

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственного обучения)

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ МОДУЛЬ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ
ТЕМА УРОК 3.7:
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ СУПОВ»**

«30» АПРЕЛЯ 2013 Г

**МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
РОЛИХИНА ОЛЕСЯ МИХАЙЛОВНА
ПРОФЕССИЯ ПОВАР, КОНДИТЕР**

КУРС 1- ГРУППА № 184

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2012-2013 УЧЕБНЫЙ ГОД



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УРОКА

- - модульная технология
- - элементы здоровьесберегающей технологии
- - мастер-класс



- Форма организации обучения – работа в малых группах

ТИП УРОКА – КОМБИНИРОВАННЫЙ

Решается несколько дидактических задач:

- - изучения нового материала
- - формирование умений и навыков
- - осуществление междисциплинарных связей



МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ СВЯЗИ:



- ❑ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД»
- ❑ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
- ❑ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
- ❑ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
- ❑ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

ХОД УРОКА

1



ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ЧАСТЬ: 5 МИН.

- Построение обучающихся, деление на малые группы, проверка присутствия обучающихся на уроке, назначение бригадиров в малых группах.
- Инструктаж по охране труда.
- Санитария и личная гигиена обучающихся.

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ: 40 МИН.

Теоретическая часть

- ◆ **СООБЩЕНИЕ МАСТЕРОМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ТЕМЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОВЕДЕНИЯ УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- ◆ **ЗАПОЛНЕНИЕ ДНЕВНИКОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ**

ЦЕЛИ УРОКА:

ЧАСТНЫЕ ЦЕЛИ УРОКА СТАВИТЬСЯ СООТНОШЕНИЕ С ТЕХНОЛОГИЕЙ МОДУЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.

ОБУЧАЮЩАЯ:

- УСВОИТЬ, ЗАКРЕПИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМЕ, СФОРМИРОВАТЬ ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЕ УМЕНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТРУДОВЫХ ПРИЕМОВ И ОПЕРАЦИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ХОЛОДНЫХ СУПОВ

РАЗВИВАЮЩАЯ:

- ЗАКРЕПИТЬ РАНЕЕ ПОЛУЧЕННЫЕ НАВЫКИ ПУТЕМ ТВОРЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ И АНАЛИЗА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ИНТЕГРИРОВАНИЯ СВОИХ ЗНАНИЙ ПО ТЕОРЕТИЧЕСКИМ ПРЕДМЕТАМ И УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- УМЕНИЕ ПРИМЕНЯТЬ ИНФОРМАЦИОННЫЕ СРЕДСТВА В ПРАКТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ,
- ВЛАДЕТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛЕКСИКОЙ

ВОСПИТЫВАЮЩАЯ:

- ГОТОВНОСТЬ ПРИНИМАТЬ РЕШЕНИЯ И БРАТЬ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ НА СЕБЯ. СПОСОБНОСТЬ РАБОТАТЬ В МАЛЫХ ГРУППАХ И УСТАНОВЛИВАТЬ ПОЗИТИВНЫЕ ОТНОШЕНИЯ С ПАРТНЕРАМИ, МОБИЛЬНОСТЬ В РАБОТЕ (СОБРАННОСТЬ, АККУРАТНОСТЬ И ОРГАНИЗОВАННОСТЬ).



ИЗЛОЖЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА

(использование модульной технологии)

- **- выдача
инструкционно -
технологических
карт**
- **- инструктирование
по материалу урока**
- **- подбор инвентаря
и оборудования**
- **- способы овладения
профессиональным
и умениями повара**

ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ ПО ПРОЙДЕННОМУ МАТЕРИАЛУ

форма:

- **тестовый контроль**
- **творческое домашнее
задание**



Текущий инструктаж: 205 мин.

Особенности работы

- 3.1 Инструктаж по охране труда.
- 3.2 Санитария и личная гигиена повара.
- 3.3 Определение заданий (целей и последовательности выполнения задания) малыми группами.
С выдачей определенного задания:
 - 1. Приготовление окрошки мясной.
 - 2. Приготовление борща холодного.
 - 3. Приготовление свекольника холодного.
 - 4. Приготовление щей зеленых с яйцом.
- 3.4 Выполнения заданий малыми группами.
- 3.5 Пауза для восстановления работоспособности обучающихся (2-3 раза в течении текущего инструктажа).

- Целевые обходы мастером производственного обучения в процессе самостоятельной работы малых групп
(во время выполнения заданий малыми группами):
 - - соблюдение правил охраны труда и санитарии
 - - работа с учебными элементами
 - - моделирования производственных ситуаций



Вид продукции



Заключительный инструктаж: 20 мин.

- - проверка достижений целей с помощью тестовых заданий учебного элемента
- - обсуждение о достижении целей в каждой группе , самооценка работы обучающимися
- - анализ выполнения заданий бригадирами групп
- - подведение итогов урока мастером производственного обучения.
- выставление оценок, разбор ошибок
- творческое домашнее задание

Технологическая карта №1**Наименование блюда: «Окрошка мясная»****Сборник рецептов 1998 г.****Раскладка № 404****Выход 500 г**

№ п/п	Сырье	Брутто г	Нетто г
1	Говядина	164,5	121
2	Масса вареного мяса	-	75
3	Квас хлебный	300	300
4	Лук зеленый	31,5	25
5	Огурцы свежие	65,5	50
6	Сметана	10	10
7	Яйца	1 шт.	40
8	Сахар	5	5
9	Горчица готовая	2	2
10	Сметана для подачи	20	20

АиФ
кухня

Свекольник

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:



Количество порций:

8 порций

Активное время приготовления:

35 минут

Пассивное время приготовления:

3 часа 30 минут

шаг
1

Свеклу отделить от ботвы и отварить (лучше всего на пару). Ботву промыть и мелко нарезать.

шаг
2

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке, залить горячей водой, добавить сахар, соль и уксус. В горячую воду добавить ботву. Дать настояться и остыть 2-3 часа.

шаг
3

Нарезать огурцы, зеленый лук и укроп. Яйца почистить и разрезать пополам.

шаг
4

При подаче в тарелки положить зелень с огурцами, залить свекольным бульоном, бросить в каждую тарелку половинку яйца, положить ложку сметаны.

Редактор: Мария Тихменева
Дизайнер: Юлия Осинцева



РАСПЕЧАТАЙ И ПОВЕСЬ!

АРГУМЕНТЫ
И ФАКТЫ кухня

/aifood



/aif_food

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЩЕЙ ЗЕЛЕННЫХ С ЯЙЦОМ



Основные показатели	«5»	«4»	«3»	«2»
Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправлены самостоятельно	Допущены незначительные ошибки. Исправлены при помощи преподавателя	Допущены грубые ошибки
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Допущены незначительные отклонения, исправленные самостоятельно	Допущены незначительные ошибки и исправлены при помощи преподавателя	Нарушена
Правила личной гигиены и т/б	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, исправленные самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Не соблюдены
Требования к качеству	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Качество не соответствует установленным требованиям
Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	Допущены грубые ошибки, не соблюдены нормы подачи
Показатели общих компетенций влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	План работы на занятие составлен при помощи преподавателя	План работы на занятие полностью составлен преподавателя

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА



- ❖ Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник / Н. А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.
- ❖ Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник / Л. В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
- ❖ Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- ❖ Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.