

План учебного занятия
по теме: **Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.**
МДК.02.01 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Профессиональный модуль
ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Профессия 260807.1. «Повар, кондитер», группа 21,22,23,24,25,26

Преподаватель: И. А. Титова

Тип урока: лабораторная работа

Продолжительность: 6 часов

Форма организации учебного занятия: индивидуальная

Место проведения: учебная лаборатория

Цели:

1. Формирования первичных практических навыков приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий;
2. Развитие навыков самооценки, самоконтроля и рефлексии собственной практической деятельности с целью её последующей корректировки;
3. Формирование навыков работы с нормативно-технической документацией

Примерные прогнозируемые результаты занятия:

В результате выполнения лабораторной работы:

«Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий» обучающиеся:

а) *должны знать:*

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий;
- подбор сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий;
- подбор оборудования, инвентаря, инструментов и правила их использования с соблюдением техники безопасности;
- технологию приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий; правила подачи и оформления блюд;
- требования к качеству блюд из круп, бобовых, макаронных изделий;

должны уметь:

- организовать рабочее место для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий;
- производить органолептическую оценку качества сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий;
- пользоваться нормативно-технической документацией;
- приготавливать, оформлять и отпускать блюда из круп, бобовых, макаронных изделий; в соответствии с технологическими требованиями.

Оборудование, инвентарь, посуда:

производственные и подсобные столы, весы, разделочные доски, ножи, жарочный шкаф, пароконвектомат, электроплита, посуда для отпуска.

Раздаточный материал:

инструкция по выполнению лабораторных работ, технологические карты, дневник обучающегося, контрольная ведомость

Сырье для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, согласно сборника рецептов

Межпредметные связи:

- (ПМ.1-ПМ.3) Профессиональные модули
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.02 Физиология питания с основами товароведение продовольственных товаров;
- ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Литература:

А.И. Здобнов «Сборник рецептов и кулинарных изделий» 2011г.,
М.И. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания» 2011г.
С.Н. Козлова «Кулинарная характеристика блюд» 2011г.
Н.С. Никифорова «Справочник по товароведению продовольственных товаров» 2011.

Прежде чем приступить к работе необходимо пройти инструктаж по технике безопасности и расписаться в журнале для инструктажа.

Правила пользования электрическим оборудованием:

- поверхность плиты должна быть ровной, чистой, без трещин;
- пакетные переключатели должны быть исправны;
- наплитная посуда должна иметь ровное, гладкое дно;
- посуду следует передвигать по поверхности плиты плавно, без рывков;
- крышку снимают в два приема на себя.

Правила обращения с ножом:

- перед работой проверить прочность ручки ножа;
- постоянно контролировать положение рук при работе с ножом;
- нож передают ручкой вперед.

Правила пользования инвентарем:

- обязательно соблюдать маркировку досок, ножей, посуды;

План занятия

№ п/п	Этапы урока		Время
1	Организационный	<ul style="list-style-type: none">• проверка явки обучающихся• внешний вид и санитарное состояние• инструктаж по технике безопасности	5 мин.
2	Вводный инструктаж (актуализация знаний)	<ul style="list-style-type: none">• объявление темы и цели урока• выявление теоретических знаний по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий• демонстрация эталонного блюда	10 – 20 мин.

		<ul style="list-style-type: none"> • активизация мыслительной деятельности обучающихся • сообщение критериев оценивания работы 	
3	Формирование практических навыков (самостоятельная работа обучающихся)	<ul style="list-style-type: none"> • пооперационное выполнение практического задания • целевые обходы рабочих мест преподавателем с целью наблюдения и оценки практической деятельности • бракераж готового изделия 	3.25 – 4.00 час.
4.	Закрепление практических навыков, обобщение и систематизация нового материала (заключительный инструктаж)	<ul style="list-style-type: none"> • анализ умения выполнять производственные задания самостоятельно с использованием технологических карт (приложение 2); • разбор допущенных ошибок при выполнении работ; • уборка рабочего места • демонстрация лучших работ 	10 – 15 мин.
5	Рефлексия	<ul style="list-style-type: none"> • заполнение дневника обучающегося (приложение 5); • оформление отчета по лабораторной работе 	40 -60 мин.

Структура занятия

№ п/п	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. проверяет наличие обучающихся по списочному составу; 2. проверяет внешний вид и санитарное состояние обучающихся; 3. проводит инструктаж по технике безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> -оценивают свой внешний вид и санитарное состояние; - отвечают на вопросы по инструктажу; -формулируют вывод о своей готовности к учебному занятию
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. сообщает тему и цель урока 2. проводит близ - опрос по теме учебного занятия 3. выдает практические задания с инструкцией по выполнению лабораторной работы (приложение 1); 4. выдает бракеражную ведомость (приложение 3) 	<ul style="list-style-type: none"> -задают организационные вопросы по теме учебного занятия; - отвечают на вопросы близ-опроса; - знакомятся с предложенными практическими заданиями, с инструкцией по выполнению лабораторной работы (приложение 1); - задают вопросы по практическому заданию

3	<ol style="list-style-type: none"> 1. наблюдает за деятельностью обучающихся при необходимости консультирует, заносит данные в контрольную ведомость (приложение 4) 2. осуществляет обход с целью проверки правильности организации рабочего места; 3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций; 4. Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда; 5. принимает готовые блюда, оценивает и комментирует выполненное задание 6. заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося 	<ul style="list-style-type: none"> - получают сырье, необходимое для приготовления практического задания и проверяют его на качество и соответствие технологическим требованиям; - производят взвешивание продуктов и измерение ингредиентов; - подбирают инструменты, инвентарь, посуду необходимую для выполнения задания; - в соответствии с требованиями осуществляют организацию рабочего места; - самостоятельно приготавливают предложенные блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, используя инструкцию по выполнению лабораторной работы, осуществляют самоконтроль выхода готовых блюд, % отхода и сравнение брутто и нетто с нормативами; - осуществляют приготовление соусов к блюду; - при возникновении затруднений обращаются за помощью к преподавателю; - подготавливают готовое блюдо к подаче - самостоятельно оценивают приготовленное блюдо, выявляют недостатки и возможные способы их устранения; - заполняют бракеражную ведомость готового блюда;
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. подводит итоги работы 2. выдает домашнее задание 	<ul style="list-style-type: none"> - заполняют дневник обучающегося по результатам выполненной лабораторной работы; - оценивают свою работу и работу преподавателя; - формулируют соответствующие выводы

Вопросы для близ-опроса:

- какое оборудование необходимо для приготовления данных блюд?
- назовите правила безопасного использования поварских ножей?
- как безопасно использовать жарочный шкаф при приготовлении блюд?
- какое количество жидкости и соли необходимо взять для приготовления риса отварного, каши гречневой рассыпчатой?
- назовите виды каш по густоте?
- перечислите правила подготовки круп к варке?
- назовите общие правила варки каш?
- сколько и какие способы вы знаете при варке макаронных изделий?
- что необходимо сделать с бобовыми перед варкой?
- когда необходимо солить бобовые?
- что такое привар?

**Инструкция по выполнению лабораторной работы
«Рис отварной»**

Операция №1 Организация рабочего места

- Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным к практической работе

Операция №2 Подготовка продуктов

- Продукты взвесить, проверить качество, подготовить крупу рисовую к варке, перебрать, промыть горячей водой, меняя воду 2-3 раза

Операция №3 Приготовление риса отварного

- Подготовленную крупу закладывают в кипящую подсоленную воду (воду и соль берут с учетом привара по табл. №8 по Сборнику рецептур)
- Рис варят при слабом кипении 25-30 мин, затем откидывают на сито, дают стечь воде, и выдерживают на водяной бане или в жарочном шкафу еще 30 мин.
- Растапливают сливочное масло и подают с кашей рисовой рассыпчатой.

Операция №4 Проверка качества блюда

- Провести бракераж блюда
- Заполнить бракеражную ведомость (Приложение 3)

Самоанализ урока

Сегодня мы показали фрагмент лабораторной работы «Приготовление риса отварного»
Данная лабораторная входит в междисциплинарный курс профессионального модуля
ПМ.02 «Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Основные подходы, которые я пытаюсь использовать в ходе лабораторной работы:

1. Ориентир на **самостоятельную практическую деятельность** обучающихся;
2. Включение механизмов **самооценивания и самоконтроля** обучающихся;
3. Формирование умений **самостоятельной работы** с технологической документацией;

Я использую в своей работе разработанные инструкции по выполнению каждой лабораторной работы, в которых прописан **пооперационный (пошаговый) алгоритм** выполнения работы, пользуясь рекомендациями у обучающихся при самостоятельной работе возникает намного меньше вопросов. Обязательно в ходе каждой лабораторной работы заполняю **контрольную ведомость**, в которой отмечаю поэтапное освоение и приобретение практического опыта, формирование не только профессиональных компетенций, но и общих (ключевых): умения работать в команде, работать с информацией, умения в сфере самоуправления и самоорганизации.

Дневники по результатам выполненной работы обучающиеся заполняют в конце работы, для осуществления самооценки и самоконтроля освоенных умений, для фиксирования выявленных возможных затруднений, замечаний и предложений, а также для оценивания моей деятельности как преподавателя, сдают вместе с отчетом по лабораторной работе. Для себя я фиксирую как они себя оценивают, какие затруднения и замечания возникают, чтобы скорректировать дальнейшую работу.

Выводы по уроку: что получилось, что не удалось именно на данной занятии?

Ответы на вопросы.

Перечень кулинарных изделий и блюд, представленных в рекомендациях, составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров: Группа компаний Корпус групп, Московская Ассоциация кулинаров, ГОУ ВПО ГУУ СП «Комбинат питания», ФГУП «Комбинат питания № 3», ООО «Сити-Нил, ООО «Королевская пивная», ООО «Альтаир», «Фудекс» БЦ Дубининский.