

# 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 УСТАНАВЛИВАТЬ 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**

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



**АиФ**  
**КУХНЯ**

## Свекольник

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:



Количество порций:

**8 порций**

Активное время приготовления:

**35 минут**

Пассивное время приготовления:

**3 часа 30 минут**



3-4 молодые  
свеклы с ботвой



4 яйца,  
сваренных вкрутую



1,5 л  
горячей воды



1 ст. л. уксуса



3 огурца



½ пучка  
укропа



100 г  
зеленого лука



Соль

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»
<b>Организация рабочего места</b>	В соответствии с установленными требованиями	Допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправлены самостоятельно	Допущены незначительные ошибки. Исправлены при помощи преподавателя	Допущены грубые ошибки
<b>Последовательность технологических операций</b>	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Допущены незначительные отклонения, исправленные самостоятельно	Допущены незначительные ошибки и исправлены при помощи преподавателя	Нарушена
<b>Правила личной гигиены и т/б</b>	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, исправленные самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Не соблюдены
<b>Требования к качеству</b>	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Качество не соответствует установленным требованиям
<b>Правила подачи</b>	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	Допущены грубые ошибки, не соблюдены нормы подачи
<b>Показатели общих компетенций влияющие на оценку</b>	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.