Чернышевский филиал Государственное профессиональное образовательное учреждение “Шилкинский многопрофильный лицей”

Методическая разработка урока производственного обучения

«Приготовление полуфабриката «рулет из курицы»

Разработала: Вологдина Екатерина Романовна

Мастер п/о

пгт. Чернышевск

**Технологическая карта открытого занятия по учебной практике по профессии 43.01.09 повар, кондитер**

**ПМ.03** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

**Тема раздела:** «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, зауксок».

**Тема урока**: Приготовление, оформление и отпуск блюда «Куриный рулет, фаршированный грибами и сыром со сливочным соусом».

**Цели урока:** Научиться подготавливать рабочее место, оборудование, сырье.

**Образовательная:** Формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по обработке мяса курицы.

***Задачи*:**

* обучить рациональной организации рабочего места при готовности и исправности оборудования к работе;
* формировать умения по обработке мяса птицы, овощей в логической последовательности;
* формировать умения по обработке полуфабрикатов из мяса птицы, рыбы и овощей;
* научить обучающихся своевременно предупреждать возникновение дефектов и брака в приготовлении полуфабрикатов;
* уметь пользоваться технологическими картами

**Развивающая:** Формирование и развитие умения анализировать этапы выполнения практической работы.

***Задачи:***

* развивать умения рационально организовывать и планировать свой труд;
* формировать умения анализировать свою работу с позиции достижения наилучших результатов;
* формировать способности адекватно оценивать производственные ситуации.
* способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы;
* развивать культуру труда, соблюдение правил техники безопасности;
* развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи.

**Воспитательная:** Формирование у обучающихся норм и правил поведения в учебном и трудовом коллективе.

***Задачи:***

* воспитать бережное отношение к сырью, инвентарю, оборудованию.
* воспитать наблюдательность при приготовлении блюда ответственность при выполнении задания, аккуратность в работе, воспитать чувство ответственности за качество блюда.
* воспитывать коллективизм, дружбу, готовность к социальному общению;
* воспитание ответственности и самостоятельности.

**В результате изучения темы обучающийся должен иметь практический опыт:** в подготовке, уборке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов; приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Формируемые профессиональные (ПК), общие компетенции (ОК):**

* ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
* ПК 3.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента.
* ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и закусок из мяса птицы, рыбы, грибов, разнообразного ассортимента.
* ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
* ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения
* ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
* ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности

**Тип урока:** урок изучения трудовых приемов и операций.

**Методы урока:** словесный, наглядный, практический.

**Материально-техническое оснащение:** технологические карты, раздаточный материал.

**Оборудование:** Весы настольные, плита электрическая.

**Инвентарь:**

* разделочные доски;
* ножи поварской тройки;
* емкости из пластмассы;
* тарелки раздаточные, ложки, лопатки металлические, вилки, корзины для отходов;
* пленка для пищевых продуктов;
* контейнеры для пищевых продуктов.

**Сырье**: филе птицы, лук репчатый, грибы, петрушка зелень, укроп, лимон, масло сливочное, масло растительное, соль, перец черный молотый.

**Ход урока**

**Организационный момент - 5 мин.**

Проверка наличия обучающихся, организация внимания, проверка готовности к уроку (наличие спецодежды).

**Вводный инструктаж - 45 минут, включает:**

**1. Актуализация опорных знаний - 10 мин**

Проверка знаний обучающихся по вопросам:

1. Как делятся закуски по температуре подачи? *(Закуски делятся на горячие и холодные)*

2. Какова температура подачи горячих закусок? *(Температура горячих закусок - 55-60°С )*

3.Чем отличаются горячие закуски от горячих вторых блюд? *(Они отличаются меньшей массой, более острым вкусом и тем, что подают их без гарнира.)*

4. Каково значение горячих закусок в питании человека? *(Закуски возбуждают аппетит, обогащают пищу ценными витаминами и минеральными веществами, дополняют пищевую ценность рационов).*

5. Из каких продуктов можно приготовить горячие закуски? *(Из мяса птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов.****(***[***Приложение 1***](https://urok.1sept.ru/articles/700006/pril1.docx)***)***

**2. Объяснение нового материала**

На прошлых уроках вы познакомились с технологией приготовления холодных закусок. Вы знаете, что в зависимости от температуры подачи закуски делят на холодные и горячие. Сегодня мы познакомимся с горячими закусками из мяса птицы, и приготовим «Куриный рулет, фаршированный грибами и сыром».

**Индивидуальный показ приготовления блюда:**

Мастер показывает приемы нарезки грибов, мяса птицы, лука, способа тепловой обработки сопровождая это объяснением и рассказом. Попутно задает вопросы, касающиеся технологии приготовления, оформления и подачи горячей закуски, правила охраны труда при работе с ножом и электрооборудованием. Обращает особое внимание на декорацию блюд. Сообщает задание на учебную практику. Предлагает использовать в работе технологическую карту. ***(***[***Приложение 2***](https://urok.1sept.ru/articles/700006/pril2.docx)***)*** Напоминает правила охраны труда при работе в учебном кулинарном цехе ***(***[***Приложение 3***](https://urok.1sept.ru/articles/700006/pril3.docx)***)***

**3. Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности**

**Мастер п/о:** Переходим к практической части. Сейчас мы разделимся на бригады по 2 человека. Вы работаете парами, т.е. каждая пара будет готовить две порции, но каждый сам должен представить свое блюдо. На ваших столах имеются технологические карты, в которых продукты заложены на одну порцию, ваша задача сделать перерасчет на две порции. Обратите внимание на выход блюда. Прошу приступить к работе.

**Деятельность учащихся:**

* Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря и подготовка сырья
* Приготовление полуфабрикатов
* Уборка рабочего места и производственного инвентаря

**Деятельность мастера:**

* Целевые обходы: Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
* Взвешивание продуктов
* Наблюдение за деятельностью учащихся
* Первичная обработка продуктов, самоконтроль
* Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций.
* Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.
* Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.
* Обход с целью наблюдения за уборкой рабочего места.

**4. Рефлексивный этап**

**Заключительный инструктаж:**

(Проверка работ (по мере готовности), подведение итогов урока, анализ выполнения работ, разбор типичных ошибок ***(***[***Приложение 4***](https://urok.1sept.ru/articles/700006/pril4.docx)***)***

* самооценка работы учащимися;
* демонстрация лучших работ;
* сообщение о достижении целей урока (цель урока была достигнута, задачи выполнены полностью);
* анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической схемы (учащиеся выполняли задания самостоятельно, соблюдая технологию приготовления, технику безопасности, санитарные требования).

**Рефлексия:**

* Самым интересным на учебном занятии было…
* Самым сложным для меня было…
* Сегодня я научился…
* Сегодня я поняла ….

Я считаю, что все учащиеся отработали на отлично.

Я удовлетворена вашей работой. Надеюсь, что в дальнейшем вы будете так же проявлять свою активность, самостоятельность и творчество. Знаю, что многие из вас будущее свяжут именно с выбранной профессией и уверена, что приобретённые умения и навыки помогут вам стать профессионалами в своем деле.

24.10.2024