



государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

**Методическая разработка занятия учебной практики  
по профессии «Повар, кондитер»**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента

Раздел 1 «Обработка, подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из него»

Тема 1.1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

**Тема занятия: «Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без»**

Руководитель учебной практики  
Шамко Н.А.

## Пояснительная записка

Данная методическая разработка предназначена для проведения занятия учебной практики по программе профессионального модуля: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента. При изучении первого раздела: «Обработка, подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из него» При изучении темы 1.1 «Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов»

Тема занятия: «Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без», изучается обучающимися в операционном периоде обучения, когда мастер следует цели научить их работать правильно и качественно. Для достижения максимального результата подобраны методы:

Словесные: беседа, объяснение, письменное инструктирование;

Наглядные: личный показ мастером трудовых приемов и операций, демонстрация;

Практические: тренировочные упражнения по подготовке сырья, приготовлению натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее, приготовлению котлетной массы полуфабрикатов из нее.

Формы организации учебной деятельности: фронтально групповая, индивидуальная и бригадная.

Данное занятие является ключевым в формировании профессиональных компетенций, поэтому оно спланировано в форме классического урока учебной практики с продолжительностью 6 академических часов, состоящего из четырех основных этапов: организационной части, вводного, текущего и заключительного инструктажей, на каждом этапе занятия мастер следует конкретной цели. Кроме выше сказанного, каждый этап занятия в свою очередь включает в себе структурные элементы. Элементы организационной части: взаимное приветствие, проверка наличия студентов, проверка внешнего вида, проверка наличия дневников. Основная цель организационной части, общий настрой на учебное занятие. Продолжительность организационной части 3 минуты.

Вводный инструктаж - длится 30 минут. Основная его цель - Создать ориентировочную основу деятельности, здесь мастером дается целевая установка, выявляются пробелы в знаниях обучающихся, проводится работа по их устранению, подробно разбирается задание УПР, демонстрируются мастером новые приемы для обучающихся. Чтобы удостовериться, что все обучающиеся справятся с заданием, проводится закрепление вводного инструктажа в форме опроса, где вопросы несут практическую направленность. Элементы вводного инструктажа: сообщение темы и цели занятия, выявление знаний студентов по материалу урока, личный показ трудовых приемов и операций мастером, закрепление вводного инструктажа.

Текущий инструктаж занимает большую часть учебного времени, его продолжительность 5 академических часов. Основная цель текущего инструктажа - предупреждать ошибки. Элементы текущего инструктажа: расстановка обучающихся по рабочим

местам, выдача задания и инструкционной документации, самостоятельное выполнение тренировочных упражнений обучающимися, в ходе которых мастер проводит целевые обходы рабочих мест обучающихся с целью контроля, обращая внимание на организацию рабочего места; последовательность выполнения операций подготовки сырья; приготовления полуфабрикатов; товарное соседство; соблюдение правил санитарии и гигиены на рабочем месте; соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. В заключение текущего инструктажа обучающиеся убирают свои рабочие места, сдают выполненные работы мастеру, он принимает выполненные УПР обучающимися и дает органолептическую оценку качества, обращая внимание на выход, внешний вид, форму, размер, консистенцию и запах изделий. Последним этапом занятия проводится заключительный инструктаж, продолжительность которого составляет 12 мин.

Основная цель заключительного инструктажа - подведение итогов урока. Мастер совместно с обучающимися анализируют достижение цели урока, разбирают допущенные ошибки, выявляют лучшие работы, мастер аргументируя выставляет оценку за урок, выдает домашнее задание, с полным его разъяснением и проводит рефлекссию.

К разработке прилагаются: карта- задание; листы оценки компетенций; презентация; технологические карты, требования охраны труда перед началом выполнения работ.

## ПЛАН ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ № 9

Дата проведения занятия: 12.10.21г.

Группа: № 207

Профессия – 43.01.09. Повар, кондитер

Рабочая программа - ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента

Раздел 1 «Обработка, подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из него»

Тема 1.1 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема занятия: «Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.

Цели занятия:

1. Обучающая: Ознакомить и научить обучающихся, последовательности проведения операций и приемов по осуществлению полного технологического цикла приготовления натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из масс, последующего освоения обучающимися ПК1.1-ПК1.4

2. Развивающая: способствовать развитию первоначальных умений организации рабочего места, обработке и подготовки мясного сырья. Приготовления натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из масс: котлет, биточков, зраз, тефтелей с применением ранее полученных умений, для достижения конечного результата своей работы.

3. Воспитательная: создание условий для воспитания:

- понимания сущности и социальной значимости своей профессии, проявлению к ней устойчивого интереса;
- воспитывать способности эффективной работы в команде;
- воспитывать способности нести ответственность за бережное, экономное использование сырья и качество готовой продукции.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Формируемые общие компетенции (ОК):

ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

Тип занятия: Урок по выполнению операционных работ;

Вид занятия: Урок формирования первоначальных умений путем выполнения тренировочных упражнений по подготовке сырья, приготовлению натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее, приготовлению котлетной массы полуфабрикатов из нее.

Организационные формы:

- фронтально-групповая
- индивидуальная;
- бригадная.

Методы проведения занятия: беседа, объяснение; показ трудовых приемов мастером, демонстрация; практически-тренировочные упражнения.

Методическое оснащение:

- оборудование: производственные столы, раковины, весы электронные, мясорубка, фаршемешалка
- посуда: миска, тарелка мелкая столовая, ложка столовая, вилка столовая, нож столовый, лоток
- инструменты и приспособления: нож кухонный, доска разделочная с маркировкой «МС»
- сырье: продукты согласно сборнику рецептур блюд и изделий

УМО: презентация, раздаточный материал для опроса, карта- задание, карты оценивания, сборник рецептур блюд, натуральные образцы

Межпредметные связи:

- ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

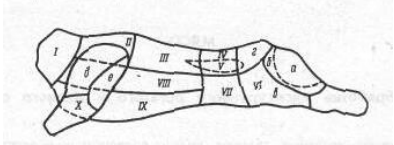
### ХОД ЗАНЯТИЯ

Элементы внешней структуры занятия	Элементы внутренней (дидактической) структуры занятия	Время	Деятельность мастера	Деятельность обучающихся	Формируемые ОК и ПК	Дидактические средства, ЦОР
1. Организационная часть	1.1 Организационный момент	3 мин	- Приветствует обучающихся; - Проверяет явку обучающихся на занятие; - Проверяет внешний вид и санитарное состояние обучающихся.	Готовятся к занятию; Докладывают о наличии обучающихся в бригаде		
2. Вводный инструктаж	2.1 Сообщение темы Целевая установка на занятие	30 мин	Сообщает тему и записывает ее на учебной доске: «Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без». Дает целевую установку, ориентируя обучающихся на то, что они узнают, чему научиться, какие способы выполнения задания будут использовать, к каким результатам придут, и как это важно для освоения профессии Выявляет знания обучающихся используя фронтальную и индивидуальную формы деятельности.	Записывают тему занятия в дневник  Слушают и осмысливают вопросы, дают полные ответы		Презентация 1 слайд -
	2.2 Выявление знаний		Фронтальный устный опрос: 1. Дайте определение полуфабрикату... 2. Перечислите признаки классификации п/ф			

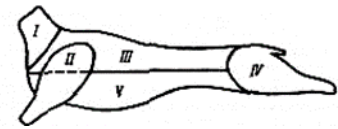
3. В чем отличие натуральной рубленой массы от котлетной
4. Назовите полуфабрикаты из натуральной рубленой массы
5. С какой целью рубленые массы выбивают
6. Какую роль в котлетной массе играет хлеб
7. Для чего полуфабрикаты панируют
8. Какие виды панировки вы знаете

Индивидуальный опрос:(работа у доски)  
Используя схемы кулинарного разруба туш - укажите отруба, используемые для приготовления рубленых масс:

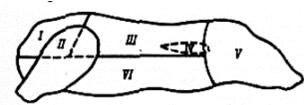
**Говядины**



**Баранины**



**Свинины**



- «Найди правильный ответ»**
1. Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы: зразы, фрикадельки, рулет, ромштекс, тефтели.
  2. Из перечисленных полуфабрикатов выбрать полуфабрикаты из котлетной массы.

Готовятся и устно отвечают у доски

Обучающиеся работают индивидуально, по карточкам, выполнив задание комментируют ответы

Карточки-для индивидуального опроса

Тефтели, люля-кебаб, фрикадельки, рулет.  
 3. Котлета натурально – рубленая имеет форму: округлоприплюснутую; овальнопродолговатую; овальноприплюснутую с заостренным концом.  
 4. Укажите многопорционный п/ф из котлетной массы: тефтели, люля-кебаб, фрикадельки, рулет  
**Соотнесите п\ф указав +:**

Наименование п\ф	Котлетная масса	Натурально рубленая масса
Бифштекс		
Ромштекс		
Биточки		
Тефтели		
Зразы		
Люля -кебаб		
Фрикадельки		
Рулет		
Котлета домашняя		
Котлета московская		

Наименование п\ф	Котлетная масса	Натурально рубленая масса
Бифштекс		+
Ромштекс		+
Биточки	+	
Тефтели	+	
Зразы	+	
Люля -кебаб		+
Фрикадельки		+
Рулет	+	
Котлета домашняя	+	
Котлета московская	+	

2.3 Личный показ трудовых приемов и операций

Обучающиеся с мастером переходят на рабочее место для инструктирования по основным вопросам темы занятия:

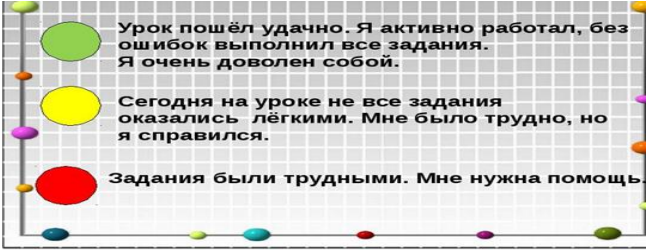
1. Организация рабочего места
2. Подготовка сырья
3. Приготовление натуральной рубленой массы и п/ф из нее.(демонстрация презентации)
4. Приготовление котлетной массы и п/ф из нее.

презентация

	2.4 Закрепление вводного инструктажа	<p>(презентация )</p> <p>5. Особенности приготовления полуфабрикатов (презентация) При демонстрации презентации мастер заостряет внимание на форме, размерах п/ф, виде панировке.</p> <p>Мастер осуществляет личный показ процесса приготовления натуральной рубленой массы, формование п/ф: (№654 Бифштекс рубленый, №656 Котлета натурально-рубленая, №657 Шницель натуральный рубленый);</p> <p>В процессе приготовления мастер прибегает к помощи обучающихся и задает и вопросы</p> <p>Мастер осуществляет показ процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (№ 658 Биточки рубленые, № 669 Тефтели, № 664 Зразы рубленые)</p> <p>Показывает и объясняет способ формования полуфабрикатов. Отвечает на возникшие вопросы.</p> <p>Показывает и объясняет свои действия, указывает на важные моменты самоконтроля, постоянно обращая внимание обучающихся в карту.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультирует по правилам охраны труда, санитарии и гигиены;</li> <li>- предупреждает о типичных ошибках, которые могут возникнуть в процессе работы. Разъясняет способов самоконтроля.</li> </ul> <p>Основная цель закрепления вводного инструктажа - удостовериться, что обучающие готовы к самостоятельному выполнению задания. Закрепление проводит в форме опроса, вопросы несут практическую направленность</p> <p><b>Индивидуальный опрос:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Покажите организацию рабочего места</li> <li>- Подберите сырье, для приготовления натуральной рубленой массы</li> <li>- Соберите рабочий орган мясорубки</li> <li>- Перечислите правила т/б при работе с механическим оборудованием (мясорубкой и фаршемешалкой)</li> <li>- Покажите формование п/ф: котлеты, шницеля, биточка.</li> </ul>	<p>Восприятие и осмысление показа организации рабочего места.</p> <p>Внимательно смотрят, слушают, отвечают на поставленные вопросы или задают возникающие.</p> <p>Производят осмысление содержания инструктирования.</p> <p>Студенты самостоятельно демонстрируют приемы, которые являются новыми для них</p>	
--	--------------------------------------	---	--	--



			<p><b>вопросы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Какой хлеб вводят в котлетную массу? Почему?</li> <li>- В чем отличие тефтелей от котлет?</li> <li>- Назовите полуфабрикаты из котлетной массы?</li> <li>- Какое значение имеет хлеб и жидкость, введенные в котлетную массу?</li> <li>- В чем отличие натуральной рубленой массы от котлетной</li> </ul> <p>Убедившись, что все обучающиеся справятся самостоятельно с заданием, мастер приступает к текущему инструктажу</p>	Активно отвечают на вопросы		
3. Текущий инструктаж	<p>3.1 Расстановка по рабочим местам, выдача задания</p> <p>3.2 Целевые обходы</p> <p>3.3 Прием и оценка УПР</p>	225мин	<p>Выдает бригадам задание по выполнению работ Озвучивает и комментирует виды и регламент работ; Озвучивает и комментирует критерии оценивания работ .Целевые обходы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществляет контроль начала работы;</li> <li>- Проверку организации рабочего места;</li> <li>- Проверку соблюдения охраны труда;</li> <li>- Осуществляет текущий контроль;</li> <li>- Индивидуальное инструктирование обучающихся с целью предупреждения брака и типичных ошибок;</li> </ul> <p>Уборка рабочих мест Прием полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества.</p>	<p>Самостоятельное определение технологической последовательности и способов выполнения задания в бригаде. Самостоятельное выполнение тренировочных упражнений в составе бригад с использованием карт: инструкционных, оценочных.</p> <p>Самоконтроль по охране труда и технологическому процессу. Уборка рабочих мест. Сдача готовых п/ф на органолептическую оценку</p>		

4. Заключительный инструктаж	4.1 Подведение итогов занятия (выполнение планового задания, аргументация оценок, рефлексия)	12 мин.	<p>Анализирует достижение цели урока          Разбирает допущенные ошибки в ходе работы          Выявляет лучшие работы          Выставляет аргументированную оценку за урок          Выдает домашнее задание с полным его разъяснением</p> <p>«Повторить обработку птицы» Н.И Ковалев «Технология приготовления пищи» стр 147-157«Обработка птицы и дичи».</p> <p>Выдает обучающимся по 3 жетона (зеленый, желтый и красный). На доске крепит кармашки трех цветов в виде лесенки.</p> <p><u>Рефлексия:</u> (лесенка успеха)</p> 	<p>Самоанализ итогов занятия;          Беседа отвечают на вопросы мастера          Записывают домашнее задание          Определяются с жетоном и кладут его на соответствующую ступеньку в кармашек</p>	ОК 2 ОК 3 ОК 6	
------------------------------	--	---------	--	---	----------------------	--