

IV Всероссийский фестиваль методических разработок "КОНСПЕКТ УРОКА"

20 августа - 20 ноября 2014 года

*Ханяева Светлана Григорьевна*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
города Москвы*

*"Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина"*

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

**Конференц-зал**  
электронный журнал



электронное средство массовой информации

ISSN 2223-4063  
[www.konf-zal.com](http://www.konf-zal.com)  
[konf-zal@mail.ru](mailto:konf-zal@mail.ru)

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

<p><b>ПМ 01</b> Приготовление блюд из овощей и грибов.</p>	<p><b>ПМ 01</b> Приготовление блюд из овощей и грибов. Профессия 260807.1. «Повар, кондитер»</p>
<p>Тема занятия</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Приобретение умений по обработке, нарезке овощей и грибов.</p>
<p>Ф.И.О. мастера п/о</p>	<p>Ханяева С.Г.</p>
<p>Цель занятия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Образовательные</u> - сформировать у учащихся знания технологического процесса по обработке, нарезке овощей и грибов.</li> <li>• <u>Развивающие:</u> - развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы - развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие</li> <li>• <u>Воспитательные:</u> - прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией; - прививать интерес к выбранной специальности. - формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий</li> </ul>
<p>Примерные прогнозируемые результаты занятия</p>	<p>В результате выполнения работы: <i>При обработке, нарезке овощей и грибов.</i> <b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обработки, нарезки овощей и грибов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> </ul>
Тип занятия	Урок формирования практических навыков и умений
Вид занятия	Учебная практика
Место проведения	производство
Оборудование, инвентарь, посуда	<p>Оборудование: производственные и подсобные столы, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, ПЭСМ-4ШБ, КПЭ-160 .</p> <p><b>Инвентарь, инструменты, посуда:</b> кастрюли вместимостью 3, 1, 0,5 л, сковорода, веселка, дуршлаг, столовая ложка, лопатка, лотки, тарелки, ножи поварской тройки, шумовка, сито, разделочные доски с маркировкой «Сухари», «ОС», «МВ».</p>
Методическое обеспечение	Указания по выполнению практических работ, технологические карты, дневник производственного обучения обучающегося
Межпредметные связи	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ (ПК 1.1) Профессиональный модуль</li> <li>➤ ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места</li> <li>➤ ОП.1 физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;</li> <li>➤ ОП 2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</li> <li>➤ ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</li> <li>➤ ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>
Перечень учебной литературы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Л. Г. Шатун. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 320 с.</li> <li>2. Татарская Л. Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебник для нач. проф. образования. -М: Академия, 2011 г.</li> <li>3. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. Производственное обучение профессии «Повар», в 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для нач. проф. образования. - М.: Академия, 2011 г. – 112 с.</li> <li>4. Потапов И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие - М.: Академия, 2008 г. – 80 с.</li> <li>5. Харченко Н. Е.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для нач. проф. образования. -М: Академия, 2008 г.</li> </ol>

<b>Организационная структура занятия</b>	
<b>ЭТАП 1</b>	<b>Организационный момент</b>
Цель	Сообщение темы урока. Постановка цели урока, сообщение этапов урока
Длительность этапа	5 минут
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная, групповая
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, координатор
Деятельность мастера п/о	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверяет наличие обучающихся по списочному составу;</li> <li>-проверяет внешний вид и санитарное состояние обучающихся;</li> <li>-проводит инструктаж по технике безопасности;</li> <li>-сообщает тему и цели учебного занятия</li> </ul>
Деятельность обучающихся	-оценивает свой внешний вид и санитарное состояние;

	-отвечает на вопросы по инструктажу; -формируют выводы о своей готовности к учебному занятию
<b>ЭТАП 2</b>	<b>Актуализация опорных знаний (вводный инструктаж)</b>
Цель	Подготовка к выполнению <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выявление теоретических знаний по первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов.</li> <li>• Демонстрация нарезки овощей и грибов.</li> <li>• Активизация мыслительной деятельности обучающихся.</li> <li>• Сообщение критерий оценивания работы.</li> </ul>
Длительность этапа	40мин
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная, индивидуальная работа в малых группах
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, координатор, эксперт
Деятельность мастера п/о	- проводит близ-опрос по теме учебного занятия (приложение 1) -выдает практические задания с инструкцией по выполнению работы (приложение 2)
Деятельность обучающихся	-задают организационные опросы по теме учебного занятия; -отвечают на вопросы близ-опроса; -знакомятся с предложенными практическими заданиями, с инструкцией по выполнения работы (приложение 2); -задают вопросы по практическому заданию
<b>ЭТАП 3</b>	<b>Выполнение работы (самостоятельная работа обучающихся)</b>
Цель	Формирование практических умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Длительность этапа	4 часа
Форма организации деятельности обучающихся	Групповая, индивидуальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Консультант, организатор, координатор, эксперт, демонстратор
Деятельность мастера п/о	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наблюдает за деятельностью обучающегося при необходимости консультирует, заносит данные в контрольную ведомость (приложение 5)</li> <li>2. Осуществляет обход с целью проверки организации рабочего места;</li> <li>3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций;</li> </ol>

	<p>4. Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда;</p> <p>5. Оценивает и комментирует выполненное задание, заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося</p>
Деятельность обучающихся	<p>- получает сырье, необходимое для данного задания и проверяет его на качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>-производит взвешивание продуктов;</p> <p>-подбирают инструменты, инвентарь, посуду необходимую для выполнения задания;</p> <p>-в соответствии с требованиями осуществляет организацию рабочего места;</p> <p>-самостоятельно используя инструкцию по выполнению работы, осуществляют самоконтроль по % отхода и сравнение брутто и нетто с нормативами;</p> <p>-осуществляют простые формы нарезки традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>-при возникновении затруднений обращаются за помощью к мастеру п/о</p> <p>-самостоятельно оценивают простые формы нарезки овощей и грибов, выявляют недостатки и возможные способы их устранения;</p> <p>-заполняют дневник производственного обучения.</p> <p>Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.</p> <p><b>Целевые обходы рабочих мест учащихся.</b></p> <p><b>Первый обход:</b> Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.</p> <p><b>Второй обход:</b> Проверка правильности и последовательности выполнения технологических приемов и операций, трудовых приемов.</p> <p><b>Третий обход:</b> Проверка правильности ведения самоконтроля.</p> <p><b>Четвертый обход:</b> проверка своевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.</p> <p><b>Пятый обход:</b> Производство приемки и оценки работ.</p>
ЭТАП 4	<b>Закрепление практических умений (заключительный инструктаж)</b>
Цель	Закрепление умений, обобщение и систематизация полученных знаний и применение их на практике
Длительность этапа	45мин.
Форма организации деятельности обучающихся	индивидуальная работа в малых группах

Функции мастера п/о на данном этапе	Координатор рассуждений студентов, организатор и координатор самостоятельной работы обучающихся, эксперт
Деятельность мастера п/о	<p>1. Подведение учебно-производственных итогов работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализ умений выполнять производственные задания самостоятельно с использованием технологических карт (приложение 2);</li> <li>-разбор допущенных ошибок при выполнении работ;</li> <li>-демонстрация лучших работ;</li> <li>-подведение итогов работы</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализ ошибок в работе и дефектов нарезке овощей и грибов, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.</li> </ul> <p>2. Оценивание выполненной работы.</p> <p>3. <b>Уборка рабочих мест.</b></p> <p>4. <b>Домашнее задание</b> Повторение темы «Приобретение умений по обработке, нарезке овощей и грибов.»</p>
Деятельность обучающихся	-оформляют отчеты, заполняют дневники обучающегося по результатам выполненной работы; -оформляют соответствующие выводы
<b>ЭТАП 5</b>	<b>Рефлексия</b>
Цель	Оценка результатов занятия. Подведение итогов
Длительность этапа	5мин
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная групповая, индивидуальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, эксперт
Деятельность мастера п/о	Организация фронтальной беседы, инструктаж по домашнему заданию, оценка результатов занятия
Деятельность обучающихся	-оценивают свою работу и работу мастер п/о -формируют соответствующие выводы