

Краснова Наталья Викторовна

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области «Пензенский многопрофильный колледж»*

Отделение коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами

ПЛАН-КОНСПЕКТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПМ.02.

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ

ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»

План урока

Тема: Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.

Цели урока:

Дидактическая: Приобретение профессиональных компетенций по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из макаронных изделий

Развивающая: Развитие Речи, мышления, памяти, наблюдательности, самостоятельности учащихся.

Воспитательная: Воспитание сознательной трудовой дисциплины, культуры труда, привитие любви к профессии.

Тип урока: Комбинированный.

Мотивация: Полученные практические знания и умения на уроке, необходимы для работы в дальнейшем по данной профессии.

Межпредметные связи: МДК 02.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Материально-техническое оснащение: Оборудование, посуда, кухонный инвентарь, сырье, технологические карты.

Время: 6 ч.



Ход урока

1. Организационная часть (5 мин.)

1. Проверка наличия учащихся
2. Осмотр готовности учащихся к уроку

2. Вводный инструктаж (40 мин.)

1. Сообщение темы и цели урока
2. Проверка знаний по данному уроку

Вопросы:

- Какие вы знаете способы приготовления макаронных изделий?
- Сколько берут воды на 1 кг. макаронных изделий при сливном способе варки?
 - Сколько берут воды на 1 кг. макаронных изделий при несливном способе варки?
 - Какие вы знаете блюда из макаронных изделий?
 - Во сколько раз увеличиваются макаронные изделия при варке?
 - Срок хранения блюд из макаронных изделий?
- 3. Объяснение нового материала и показ приемов
 - Объяснение нового материала по технологическим картам с использованием ИКТ
 - Показ видеоролика «Приготовление блюд из макаронных изделий»
 - Последовательность выполнения работ и показ приемов мастером:
 - a) Технология приготовления макарон отварных с овощами;
 - b) Технология приготовления макарон отварных с жиром;
 - c) Технология приготовления макарон отварных с томатом;
 - d) Технология приготовления макарон отварных с сыром;
 - e) Технология приготовления макарон отварных с творогом.



4. Закрепление материала вводного инструктажа

Вопросы:

– Составьте технологическую схему приготовления макарон отварных с томатом.

– Выход на 1 порцию отварных макарон с овощами составляет?

– Температура подачи отварных макарон составляет?

– Требования к качеству блюд из макаронных изделий?

– Объяснение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.

3. Текущий инструктаж (305 мин.)

1. Упражнения учащихся:

1. звено: Технология приготовления макарон отварных с овощами

2. звено: Технология приготовления макарон отварных с жиром

3. звено: Технология приготовления макарон отварных с томатом

4. звено: Технология приготовления макарон отварных с сыром

5. звено: Технология приготовления макарон отварных с творогом

2. Обходы рабочих мест:

Цели:

1 обход: проверка готовности рабочих мест учащихся к работе

2 обход: проверка правильности качества выполнения работ и соблюдение

ТБ.

3 обход: контроль работы каждого звена

3. Приемка и оценка выполненных работ

4. Уборка рабочих мест, сдача документации, кухонного инвентаря

4. Заключительный инструктаж (10 мин.)

1. Подведение итогов и анализ выполненных работ

2. Задание на дом: Подготовить материал по теме «Приготовление

блюд из яиц»

