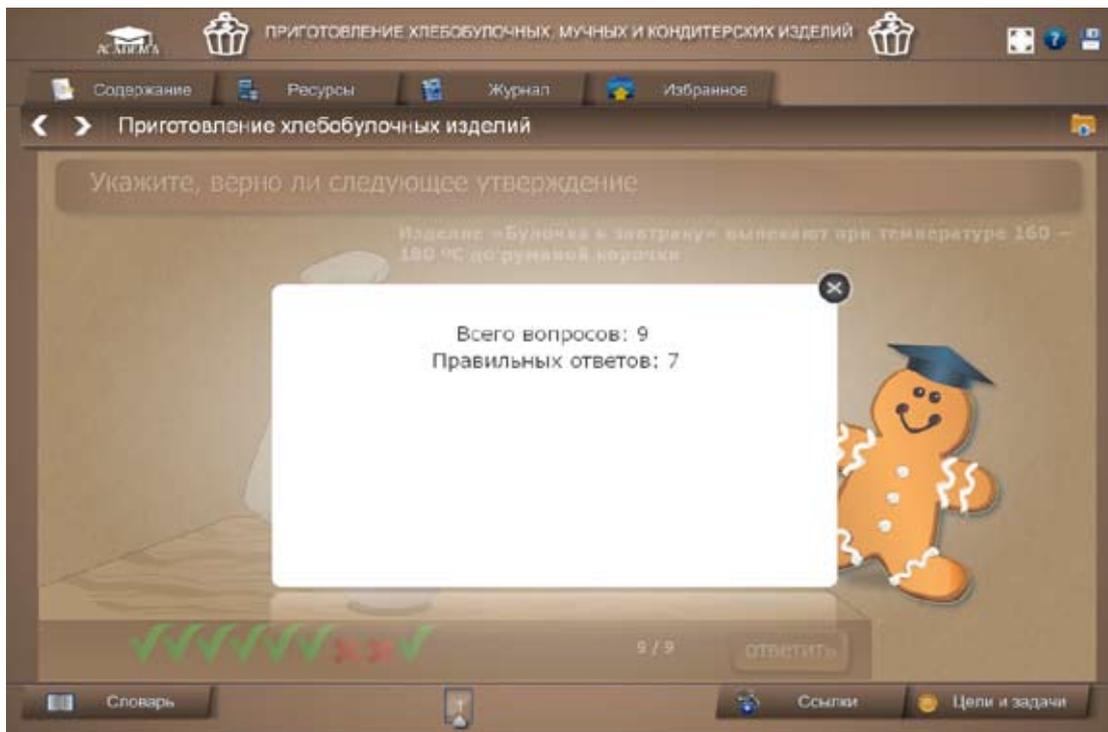
**Тема 1.** Обучающимся предлагается посмотреть слайд-шоу и изучить ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.



**Тема 2.** Обучающимся нужно ответить на девять вопросов теста, связанных с приготовлением хлебобулочных изделий. Необходимо выбрать ответ «да» или «нет».



После выбора ответа внизу экрана загорается красный (неправильно) или зеленый (правильно) значок. По окончании тестирования компьютер сообщает количество правильных ответов.



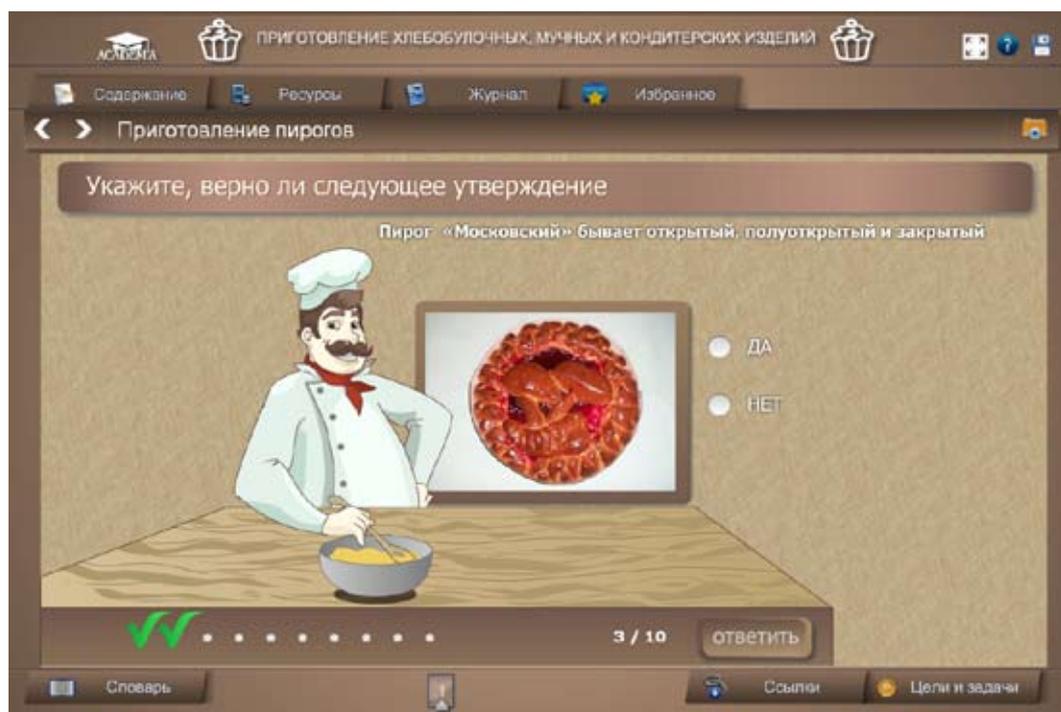
При необходимости программа предлагает пройти тест заново.



**Тема 3.** Обучающимся предлагается дать ответы на десять вопросов в форме тестирования. Ход выполнения заданий фиксируется на цветовой панели индикации.



**Тема 4.** Модуль ЭП «Приготовление пирогов» включает тест из десяти вопросов с вариантами ответа «да» или «нет».



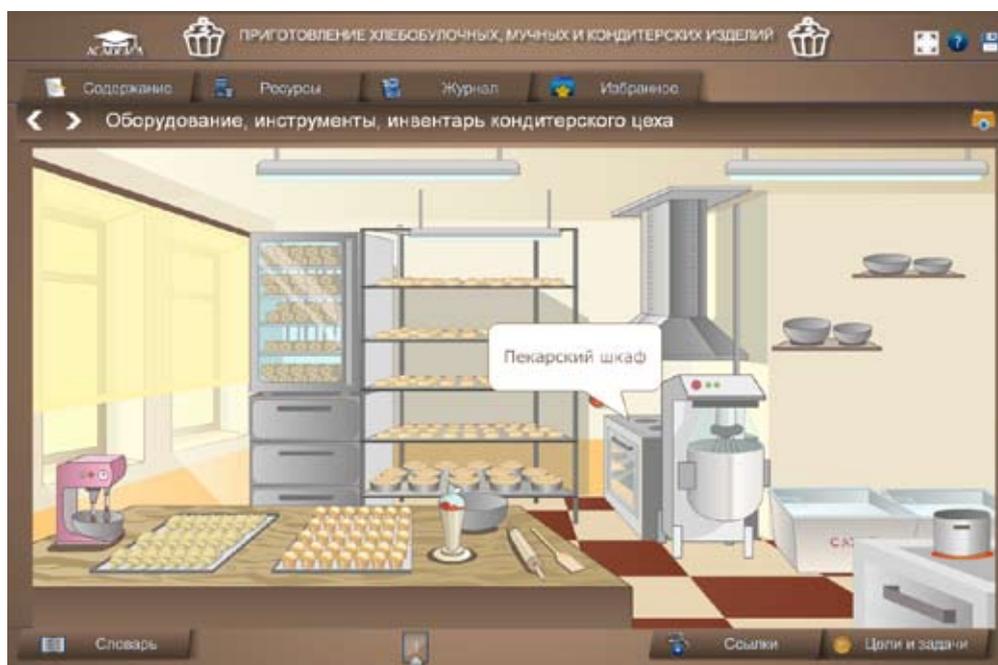
## РАЗДЕЛ 2. РАБОЧЕЕ МЕСТО КОНДИТЕРА

Раздел содержит следующие темы:

1. Общие сведения.
2. Технологическое оборудование в кондитерском цехе.
3. Основные способы тепловой обработки.

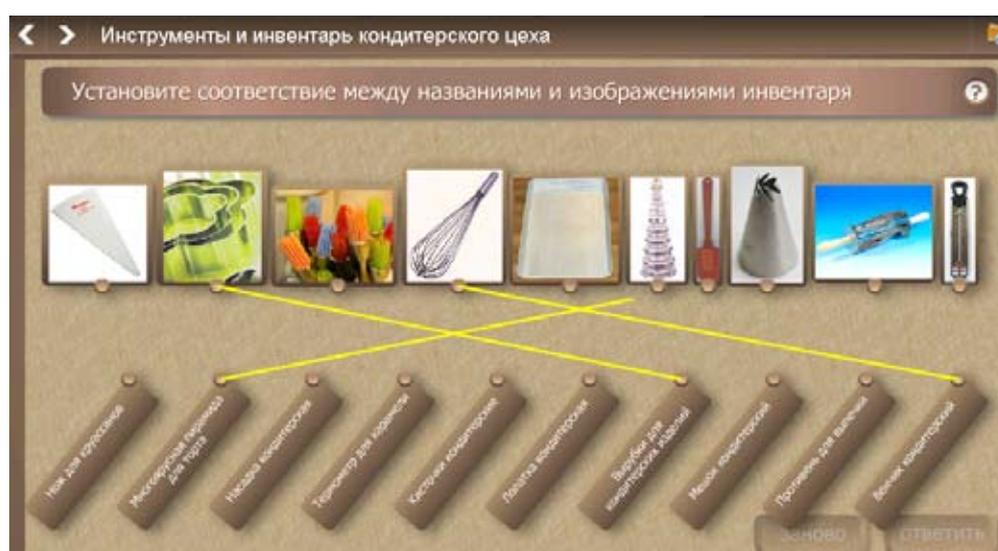
4. Правила безопасности в кондитерском производстве.
5. Санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве.

**Тема 1.** В теме изучается рабочее место повара, кондитера.



Наводя курсор на какой-либо участок рисунка, обучающийся знакомится со стандартным оборудованием рабочего места кондитера.

**Тема 2.** Представленное задание позволяет оценить знание инструментов и инвентаря повара, кондитера.



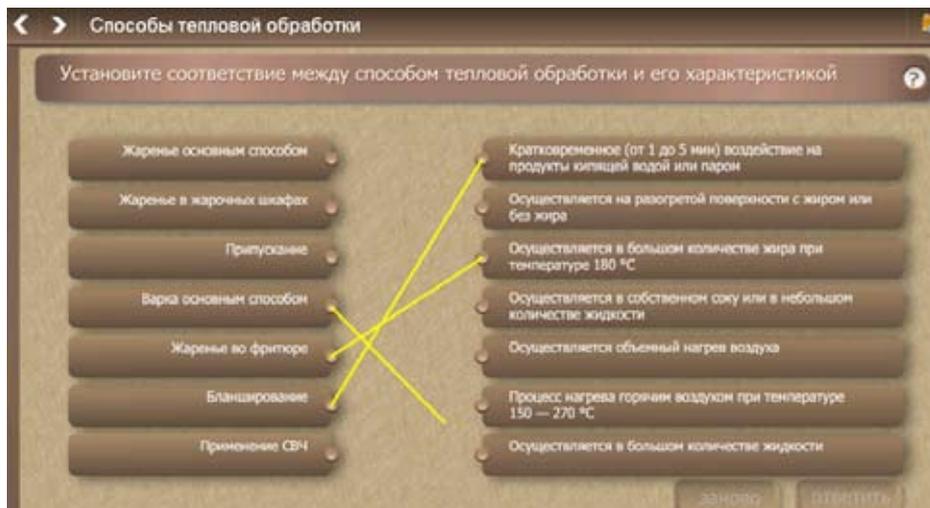
Обучающемуся следует провести прямую линию от плашки с названием к картинке, изображающей инструмент или инвентарь. После того как все плашки будут соединены с картинками, активируется кнопка «ответить», нажав на которую, обучающийся может узнать, правильно или неправильно выполнено задание. Кнопка «за-

ново» дает возможность повторно выполнить задание, чтобы добиться правильного результата.

**Тема 3.** Эта тема включает в себя две подтемы:

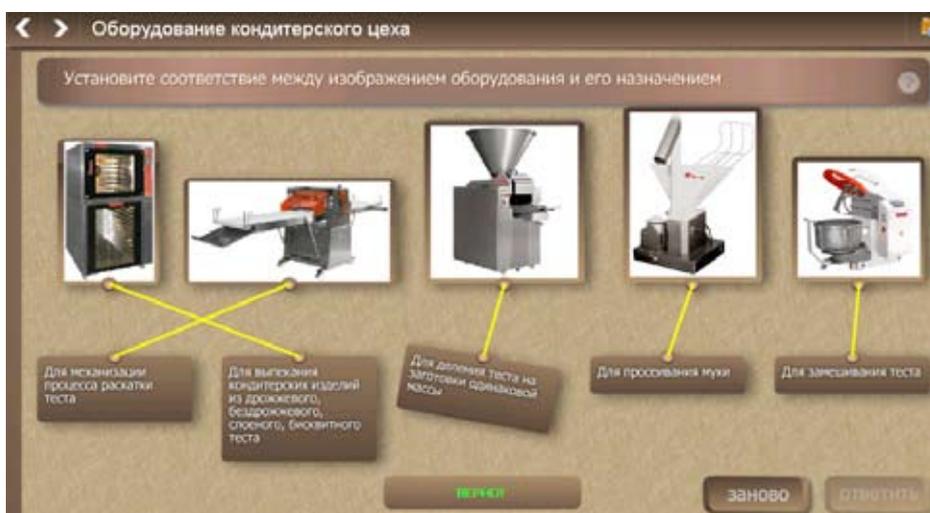
- 1) Способы тепловой обработки.
- 2) Оборудование кондитерского цеха.

*Подтема 1.* Обучающийся должен охарактеризовать основные способы тепловой обработки пищевых продуктов.



Обучающемуся нужно провести прямую линию от плашки с названием способа тепловой обработки к плашке с его характеристикой. После того как все плашки будут соединены, активируется кнопка «ответить», нажав на которую, обучающийся может узнать, правильно или неправильно выполнено задание. Кнопка «заново» дает возможность повторно выполнить задание, чтобы добиться правильного результата.

*Подтема 2.* Проверяется знание основного оборудования кондитерского цеха.

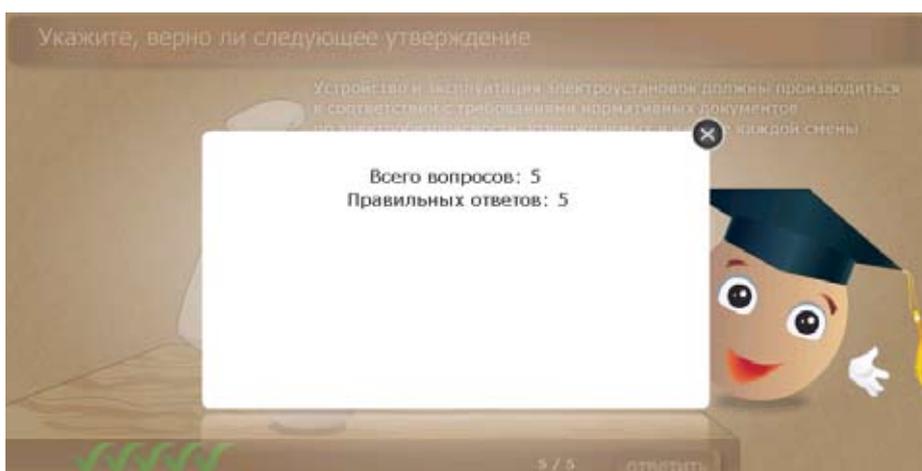


Задание выполняется по аналогии с двумя предыдущими.

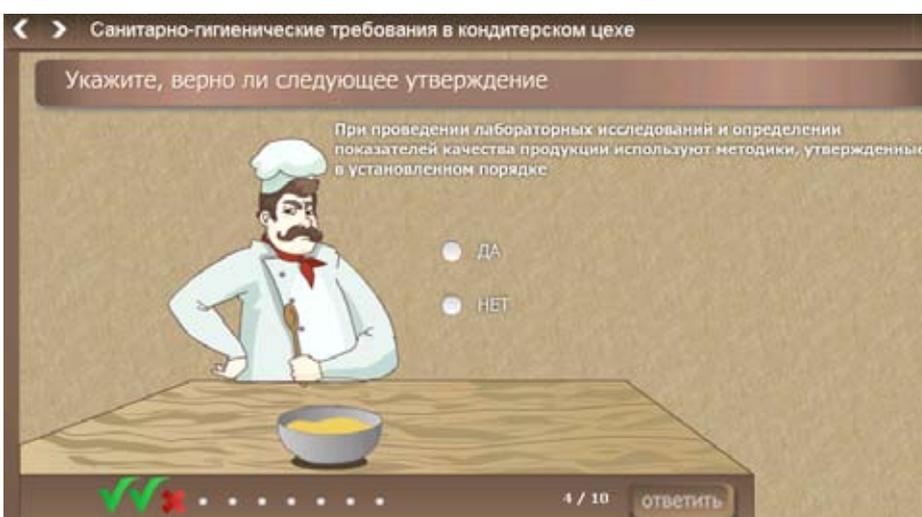
**Тема 4.** Задание позволяет оценить знание правил техники безопасности и охраны труда в кондитерском производстве.



Обучающемуся предлагается ответить на пять вопросов, выбрав ответ «да» или «нет». Работа выполняется аналогично заданию из темы 2 раздела 1.



**Тема 5.** Задание позволяет оценить знание правил санитарии и гигиены в кондитерском производстве.



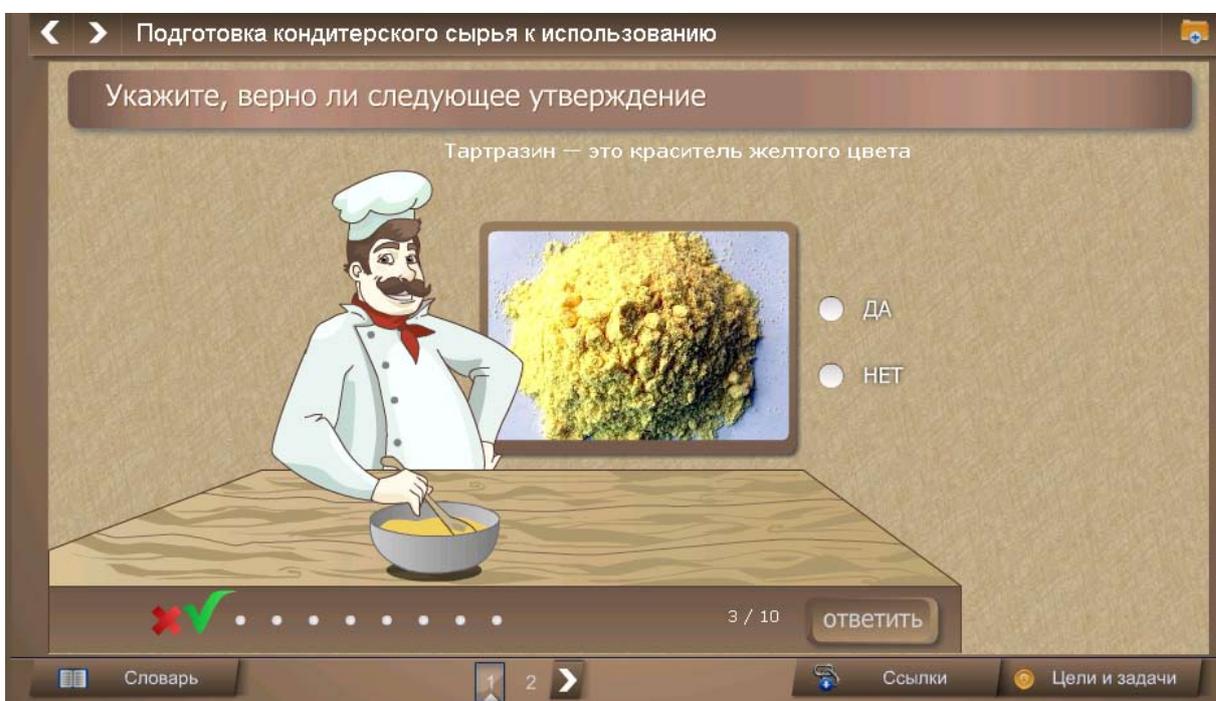
Обучающемуся предлагается ответить на десять вопросов по правилам промышленной санитарии и гигиены. Работа выполняется аналогично заданию из темы 2 раздела 1.

### РАЗДЕЛ 3. СОВРЕМЕННОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Раздел состоит из трех тем:

1. Подготовка кондитерского сырья.
2. Характеристика кондитерского сырья.
3. Характеристика и подготовка кондитерского сырья.

**Тема 1.** Обучающимся следует выбрать один из двух вариантов вопросов, касающихся подготовки кондитерского сырья.



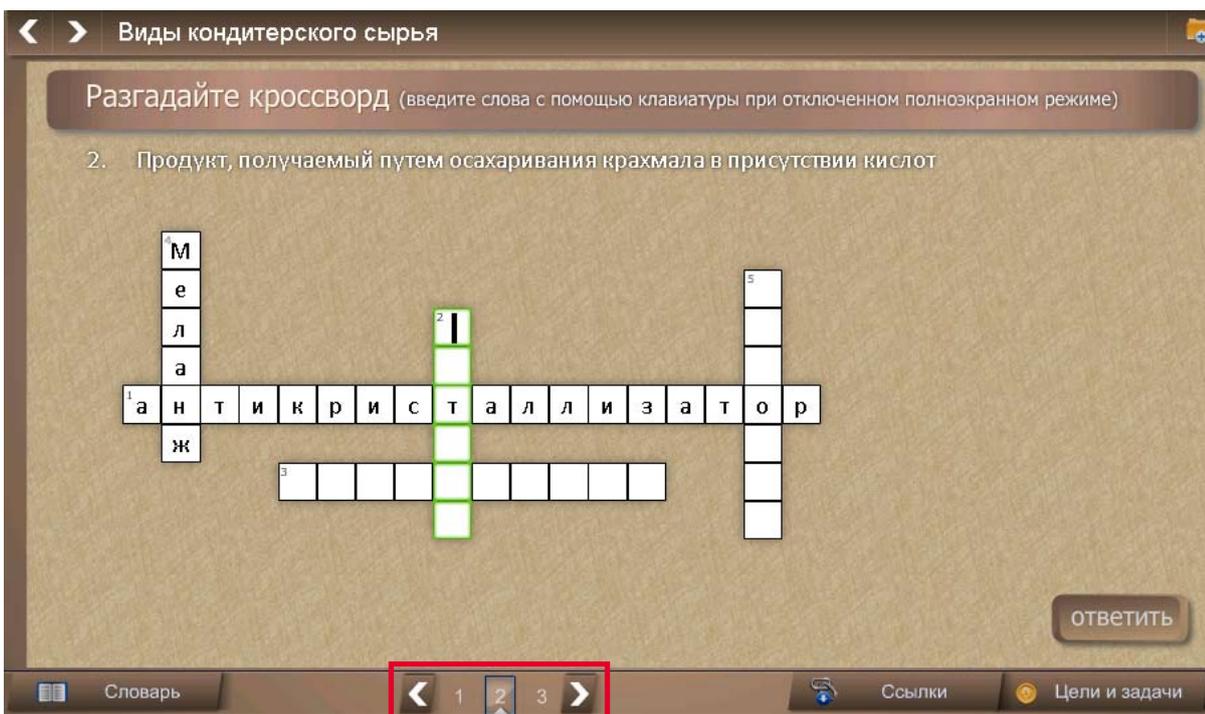
Ответы даются нажатием кнопок «да» или «нет». Работа выполняется аналогично заданию из темы 2 раздела 1.

**Тема 2.** Обучающимся нужно выбрать один из трех вариантов заданий. Выбор варианта задания производится нажатием кнопок «1», «2» и «3» внизу экрана (выделены красной рамкой).

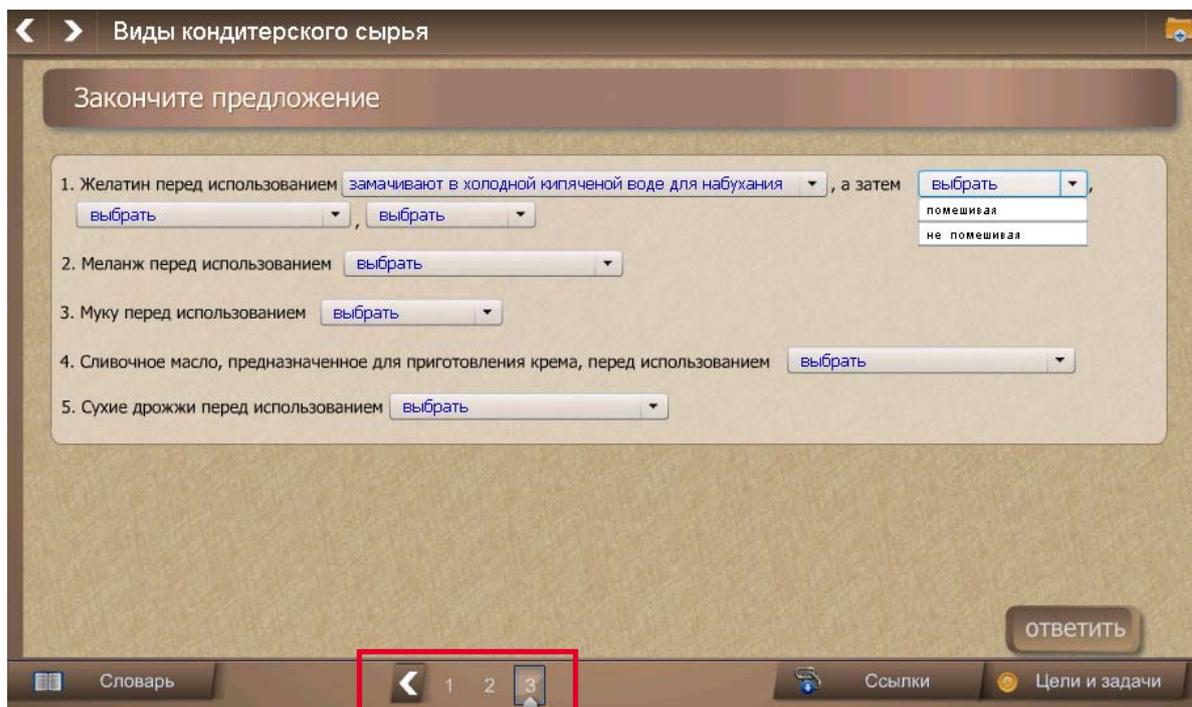
*Первый вариант:* закончить предложение, поставив галочки в соответствующие клетки, причем правильных ответов может быть несколько.



*Второй вариант:* решить кроссворд, посвященный различным видам кондитерского сыря. Задания к кроссворду появляются при нажатии каждой буквы правильно введенного слова.



*Третий вариант:* закончить предложение, выбрав нужную фразу из нескольких «всплывающих» при нажатии кнопки «▼».



**Тема 3.** Обучающимся следует закончить предложение, поставив «галочки» в соответствующие клетки, причем правильных ответов может быть несколько. Задание выполняется аналогично заданию 1 из темы 2 раздела 3.



## РАЗДЕЛ 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Раздел состоит из двух тем:

1. Технология приготовления дрожжевого теста.
2. Технология приготовления начинок и посыпок.

**Тема 1.** Эта тема содержит три подтемы:

1) Приготовление начинок и посыпок для хлебобулочных изделий.

2) Приготовление дрожжевого теста.

3) Ассортимент изделий из дрожжевого теста.

Выбор варианта задания производится нажатием кнопок «1» и «2» внизу экрана.

Подтемы 1 и 2. Обучающимся предлагается продолжить начатые предложения, выбрав правильный вариант ответа.

Приготовление начинок и посыпок для хлебобулочных изделий

Закончите предложение

Посыпку «Трюфельная» готовят...



- из какао
- из помады
- из шоколадной глазури
- из помады с добавлением какао, сливочного масла и ванильной пудры

5 / 5

✓ × × × ✓ .

Приготовление дрожжевого теста

Закончите предложение

Для приготовления опары используют...



- яйца, муку, дрожжи и воду
- масло, воду, яйца и дрожжи
- сахар, дрожжи и воду
- муку, дрожжи и воду

10 / 10

✓ × ✓ ✓ ✓ × × × ✓ ✓

*Подтема 3.* Обучающиеся проходят тест из десяти вопросов. Тест имеет два варианта заданий, в каждом из которых необходимо ответить «да» или «нет» на десять вопросов.



## РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Раздел состоит из шести тем:

1. Приготовление сиропа для глазирования.
2. Приготовление сдобного, пресного и пряничного теста.
3. Приготовление песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него.
4. Приготовление бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него.
5. Приготовление заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него.
6. Приготовление пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него.

**Тема 1.** Обучающимся дается тест, имеющий два варианта заданий.

В *первом варианте* нужно ответить «да» или «нет» на пять вопросов. При необходимости можно пройти тест заново.



Во *втором варианте* задания следует выбрать необходимые операции и расставить их в правильном порядке, перетаскив нужные плашки в соответствующие гнезда с помощью мыши. Если тест выполнен неправильно, его можно пройти заново.



**Тема 2.** Эта тема содержит две подтемы:

1) Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.

2) Приготовление пряничного теста и изделий из него.

Задание к *подтеме 1* имеет два варианта на выбор.

*Первый вариант:* ответить на десять вопросов, касающихся приготовления сдобного пресного теста.



*Второй вариант:* закончить предложения, выбрав правильный вариант ответа из нескольких.



Задание к *подтеме 2* также имеет два варианта и выполняется по тому же сценарию, что и к *подтеме 1*.

**Тема 3.** Эта тема включает в себя две подтемы:

- 1) Приготовление песочного теста и изделий из него.
- 2) Приготовление песочного теста и полуфабрикатов из него.

*Подтема 1.* Нужно ответить на десять вопросов, связанных с приготовлением песочного теста, кексов, рогаликов и других изделий из него, выбрав ответ «да» или «нет».



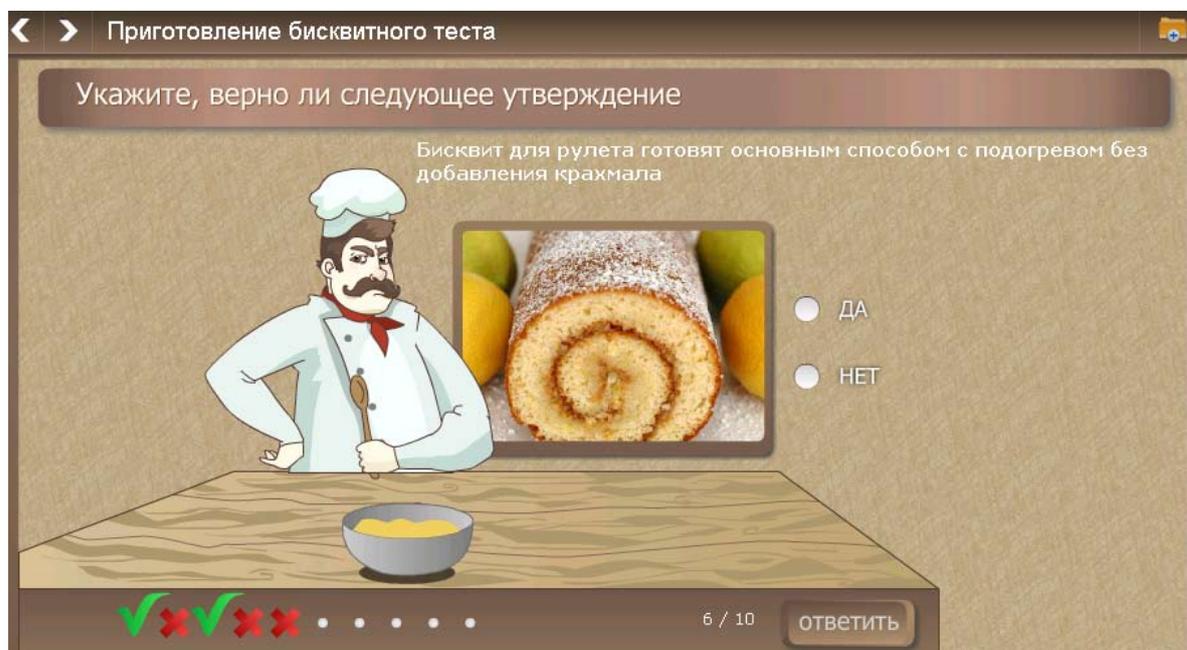
*Подтема 2.* Требуется ответить на десять вопросов, выбрав из списка правильные варианты ответа, причем количество правильных ответов в списке неизвестно.



**Тема 4.** Эта тема состоит из трех подтем:

- 1) Приготовление бисквитного теста.
- 2) Приготовление бисквитного теста и изделий из него.
- 3) Способы приготовления бисквитного теста.

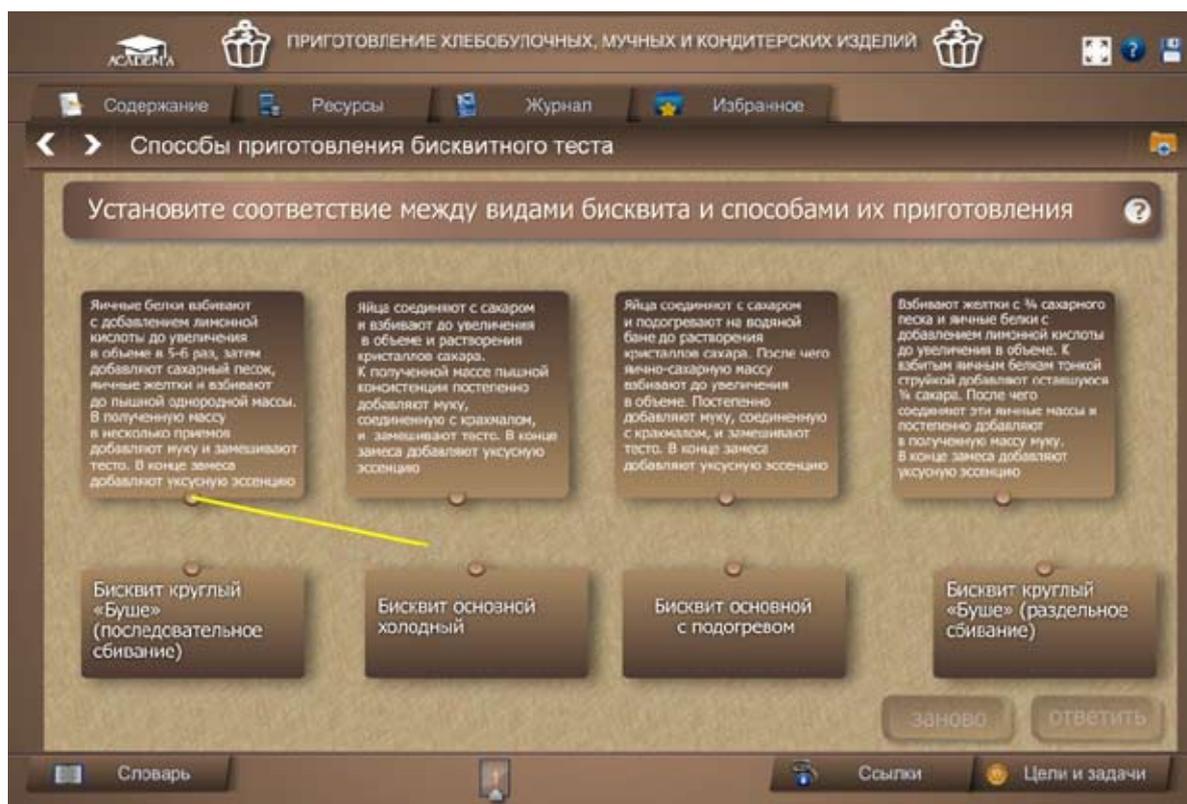
*Подтема 1.* Нужно ответить на десять вопросов, связанных с приготовлением бисквитного теста, выбрав ответ «да» или «нет». При необходимости можно пройти тест заново.



*Подтема 2.* Требуется закончить предложение, выбрав правильный вариант ответа из трех представленных.



*Погтема 3.* Обучающимся предлагается установить соответствие видов бисквита и способов их приготовления.



## РАЗДЕЛ 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

Раздел состоит из шести тем:

1. Приготовление кремов.
2. Приготовление и оформление бисквитных тортов.
3. Приготовление и оформление песочных тортов.
4. Приготовление и оформление слоеных тортов.
5. Приготовление и оформление заварных тортов и пирожных.
6. Оценка качества тортов и пирожных.

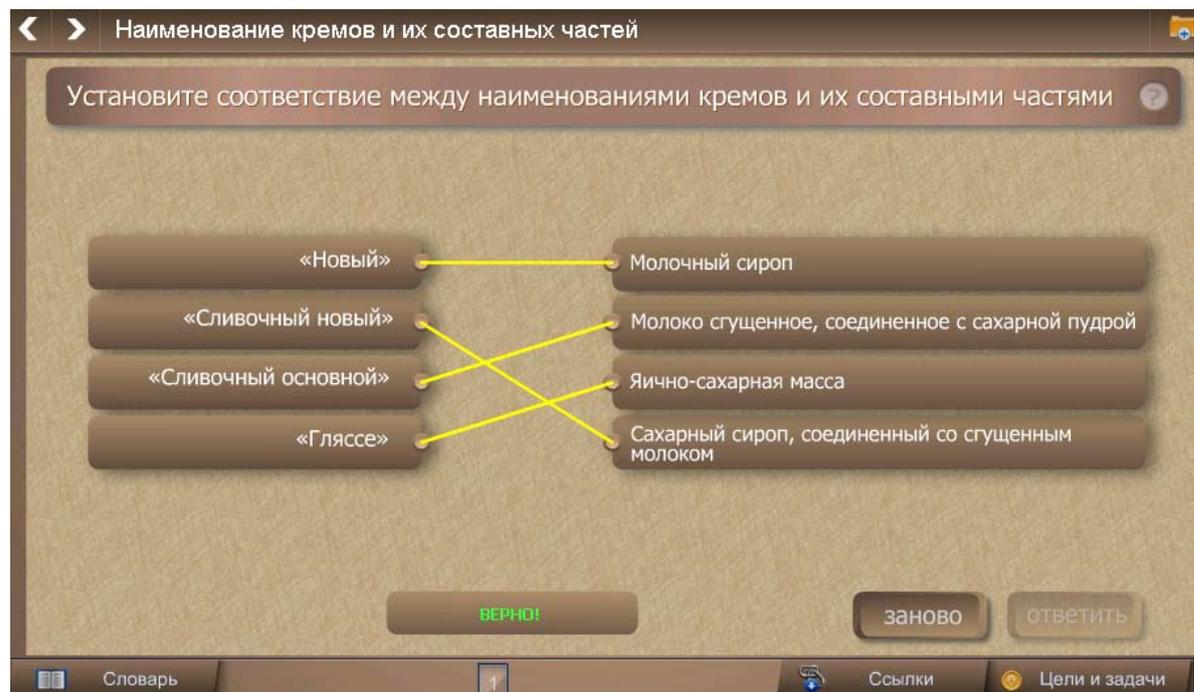
**Тема 1.** Эта тема содержит пять подтем:

- 1) Ассортимент кремов.
- 2) Наименование кремов и их составных частей.
- 3) Оценка качества готового крема.
- 4) Приготовление крема сливочного и его использование.
- 5) Технологические операции приготовления крема сливочного.

*Погтема 1.* Нужно ответить на десять вопросов, связанных с приготовлением крема, выбрав из списка правильные варианты ответа, причем количество правильных ответов в списке неизвестно. При необходимости можно пройти тест заново.

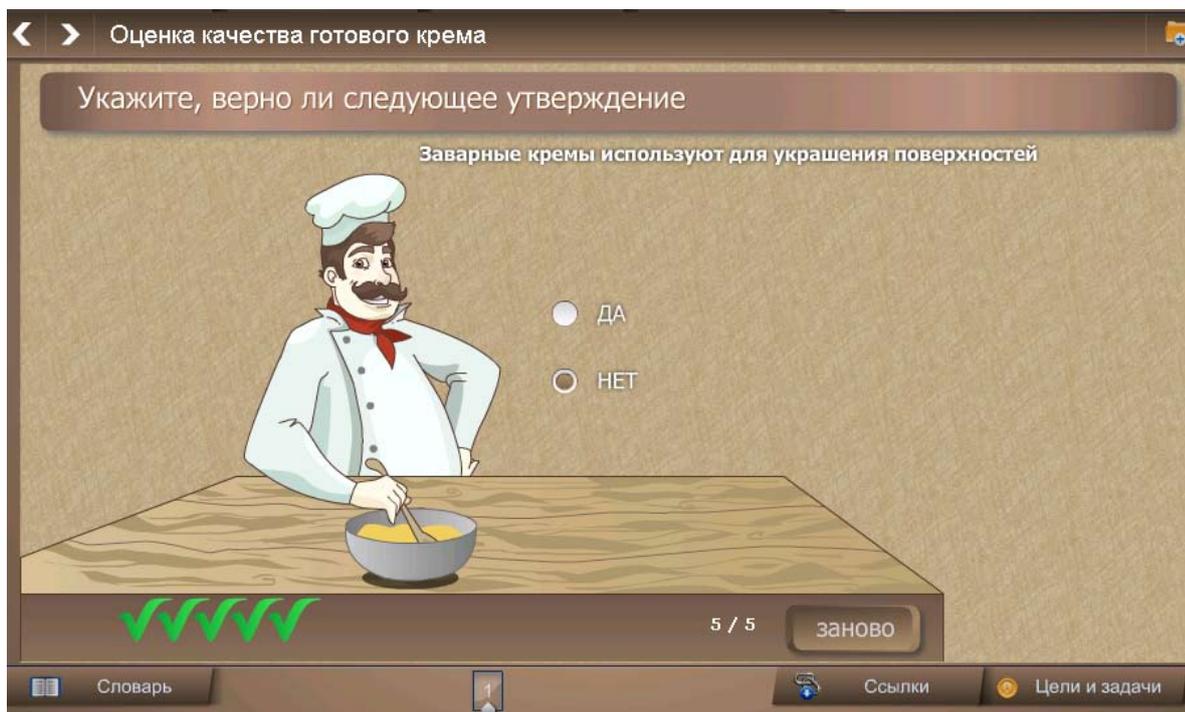


*Погтема 2.* Необходимо установить соответствие между наименованиями кремов и их ингредиентами, соединив соответствующие плашки линиями с помощью мыши.



После нажатия кнопки «ответить» внизу экрана загорается индикатор «верно!—неверно!». При неверном ответе можно пройти тест заново.

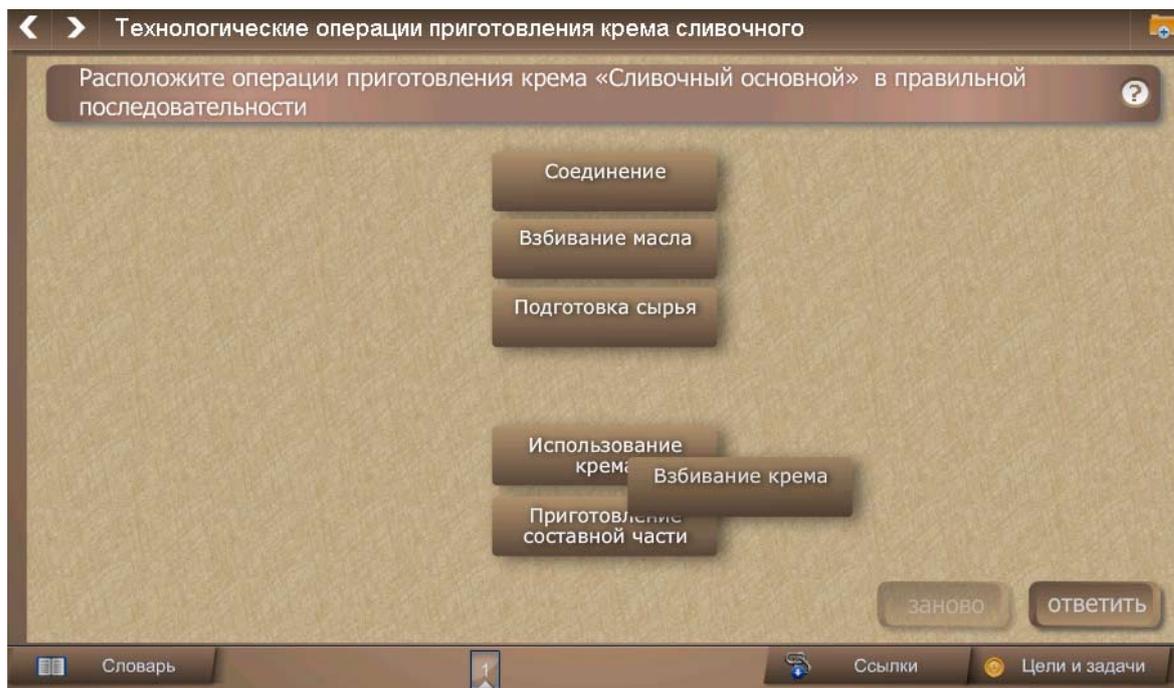
*Погтема 3.* Требуется ответить «да» или «нет» на пять вопросов, связанных с оценкой качества готового крема. При необходимости можно пройти тест заново.



*Погтема 4.* Нужно закончить десять предложений, выбрав правильный вариант ответа из четырех представленных. При необходимости можно пройти тест заново.



*Подтема 5.* Требуется расположить технологические операции в правильном порядке, перетаскив с помощью мыши плашку с названием операции в нужное место.

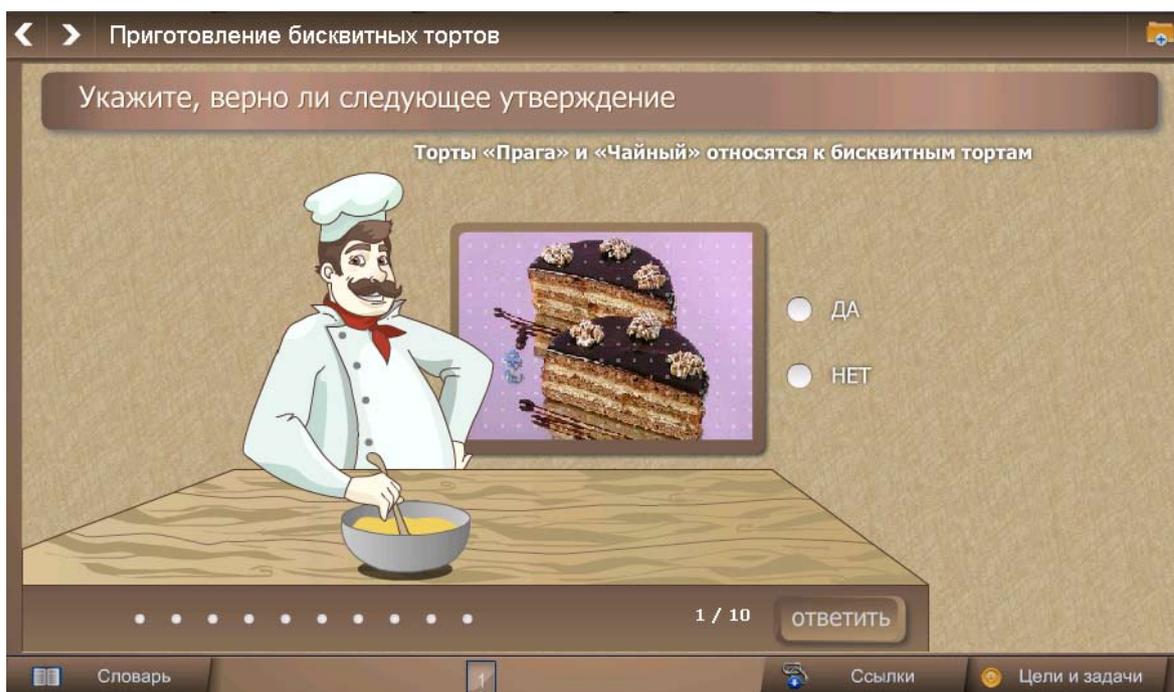


При неправильном ответе можно выполнить задание заново.

**Тема 2.** В эту тему входят две подтемы:

- 1) Приготовление бисквитных тортов.
- 2) Ассортимент бисквитных тортов.

*Подтема 1.* Следует ответить «да» или «нет» на десять вопросов, связанных с приготовлением бисквитных тортов. При необходимости можно пройти тест заново.



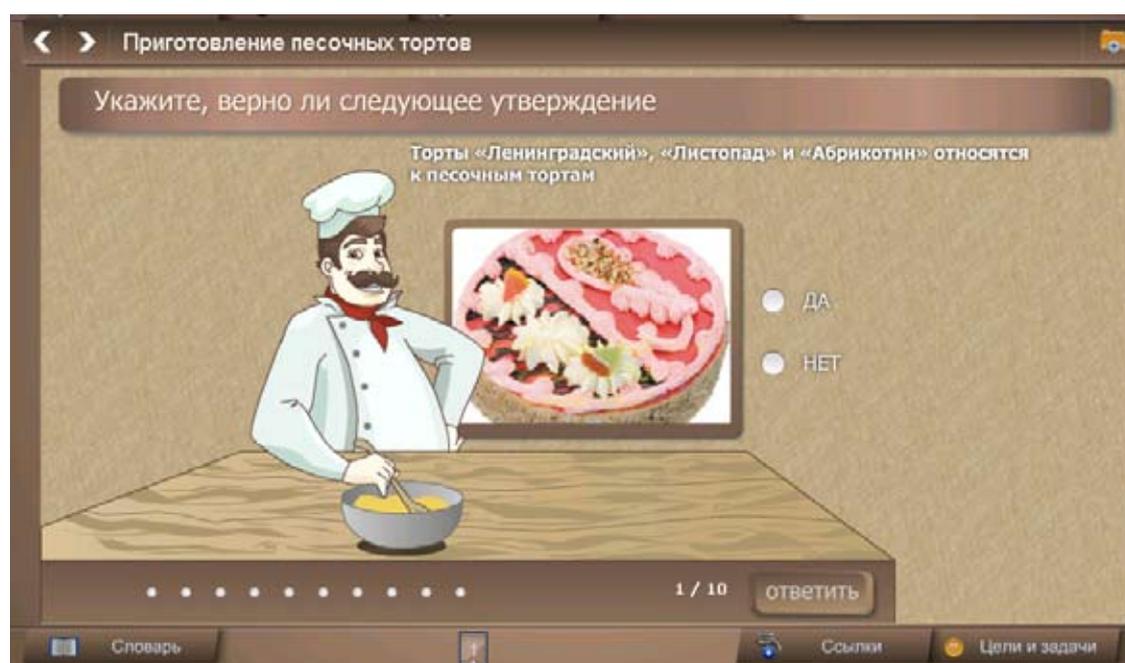
*Подтема 2.* Требуется ответить на пять вопросов, выбрав правильный вариант ответа из четырех предложенных. В случае неудовлетворительного результата можно выполнить задание заново.



**Тема 3.** Эта тема включает в себя три подтемы:

- 1) Приготовление песочных тортов.
- 2) Расчет полуфабрикатов для приготовления торта «Ленинградский».
- 3) Технологические операции приготовления торта «Ландыш».

*Подтема 1.* Нужно ответить «да» или «нет» на десять вопросов, связанных с приготовлением песочных тортов. При необходимости можно пройти тест заново.



*Подтема 2.* Нужно рассчитать необходимое количество полуфабрикатов для приготовления 45 тортов «Ленинградский» массой по 500 г по представленной рецептуре.

← > Расчет полуфабрикатов для приготовления торта «Ленинградский»

Рассчитайте необходимое количество полуфабрикатов для приготовления 45 тортов «Ленинградский» массой по 500 г по представленной рецептуре (г)

Песочный полуфабрикат	3 600	10116	✓
Крем сливочный шоколадный	2 300	6463	✓
Помеда шоколадная	1 650	4637	✓
Начинка фруктовая	210	591	✓
Шоколад	120	337	✓
Орехи жареные	60	169	✓
Крошка бисквитная	60	169	✓
Выход	10 шт. по 800 г	45 шт. по 500 г	

0 С



Рассчитанные значения введите в таблицу с помощью клавиатуры при отключенном полноэкранном режиме

ВЕРНУТЬ

ОТВЕТИТЬ

Словарь Ссылки Цели и задачи

Для удобства расчета имеется калькулятор. Расчет поправочного коэффициента производится с точностью до второго знака после запятой. Полученный результат округляется до целого значения в большую сторону.

*Подтема 3.* Требуется расположить технологические операции приготовления торта «Ландыш» в правильной последовательности, перетаскив мышью соответствующие плашки в нужное место.

← > Технологические операции приготовления торта «Ландыш»

Расположите в правильной последовательности операции приготовления торта «Ландыш»

Песочные пласты выпекают

Немного охлаждают и выравнивают боковые стороны

Поверхность торта украшают сырцовою глазурью в виде ландыша и делают бордюры

Поверхность смазывают фруктовой начинкой и глазируют помедой под мрамор

Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой

Склеивают попарно фруктовой начинкой

Когда помеда застынет, пласт разрезают на торты горячим ножом

Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой

Заново

ОТВЕТИТЬ



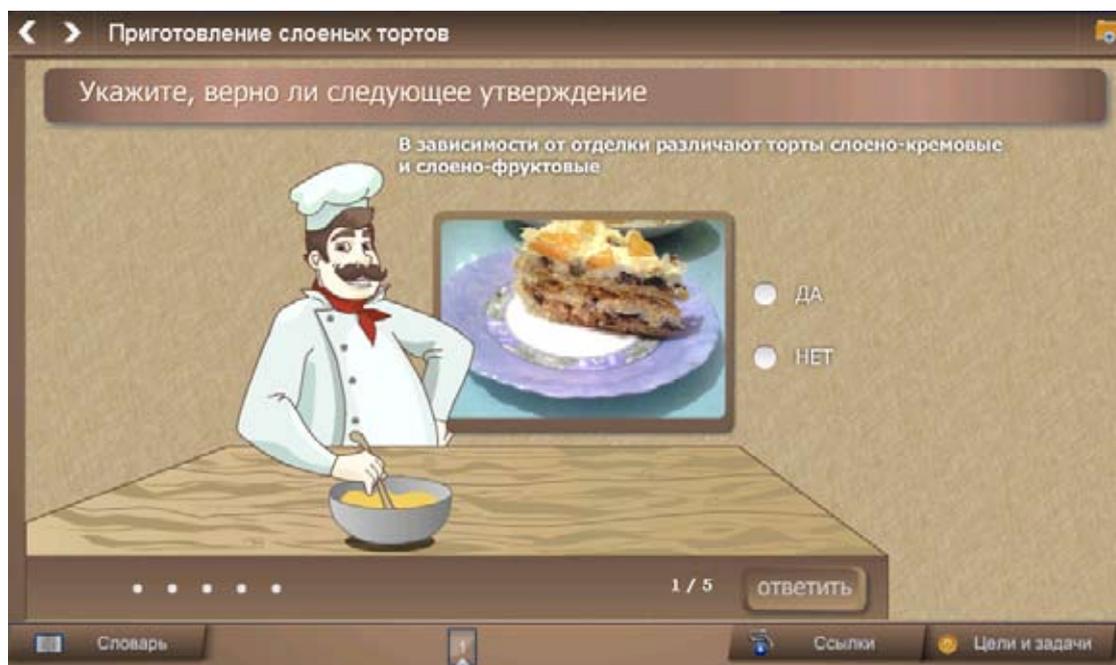
Словарь Ссылки Цели и задачи

**Тема 4.** Эта тема состоит из двух подтем:

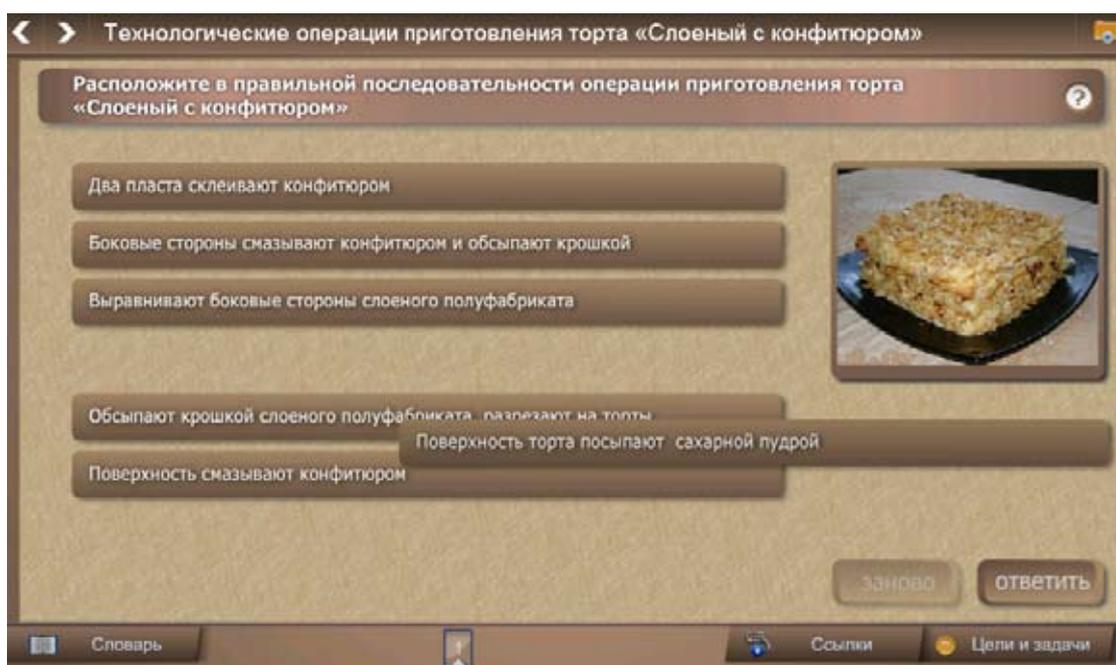
1) Приготовление слоеных тортов.

2) Технологические операции приготовления торта «Слоеный с конфитюром».

*Подтема 1.* Обучающемуся следует ответить «да» или «нет» на пять вопросов, связанных с приготовлением слоеных тортов. В случае если результат неудовлетворительный, можно пройти тест заново.



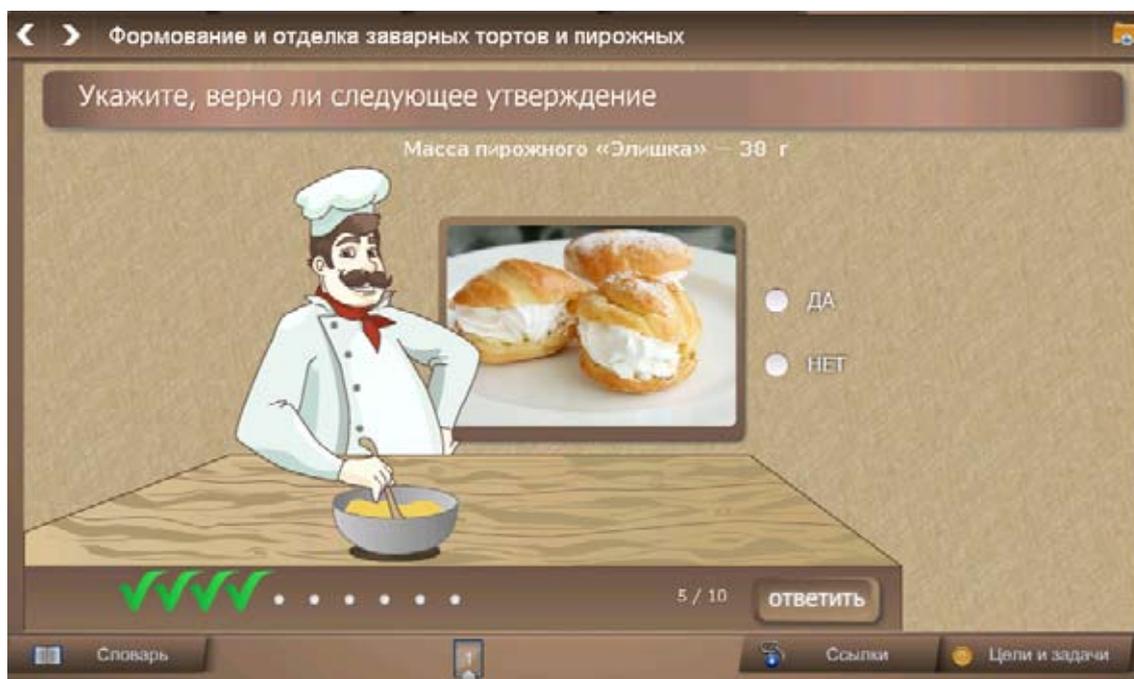
*Подтема 2.* Нужно расположить технологические операции приготовления торта «Слоеный с конфитюром» в правильной последовательности, перетаскив мышью соответствующие плашки в нужное место.



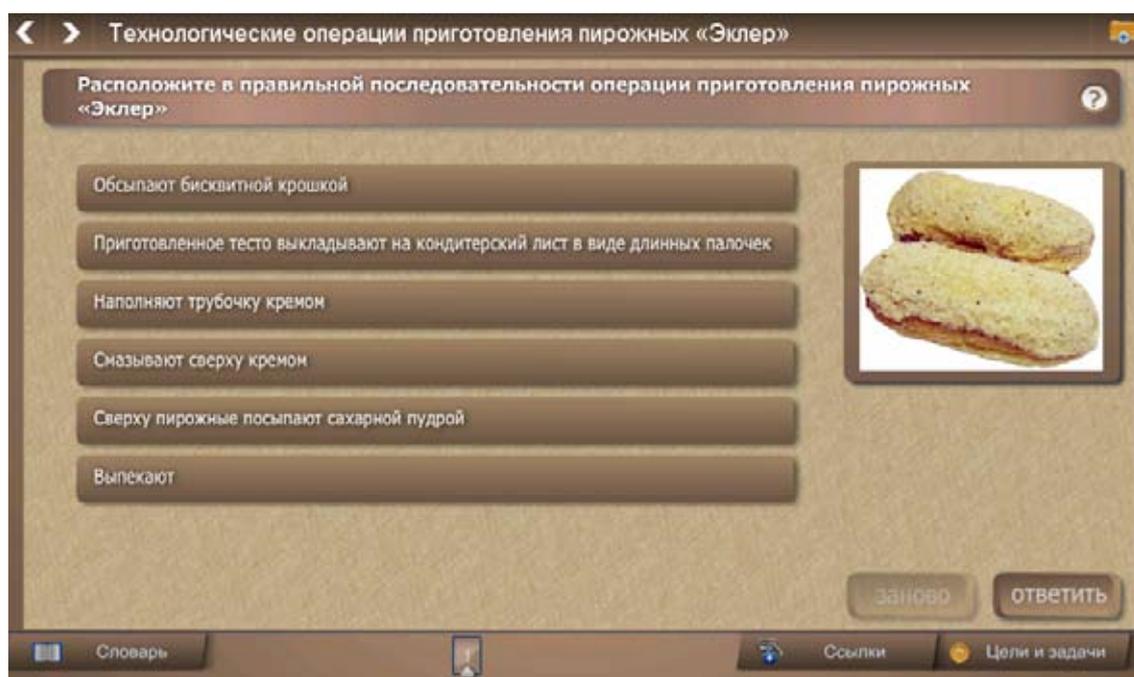
**Тема 5.** Эта тема содержит две подтемы:

- 1) Формование и отделка заварных тортов и пирожных.
- 2) Технологические операции приготовления пирожных «Эклер».

*Подтема 1.* Требуется ответить «да» или «нет» на десять вопросов, связанных с приготовлением и отделкой заварных тортов и пирожных. В случае если результат неудовлетворительный, можно пройти тест заново.



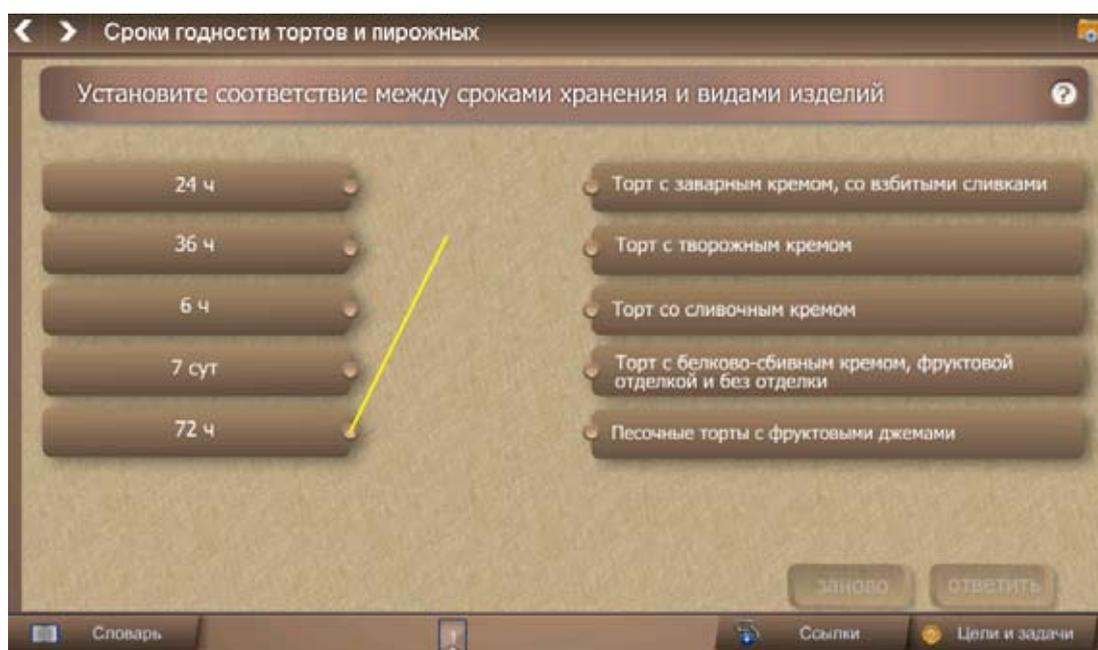
*Подтема 2.* Нужно расположить технологические операции приготовления пирожных «Эклер» в правильной последовательности, перетаскивая мышью соответствующие плашки в нужное место.



**Тема 6.** В эту тему входят две подтемы:

- 1) Сроки годности тортов и пирожных.
- 2) Органолептические способы определения качества изделий.

*Подтема 1.* Необходимо установить соответствие между наименованиями тортов и сроками годности, соединив соответствующие плашки линиями с помощью мыши. После нажатия кнопки «ответить» внизу экрана появляется индикатор «верно!» или «неверно!». При неверном ответе можно пройти тест заново.



*Подтема 2.* Нужно ответить на пять вопросов, выбрав правильный вариант ответа из четырех предложенных.

В случае неудовлетворительного результата можно выполнить задание заново.



**Раздел «ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ»** содержит шесть лабораторных работ, каждая из которых включает в себя несколько заданий по различным темам курса.

**В раздел «ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»** входит шесть практических работ, каждая из которых состоит из нескольких заданий по различным темам курса.

**Раздел «КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ»** включает в себя три контрольные работы, каждая из которых предусматривает выполнение нескольких заданий по различным темам курса.

Интерфейсы лабораторных, практических и контрольных работ аналогичны описанным выше.

Занятие с применением ЭП может иметь несколько форм.

1. *Занятие, направленное на усвоение новых знаний (лекция).* В ходе объяснения нового материала на экран или интерактивную доску выводится соответствующий раздел ЭП. Учебный материал может даваться на примере иллюстраций ЭП (наиболее подходит к разделу 1 данного ЭП).

2. *Комбинированное занятие (вариант 1).* После объяснения нового материала для закрепления знаний обучающимся предлагается пройти тест на компьютере (задание может выполнять один из обучающихся, каждый индивидуально или вся аудитория одновременно на интерактивной доске).

3. *Комбинированное занятие (вариант 2).* В начале занятия, перед изучением нового материала, обучающиеся отвечают на вопросы теста из ЭП для закрепления и повторения пройденного.

4. *Занятие, направленное на усвоение умений и навыков.* С этой целью можно дать обучающимся некоторые из заданий ЭП, например задания по расчету рецептуры.

5. *Занятие обобщающего и систематизирующего характера.* Можно разбирать различные задания ЭП на интерактивной доске, вызывая к ней обучающихся или опрашивая их на местах. Таким же образом можно проводить консультации перед экзаменом.

6. *Занятие, направленное на контроль и коррекцию знаний.* Разным обучающимся даются различные задания ЭП для выполнения в индивидуальном порядке на компьютере.

## ПРИМЕР ПЛАНИРОВАНИЯ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ПРИЛОЖЕНИЯ

### **Профессия 260807.01 — Повар, кондитер.**

Дата \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

*Дисциплина:* «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

*Тема занятия:* «Хлебобулочные изделия (Приготовление хлебобулочных изделий)».

*Тип занятия:* занятие, направленное на усвоение новых знаний.

*Цели занятия:*

а) учебная: изучение ассортимента хлебобулочных изделий и способов их приготовления;

б) воспитательная: профессиональное воспитание, формирование положительного, сознательного отношения к обучению, воспитание дисциплины и ответственности.

*Методы проведения занятия:* словесные, наглядные (материал ЭП демонстрируется на экране проектора или интерактивной доске).

*Материальное обеспечение:* учебник, рабочая тетрадь, персональный компьютер, проектор (или интерактивный экран), ЭП.

### **Ход занятия**

I. *Организационная часть.* Проверка списочного состава и готовности обучающихся к занятию. Объявление темы занятия.

II. *Проверка домашнего задания.* Опрос.

III. *Актуализация ранее усвоенных знаний и умений.*

1. Задания для проверки знаний.

2. Фронтальный опрос.

IV. *Изложение нового материала* (узловые вопросы).

1. Ассортимент хлебобулочных изделий (просмотр слайд-шоу ЭП).

2. Производство (приготовление) хлебобулочных изделий.

3. Требования охраны труда и окружающей среды.

V. *Закрепление нового материала.*

Выполнение теста ЭП на интерактивной доске одним из обучающихся (или преподавателем по результатам опроса обучающихся).

VI. *Подведение итогов занятия.* Систематизация и обобщение знаний.

VII. *Домашнее задание.* Подробное изучение материала по учебнику.

**Панова Вера Алексеевна,  
Врублевский Василий Анатольевич**

**Методические рекомендации  
по использованию электронного приложения  
«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерский изделий»  
в учебном процессе  
(для профессии «Повар, кондитер»)**

Руководитель проекта *О. В. Тумаева*

Редактор *Т. В. Ландышева*

Компьютерная верстка: *И. А. Свиристелькина*

Корректоры *Е. В. Кудряшова, С. А. Передкова*