

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»УПО
п.Кутулик

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

открытого урока по профессии «Повар, кондитер»

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Тема урока: «Приготовление блюд из котлетной массы»

Разработал:
Преподаватель спец. Дисциплин
Нагорная Т.Р
мастер производственного обучения
по профессии «Повар, кондитер»
Искандарова Н.А.

п.Кутулик
2024г

Пояснительная записка.

В концепции модернизации российского образования указано, что основная цель профессионального образования – это подготовка квалифицированного работника, соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией, готового к постоянному профессиональному росту. В современных условиях подготовка рабочего не может рассматриваться как однократный процесс. Поэтому необходимо, чтобы эта подготовка непрерывно дополнялась и совершенствовалась.

Подготавливая данный урок, я ставила перед собой следующие цели:

- Научить обучающихся при приготовлению блюд из котлетной массы: приготовление котлетной массы, полуфабрикатов.
- Развивать умения планировать свою работу, рационально использовать время, навыки самостоятельной работы, умение делать выводы и обобщения. Использовать полученные знания на практике. Развивать эстетический вкус при оформлении блюд из котлетной массы.
- Воспитывать бережное отношение к продуктам, технологическую дисциплину, этикет. Данные цели и задачи были поставлены, исходя из методической темы, над которой я работаю: «Повышение эффективности обучения профессиональным компетенциям на уроках»

Перед проведением урока была проведена подготовительная работа:

- Обучающиеся заранее получили задание подобрать, элементы оформления, используя литературу, журналы, интернет.
- Проведена предварительная беседа с обучающимися о важности проведения данного урока, что позволило обеспечить спокойную психологическую обстановку.
- Большое внимание было уделено материально – техническому обеспечению урока: подготовлены натуральные образцы, сообщение из истории, технологические карты, разработаны инструкционно – технологические карты по приготовлению блюд и котлетной массы, карточки – задания, критерии оценок качества, подготовлена посуда, инвентарь для организации рабочего места.

Для повышения мотивации учебной деятельности учащихся большое внимание на уроке было уделено практическим вопросам, направленным на осознание учащимся необходимости получения профессиональных компетенций. Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения, инвентарем, оборудованием, посудой, продуктами.

В ходе урока у обучающихся, формируются

Профессиональные компетенции:

ПК.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов;

ПК 2.3.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние;

Методическая разработка может быть использована на уроках в практической работе и в производственной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Форма проведения – бинарный урок практической работы в лаборатории с применением активных методов обучения. Такая форма проведения урока вызвала интерес у учащихся и помогла в решении цели, привития интереса к профессии и развитие творческих способностей учащихся.

Технология личностно-ориентированного обучения.

Тема: Приготовление блюд из котлетной массы.

Цели: *Обучающая:* научить обучающихся приготовлению блюд из котлетной массы: приготовление котлетной массы, полуфабрикатов; изучить характеристику изделий из котлетной массы, их классификацию, алгоритм приготовления и требования к качеству;

Развивающая: развивать навыки самостоятельной работы, умение делать выводы и обобщение. Продолжать обучать безопасным приемам труда при работе с электромясорубкой, электроплитой, жарочным шкафом. Экономному расходу сырья, контролировать правильность и точность своих действий, умению объективно оценивать результаты своей работы.

Воспитательная: воспитывать эстетический вкус, чувство товарищества, чувство ответственности за проделанную работу, интерес к избранной профессии.

Оснащение урока: инструкционная документация, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, сырье; дидактический материал по данной теме.

Использованные материалы	Источник	Задачи, которые решают данные материалы
Историческая справка о продукте (мясе)	Издание для досуга Шальникова В. И. «Русская кухня. В лучших традициях»	Расширить знания обучающихся.
Технологический процесс приготовления котлетной массы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры используемые для блюд из котлетной массы, требование к качеству, правила отпуска блюд из котлетной массы	Т.А.Качура. Учебник-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Актуализация опорных знаний обучающихся по данной теме.
Варианты оформления и подачи блюд из котлетной массы.	Буклеты «Блюда из мяса», «Блюда для праздничного стола» Издание для досуга Шальникова В. И. «Русская кухня. В лучших традициях» Журналы «Школа гастронома» № 4,	Ознакомление с современными технологиями оформления и подачи блюд из котлетной массы.

	6, 9-2012г; № 2, 5-2013г; № 3,6-2014г. Сайт www.koolinar.ru , http://baker-group.het/process-equipment/1038.html http://vitameal.ru/cook.php?t=c26 .	
--	--	--

Открытый урок проводился с обучающимися группы №98 третьего курса по профессии «Повар, кондитер», на уроке присутствовали мастера производственного обучения, преподаватели спец. дисциплин.

ХОД УРОКА

1. Орг. момент.

Проверка явки обучающихся, готовности к уроку (спец. одежда, оборудование)

2. Сообщение темы и цели урока.

Вводный инструктаж.

Актуализация опорных знаний

Я зачитаю историю возникновения продуктов, ваша задача – угадать его название. Это древнейший пищевой продукт используемый человеком для приготовления блюд. Его кулинарное применение насчитывает столько же тысячелетий, столько и использование огня. Именно на огне начали готовить этот продукт древние люди. О каком продукте идет речь? (О мясе)

Блюда из мяса с древних времен является практически основным на любом столе в будни и праздники.

1. Какие виды мяса используют для приготовления мясных блюд. (говядина, свинина, баранина).

Для того чтобы блюдо соответствовало требованиям качества, мы должны использовать доброкачественное сырье.

2 Определите соответствует ли данное мясо требованиям качества. Предлагаю образец мяса.

- поверхность сухая

- цвет от бледно – розового, до красного

- консистенция плотная, при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается.

3 Назовите виды мясной рубленой массы.

- Рубленая натуральная масса (для сочности и улучшения вкуса добавляют сало – шпик, в жирное мясо шпик не добавляют)
- Котлетная масса (используют мясо упитанных животных, если мясо не жирное добавляют шпик)

Скажите чем отличаются рубленая натуральная масса от котлетной массы? (в котлетную массу добавляют пшеничный черствый хлеб, замоченный в молоке)

Повторив, какие виды мяса используют для приготовления мясной рубленой массы, и какие продукты используют в качестве дополнительных ингредиентов **Я предлагаю вам с помощью следующих глаголов определить какой технологический процесс характеризуют перечисленные глаголы.**

Нарезать

Измельчить

Замочить

Соединить

Перемешать

Посолить

Поперчить

Выбить

Сварить

Сформовать

Расположите глаголы согласно технологическому процессу приготовления котлетной массы.

Какой глагол лишний.

6 Мы разобрали технологию приготовления котлетной массы, теперь давайте вспомним какие полуфабрикаты приготавливают из котлетной массы. Котлеты, биточки, шницель, тефтели, зразы, фрикадельки, рулет

7. При приготовлении блюд из котлетной массы применяют следующие способы тепловой обработки: **жарка основным способом, тушение, запекание.** (спрашиваю по п/ф)

8 Назовите гарниры используемые для приготовления блюд из котлетной массы.

- Рассыпчатые каши
- Картофельное пюре, картофель жареный
- Сложные гарниры

9. Требования к качеству, правила отпуска блюд из котлетной массы.

- Сохранить форму
- Запанированы тонким слоем
- Поверхность без трещин, разрывов, ровная покрыта румяной корочкой
- Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба
- Запах мяса со специями
- Консистенция - сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса и хлеба, не допускается розово-красный оттенок.

10. Повторить правила безопасности труда при работе с электромясорубкой, электроплитой, жарочным шкафом.

Формирование ориентировочной основы действий.

Показ приемов:

В приготовлении блюд из котлетной массы есть две операции.

Это **порционирование и формовка**. Операции требуют определенных навыков и сноровки. Приемы выполнения этих операций я покажу вам за рабочим столом.

- итак, **порционирование:**

В левую руку берут готовую мясную массу, правой рукой отделяют небольшое количество, взвешивают в соответствии с нормой раскладки, масса 113 гр.

- **формовка:** порционированную мясную котлетную массу панируем и придаем форму:

- котлеты - форма овально – приплюснутая с одним заостренным концом длиной 10 – 11, ширина 5 см, толщина 1-2 см.
- биточки - форма приплюснута – округлая, толщина 1-2 см, диаметр 6 см.
- шницель - форма овально - приплюснутая толщина 1 см.
- зразы - придают форму кружочка толщиной 1 см на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют, формируют в виде кирпичика с овальными краями.

Объяснение и показ правил подачи блюда: При подаче на подогретое блюдо кладут гарнир, рядом располагают котлеты поливают растопленным сливочным маслом.

Закрепление и обобщение вводного инструктажа.

Самостоятельная работа учащихся.

Задание: Организовать рабочее место. Отработать приемы по приготовлению блюд из котлетной массы: котлет, зраз.

3. Текущий инструктаж.

Наблюдение за работой учащихся, текущее инструктирование.

Целевые обходы:

- Проверка организации рабочего места
- Проверка правильности выполнения трудовых приемов
- Оказание практической помощи обучающимся
- Проверка соблюдения санитарных норм, безопасных приемов труда.
- Индивидуальная работа с обучающимися.

4. Заключительный инструктаж.

Подведение итогов за рабочий день, анализ типичных ошибок, закрепление темы, объявление оценок.

Домашнее задание: Составить кроссворд по теме блюда из мяса.

Самоанализ урока

Тема урока: Приготовление блюд из котлетной массы.

При подготовке к уроку были поставлены следующие цели:

Цели: *Обучающая:* научить обучающихся приготовлению блюд из котлетной массы: приготовление котлетной массы, полуфабрикатов; изучить характеристику изделий из котлетной массы, их классификацию, алгоритм приготовления и требования к качеству; *Развивающая:* развивать навыки самостоятельной работы, умение делать выводы и обобщение. Продолжать обучать безопасным приемам труда при работе с электромясорубкой, электроплитой, жарочным шкафом. Экономному расходу сырья, контролировать правильность и точность своих действий, умению объективно оценивать результаты своей работы.

Воспитательная: воспитывать эстетический вкус, чувство товарищества, чувство ответственности за сделанную работу, интерес к избранной профессии.

Данные цели были поставлены, исходя из методической темы, над которой я работаю:

«Информационные технологии в модульно - компетентностном профессиональном образовании», «Повышение эффективности обучения профессиональным и общим компетенциям на уроках»

Перед проведением урока была проведена подготовительная работа:

- Обучающиеся заранее получили задание - подобрать элементы оформления, используя литературу, журналы, интернет.
 - Проведена предварительная беседа с обучающимися о важности проведения данного урока, что позволило обеспечить спокойную психологическую обстановку.
 - Большое внимание было уделено материально – техническому обеспечению урока: подготовлены натуральные образцы, сообщение из истории, технологические карты, разработаны инструкционно – технологические карты по приготовлению блюд и котлетной массы, критерии оценок качества, подготовлена посуда, инвентарь для организации рабочего места.

Для повышения мотивации обучающихся, большое внимание на уроке было уделено практическим вопросам, направленных на осознание необходимости приобретения профессиональных компетенций.

Главная цель урока - научить обучающихся приготовлению блюд из котлетной массы, выполнена в полном объеме. Этому способствовало информационно-методическое обеспечение данного урока: инструкционно - технологические карты, дидактические материалы, буклеты, журналы, натуральные образцы полуфабрикатов, блюд из котлетной массы. В процессе проводимого урока обучающиеся были активны

Обучающимися показали, что владеют профессиональными и общими компетенциями по данной теме, коэффициент знаний по данному уроку составил 68%, средний балл 4,2.

