

VII Всероссийский фестиваль методических разработок
"Конспект урока"
февраль - апрель 2016 г.

Сушкова Виктория Валерьевна

*Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Славянский электротехнологический техникум»
Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани*

ПЛАН УРОКА ПМ.05

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

Тема урока: Овладение приемами и приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из мяса курицы для варки, жарения, тушения крупными, порционными и мелкими кусками. Качественная оценка. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Цель: Обучить приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из мяса курицы для варки, жарения, тушения крупными, порционными и мелкими кусками. Обучить методами качественной оценки полуфабрикатов.

Обучающая:

- обучить организации рабочего места, формируя умения подготовить инструменты и инвентарь к работе;
- сформировать прочные практические умения о технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- закрепить практические умения учащихся при выполнении полуфабрикатов из птицы;
- научить осуществлять контроль за качеством работы;
- изучить условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Развивающая:

- формировать и развивать у учащихся мыслительную деятельность;



– способствовать развитию настойчивости, способности преодолевать трудности;

– развивать творческое мышление.

Воспитательная:

– воспитывать чувство ответственности при выполнении задания;

– воспитывать у учащихся аккуратности и внимания;

– воспитывать у учащихся исполнительность, дисциплинированность и целеустремленность.

Методическая:

– использование различных форм организаций учебной деятельности учащихся на уроке.

Методы и приемы ведения урока:

Словесные: рассказ-объяснение, беседа, инструктирование, работа с технической документацией.

Наглядные: поиск трудовых приемов, использование инструкционных карт, мультимедийная презентация.

Практические: использование карточек-заданий, метод самоконтроля и взаимоконтроля.

Материально-техническое оснащение:

Сборник рецептов блюд, натуральные образцы, инструкционно-технологические карты.

Оборудование: производственные столы.

Инвентарь, инструменты: посуда, разделочные доски, ножи.

Сырье: мясо птицы, масло сливочное яйца, хлеб.

Межпредметные связи:

МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.



ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Тип урока: Урок по выполнению простых приемов и навыков.

Форма проведения: учебная практика.

Ход урока

1. Организационный этап

- прием рапорта дежурного о наличии учащихся;
- осмотр внешнего вида учащихся, соответствие специальной одежды безопасным условиям работы и требованиям эстетики труда;
- создание положительного настроения учащегося на урок и рабочей обстановки.

2. Вводный инструктаж

2.1 Сообщение темы и цели урока

2.2 Распределение учебной группы на бригады

2.3 Проверка знаний учащихся по материалам, пройденных на предыдущих уроках

Задачи мастера:

- умело сформулировать вопросы для проверки знаний учащихся, используя различные методы и приемы контроля;
- теоретически обосновать необходимость изучения новой темы;
- изложить новый материал, нацеливая учащихся на практическое выполнение задания;
- проверить теоретическую и практическую подготовку учащихся;
- сформировать прочные знания по технологии приготовления полуфабрикатов;
- обучить рациональной организации рабочего места, научить самостоятельно планировать технологический процесс;



- сформировать прочные знания по технике безопасности.

Задачи учащихся:

- овладеть приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- использовать приобретенные умения в практическом выполнении задания.

Профразминка: Работа с бригадами в форме соревнования

Задание №1 «Ромашка»

Проверка теоретических знаний учащихся по предыдущей теме.

Задание №2 Проверка практических умений при приготовлении панировок.

Приготовить льезон.

Приготовить белую панировку.

Приготовить хлебную панировку.

2.4 Обобщение изученного материала с целью логического перехода к новой теме

2.5 Изложение нового материала по теме: «Овладение приемами и приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из мяса курицы для варки, жарения, тушения крупными, порционными и мелкими кусками. Качественная оценка. Условия и сроки хранения полуфабрикатов»

Изложение нового материала сопровождается мультимедийной презентацией.

Из птицы приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарения), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Крупнокусковые полуфабрикаты:

Целые тушки птицы заправляют: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки.



2.6 Практический показ мастера

Мастер производит показ трудовых приемов по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, используя педагогику сотрудничества и проблемные ситуации. Обращает внимание на соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены, технологической последовательности выполнения полуфабрикатов из птицы, предупреждает о возможных дефектах.

Показ порционных полуфабрикатов из птицы:

Котлета натуральная, котлета панированная, шницель столичный, котлеты по-киевски.

Показ мелкокусковых полуфабрикатов из птицы: рагу, плов.

2.7 Закрепление нового материала

Для закрепления нового материала используют тесты.

Выяснение неясных вопросов.

3. Текущий инструктаж

- изучение карточек-заданий и инструкционно - технологических карт;
- подготовка рабочего места.

Самостоятельная работа учащихся

Выполнение технологических операций: Снятие филе, зачистка филе, формирование полуфабриката.

Приготовление порционных полуфабрикатов: котлета натуральная, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.

Порционный полуфабрикат для варки и жаренья. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: рагу, плов.

- Качественная оценка готовых полуфабрикатов с применением методов самоконтроля и взаимоконтроля;



- Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6С и хранят при температуре от 0 до 4 С. Полуфабрикаты укладывают в металлические ящики и лотки. Хранят не более 48 часов, панированные котлеты до 24 часов.

Целевые обходы:

- проверка организации рабочих мест;
- проверка правильности технологических приемов, качества выполнения операций;
- проверка соблюдения правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии;
- уборка рабочих мест.

Заключительный инструктаж

Подведение итогов самостоятельной работы учащихся:

- анализ работы каждого учащегося с комментарием и учетом всех оценок, выставленных в ходе вводного инструктажа;
- отметить лучшие работы, указать на ошибки;
- оценить качество готовых полуфабрикатов из птицы путем взаимопроверки;
- подвести результаты конкурса на лучший полуфабрикат;
- выставление оценок в журнал;
- сообщение темы следующего занятия;
- рассмотрение ступеней изученной темы.

