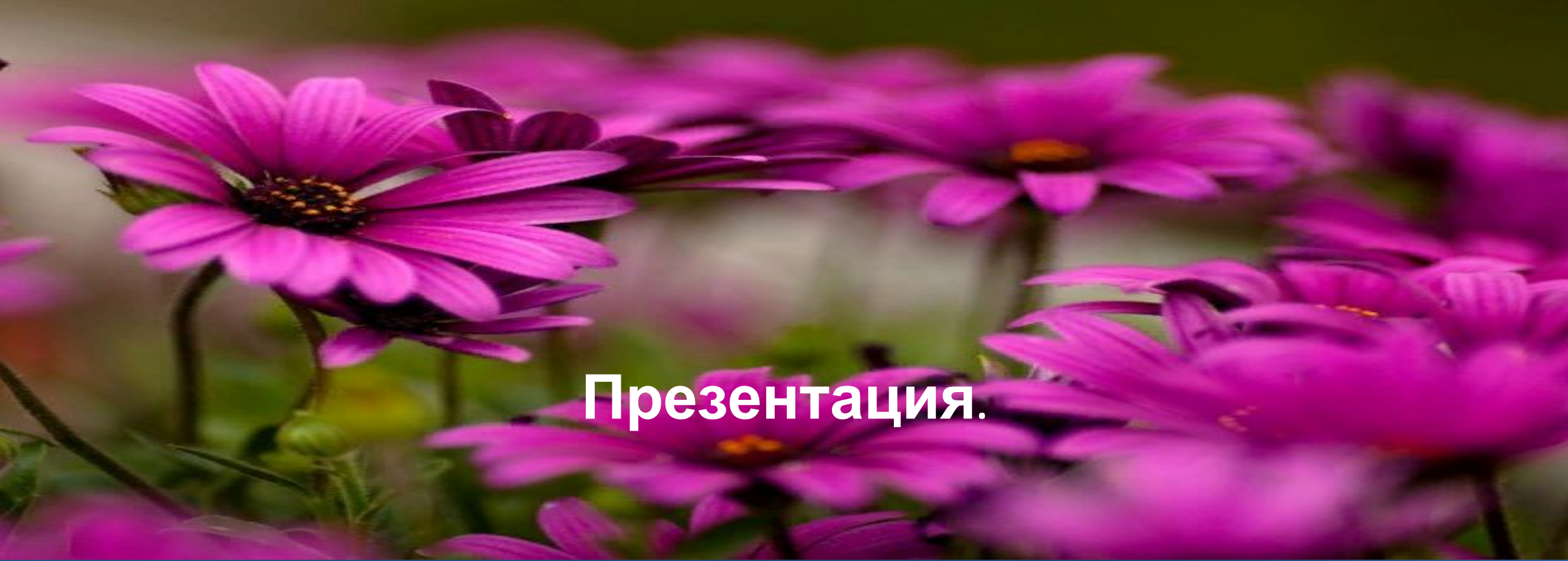


A close-up photograph of a field of pink daisies. The flowers are in various stages of bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background. The petals are a vibrant pink color, and the centers are dark with yellow stamens. The word 'Презентация.' is written in white, bold, sans-serif font across the middle of the image.

Презентация.

Приготовление блюда из котлетной массы и гарнира.

- Методическая разработка — это пособие, раскрывающее формы, средства, методы обучения, элементы современных педагогических технологий или сами технологии обучения и воспитания применительно к конкретной теме урока, теме учебной программы, преподаванию курса в целом.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания



МДМ 03 «Организация процесса приготовления
и приготовление сложной горячей кулинарной
продукции»

Раздел программы: Организация
технологического процесса приготовления
сложных блюд из рыбы, мяса и
сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема раздела: Технологический процесс
приготовления сложных горячих блюд из мяса
и субпродуктов

Тема урока: Приготовление блюд из котлетной
массы с гарниром

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА -
это основной нормативный документ, определяющий способы внедрения передовых приемов и методов труда. Инструкционная карта содержит подробное описание рекомендуемых приемов труда при выполнении конкретных операций

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА—
это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта

Цель урока.

Выработать навыки по приготовлению и подаче котлеты с гарниром, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени

Для приготовления блюда: пюре с гарниром понадобится оборудование..

-



Инвентарь.



Приготовление блюда «Лягушка путешественница» ингредиенты.

- Пюре картофельное:
- Картофель, масло сливочное, молоко, соль.
- Котлета куриная:
- Филе курицы, хлеб пшеничный, молоко.

Блюдо, которое мы будем готовить на практическом занятии я взяла из детского меню, под названием «Лягушка путешественница».

Которое состоит из пюре картофельного и куриной котлеты, оформлено оно соответственно своему названию.

Ход практического занятия.

- I Организационная часть - 5 мин.
- - проверить явку обучающихся по журналу;
- - осмотреть внешний вид обучающихся, наличие спецодежды;
- - проверить готовность обучающихся к уроку.
- II Вводный инструктаж–45мин
- 1 Актуализация опорных знаний и умений обучающихся
- 2 Сообщение темы и цели урока, содержание предстоящей работы.
- 3 Мотивационный компонент: историческая справка.
- Повторить изученный материал на занятиях теоретического и производственного обучения по темам: «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Нормы и сроки хранения. «Тепловая обработка пищевых продуктов», «Значение блюд из рубленного мяса в питании», «Технология приготовления блюд из рубленного мяса»
- 4 Инструктирование обучающихся по материалу урока:
- Объяснить и показать.
- а) Подготовить продукты:
- Какие продукты нужны для пюре? (картофель, молоко, масло сливочное)
- Какие продукты нужны для куриной котлеты? (филе курицы, хлеб пшеничный, молоко)
- б) Очищенный картофель промываем, нарезаем средними кусочками кладём в кастрюлю заливаем водой и ставим на плиту.
- Почему картофель для пюре нарезают? (Чтоб пюре получилось без комочков)
- Готовим куриный фарш на котлеты:
- Как понять рубленное мясо на котлеты (мясо нарезают или рубят очень мелкими кусочками.)
- Для чего мясо

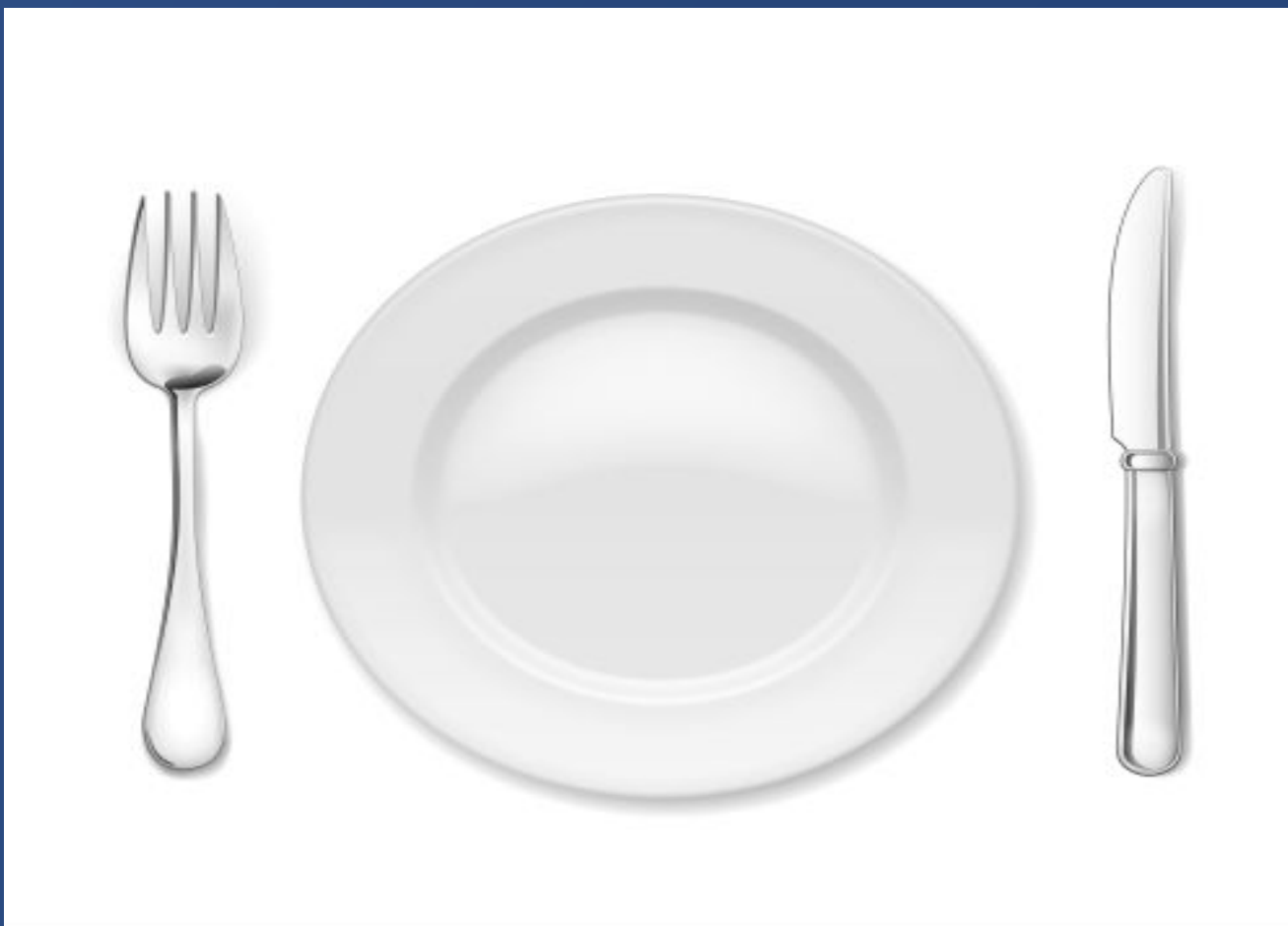
Заключительный инструктаж.

- 1 Подвести итоги работы за день всей группы.
- 2 Провести анализ выполненных работ совместно с обучающимися. Сообщить оценки успеваемости (поурочный балл) и качество работы каждого обучающегося
- 3 Разбор типичных ошибок (причины
- 4 Назвать и показать лучшие работы
- 5 Разъяснить тему и цель следующего урока производственного обучения
- 6 Выдать задание на самостоятельное изучение:

Подача блюдо « Лягушка путешественница.



Приятного
аппетита.



Спасибо за внимание.

