



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

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По специальности: «Поварское и кондитерское дело»
ПМ 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Исполнитель:
мастер производственного обучения
Ларина Татьяна Ивановна

Челябинск 2023

ПЛАН ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ № 16

Дата проведения занятия: 02.03.2023г

Группа: № 216

Специальность – Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа - ПМ.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Тема занятия: Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них. Приготовление блюда: котлеты «Пожарские» и биточки фаршированные шампиньонами с гарнирами.

Цели занятия:

1. обучающая: формирование умений по осуществлению приготовления котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее и последующего приготовления блюд: котлеты «Пожарские», биточки фаршированные шампиньонами.

2. развивающая: развитие навыков комплексного планирования профессиональных действий по приготовлению котлет «Пожарских», биточков фаршированных шампиньонами с применением ранее полученных умений, для достижения конечного результата своей работы.

3. воспитательная: воспитание у обучающихся понимания значимости своей профессии, проявления к ней устойчивого интереса и способности нести ответственность за результат своей работы, самостоятельности.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы.

ПК В/02.4 ТД 3.2.2.11 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

Формируемые общие компетенции (ОК):

-
- ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
 - ОК 3 Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.
 - ОК 4 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Тип занятия: по выполнению простых комплексных работ;

Организационные формы: бригадная.

Методы проведения занятия: беседа, объяснение, фронтальный опрос, показ трудовых приемов, комментирование, самостоятельная работа обучающихся по алгоритму с использованием документов письменного инструктирования, демонстрация видеороликов, презентации к занятию, самооценка и взаимооценка выполненной работы обучающегося.

Методическое оснащение:

- *оборудование:* производственные столы, раковины, весы электронные, мясорубка, блендер, электроплита, пароконвектомат.
- *посуда:* миска, сковорода, кастрюля, тарелка мелкая столовая, тарелка подстановочная, ложка столовая, вилка столовая, нож столовый.
- *инструменты и приспособления:* нож кухонный, доска разделочная, лопаточка.
- *сырье:* продукты согласно сборнику рецептур блюд и изделий

УМО: презентация, видеоролик, технологическая карта, задание на выполнение, карты оценивания, сборник рецептур блюд

Межпредметные связи:

- ПМ.01.3.1. **Раздел 3.** Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из домашней птицы.
- ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
- ПМ.07.01Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

ХОД ЗАНЯТИЯ

Элементы внешней структуры занятия	Элементы внутренней (дидактической) структуры занятия	Время	Деятельность мастера	Деятельность обучающихся	Формируемые ОК и ПК	Дидактические средства, ЦОР
1. Вводный инструктаж	1.1 Организационный момент	5 мин	<ul style="list-style-type: none"> - Приветствует обучающихся; - Назначает дежурных; - Проверяет явку обучающихся на занятие; - Проверяет внешний вид, санитарное состояние обучающихся и наличие дневников; - Роспись в журнале по т/б. 	<p>Готовятся к занятию; Организуют рабочее место; Дежурные докладывают о явке обучающихся на занятие; Расписываются в журнале по т/б.</p>		
	1.2 Целевая установка на занятие 1.3 Актуализация опорных знаний и опыта обучающихся	20 мин	<p>Подводит обучающихся через актуализацию опорных знаний к постановке цели занятия и производит мотивацию на учебно-производственную деятельность.</p> <p>У нас необычный урок, тема вам пока неизвестна. Вам нужно будет внимательно смотреть презентацию, видеоролики, отвечать на мои вопросы и тогда вы сможете попробовать сформулировать тему урока и цель.</p> <p>А сейчас повторим пройденный материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Скажите, чем отличается натуральная рубленая масса от котлетной? 	<p>Отвечают</p>	В/01.4 В/02.4	

		<p>- Как подготавливают хлеб, прежде чем ввести его в фарш?</p> <p>- Что даёт присутствие хлеба в котлетной массе?</p> <p>- Для чего массу перемешивают и выбивают?</p> <p>Переходим к котлетной массе из птицы. Вам нужно составить схему приготовления котлетной массы из филе птицы.</p> <p>А теперь давайте проверим вашу схему с эталоном.</p> <p>Переходим к нашему уроку.</p> <p>Для того, чтобы нам узнать из каких операций состоит механическая кулинарная обработка птицы, посмотрим слайд в презентации.</p> <p>Выполняются следующие операции:</p> <ul style="list-style-type: none">- оттаивание;- ощипывание;- опаливание;- удаление головы, шеи, ножек;- потрошение;- промывание;- приготовление п/ф. <p>После обработки птицы мы её разделяем на п/ф.</p> <p>Сейчас вашему вниманию я представлю два видеосюжета. Первый, как разделяют птицу на крупных предприятиях и второй видеоролик – разделка одной тушки птицы на п/ф.</p> <p>*Вы уже знакомы с таким понятием как полуфабрикат. Скажите, пожалуйста, что это такое?</p> <p>* Полуфабрикат – это изделие, полученное из сырья при первичной обработке и нуждающееся в дальнейшей тепловой обработке.</p> <p>После ответа на вопрос появляется слайд 4 с картинками полуфабрикатов из филе птицы.</p>	<p>Заполняют схему</p> <p>Смотрят</p> <p>Просматривают на экране видеоролик № 1 и № 2.</p> <p>Отвечают</p>	<p>Проверка с эталоном</p> <p>Слайд № 2</p> <p>Слайд № 3</p> <p>Видеоролик № 1, 2</p> <p>Слайд № 4</p>
--	--	---	--	--

	<p>*****</p> <p>1.4 Формирование ориентировочной основы действий обучающихся (инструктирование, закрепление материала, тренировочные упражнения)</p>	<p>*****</p> <p>45 мин</p>	<p>Так же из филе птицы готовят натуральную и котлетную массу. Рассмотрим какие получают п/ф из котлетной массы. Мастер предлагает обучающимся классифицировать полуфабрикаты из котлетной массы птицы. - Исходя из просмотра видеороликов, ответов, на поставленные мною вопросы, попробуйте сформулировать тему и цель нашего занятия - Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них. Приготовление блюда: котлеты «Пожарские» и биточки фаршированные шампиньонами с гарнирами. <u>Историческая справка про котлеты «Пожарские»</u> - д/з информация зачитывается двумя студентами</p> <p>1.Разбор двух рецептов и порционирование массы на п/ф. В технологических картах производят расчет на 2 порции</p> <p>Просмотр слайдов в презентации с комментариями мастера:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подача изделий из котлетной массы птицы, - отличительные особенности котлет «Пожарских» от биточков фаршированных, - подача котлет «Пожарских» и биточков фаршированных, - требования к качеству изделий из рубленых масс. 	<p>Рассматривают элементы классификации слайд 6</p> <p>В процессе беседы определяют тему и цели занятия. Слайд 7, 8 Записывают тему урока в дневник</p> <p>Слушают</p> <p>Изучают технологические карты, рассчитывают на 2 порции</p> <p>Наблюдают</p> <p>Рассматривают варианты по слайду</p>	<p>Слайд № 5</p> <p>Слайд № 6</p> <p>Слайд № 7,8</p> <p>Слайд № 9 Пушкин</p> <p>Слайд № 10 Слайд № 11</p> <p>Слайды № 12, 13, 14, 15 Слайд № 16</p> <p>Слайд №17,18</p> <p>Слайд № 19</p>
--	--	----------------------------	--	--	---

		<p>2.Приготовление котлетной массы из птицы. - Для показа приготовления котлетной массы приглашается 1 обучающийся, так как эту тему проходили при приготовлении котлетной массы из мяса и из рыбы. В это время мастер комментирует действия обучающегося, указывает на важные моменты и задает вопросы обучающимся: - в каком виде добавляют в котлетную массу хлеб? - зачем массу в конце приготовления выбивают? - почему массу нельзя долго выбивать? Приглашается 2 обучающийся, который взвешивает на весах котлетную массу весом на заданные полуфабрикаты.</p> <p>3.Подготовка продуктов для полуфабрикатов. Пользуясь технологическими картами подготовим компоненты для полуфабрикатов: - просеивание сухарей; - подготовка хлебной панировки в виде мелких кубиков; - нарезка варёных шампиньонов мелким кубиком.</p> <p>4. Приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы. В период инструктирования мастер осуществляет: - опрос по т/б; - показ организации рабочего места; - консультирует по правилам охраны труда, санитарии и гигиены; - предупреждение ошибок, разъяснение способов самоконтроля. Мастер осуществляет показ приемов приготовления полуфабрикатов:</p>	<p>Наблюдают</p> <p>Отвечают</p> <p>Наблюдают</p> <p>У мастера для показа продукты подготовлены</p> <p>Наблюдают, слушают</p> <p>Слушают, наблюдают</p> <p>Восприятие соблюдения правил охраны труда, санитарии, самоконтроля</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>мы с вами котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки уже отработали ранее и сегодня остановимся на приготовлении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - котлет «Пожарских»; - биточков фаршированных шампиньонами. <p>Отвечает на возникшие вопросы.</p> <p>5. Приготовление и подача готовых блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мастер объясняет способ обжаривания котлет и биточков и доведение до готовности в пароконвектомате. <p>Отвечает на возникшие вопросы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мастер показывает и объясняет: - оформление данных блюд, - подачу, - требования к качеству, - сроки реализации. <p>Показывает и объясняет свои действия, указывает на важные моменты самоконтроля, постоянно обращая внимание обучающихся на технологическую карту.</p> <p>6. Выдает бригадам задание по выполнению работ.</p> <p>Озвучивает и комментирует виды и регламент работы.</p> <p>Озвучивает и комментирует критерии оценивания работ</p>	<p>наблюдают за действиями мастера.</p> <p>Слушают</p> <p>Наблюдают</p> <p>Восприятие показа и объяснений мастера, задают вопросы.</p> <p>Самостоятельное определение технологической последовательности и способов выполнения задания в бригаде.</p>		
2. Текущий инструктаж	2.1 Формирование (отработка) новых способов действия	4ч. 30 мин	<p>Целевые обходы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет контроль начала работы; - Проверку организации рабочего места; - Проверку соблюдения охраны труда; 	Самостоятельная работа в составе бригад с использованием карт: технологических,	В/01.4 В/02.4	

	2.2 Применение (закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действия		<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет текущий контроль; - Индивидуальное инструктирование обучающихся с целью предупреждения брака и типичных ошибок; - Руководство процессом самооценки и взаимооценки результатов работы; - В течение работы заполняет карту оценивания компетенций (приложение 6); <p>Уборка рабочих мест Прием готовых блюд. Готовые блюда выставляете на стол с номером вашей бригады.</p>	<p>оценочных.</p> <p>Самоконтроль по охране труда и технологическому процессу.</p> <p>Сдача готовых блюд для оценивания.</p>		
3. Заключительный инструктаж	3.1 Подведение итогов занятия (выполнение планового задания, аргументация оценок, рефлексия)	20 мин.	<p>Рефлексия: ответьте на вопрос</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назовите полуфабрикаты из котлетной массы из птицы? - Какая особенность панировки у котлет «Пожарских»? - Каков срок хранения готовых котлет «Пожарских»? - В чем отличие биточков фаршированных от котлет «Пожарских»? - Какие требования к качеству предъявляются к биточкам фаршированным? <p>Оказания помощи в проведение оценки блюд. Выдает карты органолептической оценки (приложение 5). Результаты бригадиры заносят в карту оценивания, где указано название изделия и основные показатели, по которым проводится качественная оценка с использованием технологических карт по разделу требования к качеству. Оказание помощи обучающимся в проведении</p>	<p>Отвечают на вопросы</p> <p>Самоанализ итогов занятия;</p> <p>Дегустация приготовленных блюд, сопоставление их по органолептическим показателям, записывают результаты</p>	В/01.4 В/02.4	Слайд № 20

	3.2 Выдача домашнего задания		<p>самоанализа и заполнение карт оценивания. За круглым столом обсуждение ошибок, допущенных в работе каждой из бригад по организации рабочего места, охраны труда, технологического процесса.</p> <p>- выставление оценок, согласно критериям оценивания и обобщение в итоговой таблице баллов (приложение 7); Объявление оценок.</p> <p>Подготовить информацию о популярных блюдах из котлетной массы птицы других стран.</p>	<p>Самоанализ итогов занятия;</p> <p>Восприятие разъяснений мастера.</p> <p>Бригадиры подводят итог и объявляют оценки</p> <p>Записывают домашнее задание.</p>		
--	------------------------------	--	---	--	--	--