

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**«Воркутинский арктический горно-политехнический колледж»**

**«Современные технологии преподавания в СПО**

**для лиц с инвалидностью и ОВЗ»**

**Методическая разработка**

**по практическому занятию "ПМ. 01 Приготовление блюд и гарниров, изделий из теста"**

**МДК.01.02. Технология приготовления супов и соусов**

**Профессия: по ОК 016-94 16675 «Повар»**

для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Номинация конкурса

"Современные технологии преподавания дисциплин профессионального цикла для лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья"

Преподаватель специальных дисциплин:

Арцыбашева Светлана Юрьевна

**Пояснительная записка**

Методическая разработка предназначена, как методическое пособие для преподавателей и мастеров производственного обучения, при проведении практического учебного занятия по МДК.01.02. Технология приготовления супов и соусов,

ПМ. 01 "Приготовление блюд и гарниров, изделий из теста" разработана в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей учебной программой по учебной практике и предназначена  для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровьяпрофессия: по ОК 016-94 16675 «Повар».Методическая разработка учебного занятия содержит:

* Тему раздела
* Тему занятия
* Тип занятия
* Методическую цель
* Метод обучения
* Цели занятия
* Задачи учебного занятия
* Дидактический материал

**Материально – техническое оснащение, которое включает:**

1.Оборудование: производственные столы,весы настольные, электроплиты,

2. Инвентарь и посуда: Разделочные доски ОС, МВ, нож поварской с маркировкой «МВ», «ОС», пестик деревянный, тарелка столовая глубокая и плоская, миска, кастрюля, разливательные ложка, столовая ложка.

3. Сырьё: мясо, картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, свекла, специи, сахар, уксус, сметана.

**Структура учебного занятия:**

1.Организационно-мотивационный этап*.*

2. Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности.

3. Рефлексивный этап.

Методическая разработка практического занятия направлена на обучение студентов с ОВЗ со слабым физическим здоровьем, а также имеющих легкие отклонения в нервно - психической сфере, а именно, соматической ослабленностью. Эти факторы лишают обучающегося возможности постоянного психического напряжения, необходимого для устойчивой познавательной работы. Задача преподавателя или мастера производственного обучения найти наиболее эффективные пути усовершенствования учебного процесса, способы повышения мотивации к учебе и качества обучения и применения полученных знаний и умений в конкретной производственной ситуации.

Учебное занятие проводится с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по  выбору сырья, организации рабочего места и приготовления горячих супов в соответствии с нормами и правилами.

**План учебного занятия**

**Тема раздела:** МДК 01.02. Технология приготовления супов и соусов

**Тема занятия*:*** «Технология приготовления блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой"

**Тип занятия:** изучение и наработка трудовых приѐмов и манипуляций, формирование умений и навыков.

**Методическая цель*:*** применение игровой технологии с целью развития и оценки результатов своей деятельности.

**Метод обучения*:*** активный метод обучения - игровой

**Цели занятия:**

**образовательная:**

* научить учащихся практическим умениям и навыкам по приготовлению горячих первых блюд
* формирование умений и практических приемов при работе с различными продуктами.
* подготовка ингредиентов блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой"
* приготовление блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой"

**воспитательная:**

* привить обучающимся аккуратность, трудолюбие в работе:
* скоординированность чувство ответственности, чувство «локтя»;
* соблюдать толерантность при работе в команде;

**развивающая:**

* развивать в обучающихся внимание при выполнении практической работы;
* соблюдать последовательность технологического процесса;
* применять теоретические знания на практике;
* раскрыть творческий потенциал, элементы личной ответственности;
* выработать навыки самостоятельной работы, скорость и технику при работе с инструментами, оборудованием ;

**методическая:**

* грамотное использование ИКТ и инновационных технологий отрасли в практических занятиях.

**Применяемая технология урока:** внедрение технологии разноуровнего обучения, распределение заданий в группе по данному блюду, по физическим и умственным возможностям.

**Форма организации учебного заняти**я: групповая, индивидуальная.

**Методы урока:** беседа, диалог, практический показ работы преподавателем, самостоятельная работа с использованием инструкционных и технологических карт под руководством преподавателя, взаимоконтроль.

**Материально- техническое и дидактическое обеспечение урока:**

**Оборудование:** электрические плиты, жарочный шкаф, производственные столы, производственные ванны, весы.

**Инвентарь:** разделочные доски, ножи, кухонная посуда и столовая посуда.

**Сырье:** согласно технологической карточке по сборнику рецептур.

**Межпредметные связи:** технология приготовления пищи с основами товароведения; оборудование предприятий питания; гигиена и санитария производства; охрана труда; учет, калькуляция и отчетность; организация

**Задачи учебного занятия:**

- рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления заданных блюд, с оформлением технологических карт;

- приготовить блюдо: "Борщ с картофелем и свежей капустой;

- оформить блюда для подачи;

- провести бракераж.

**Содержание умений и практического опыта:**

- обучающиеся должны **иметь практический опыт:** приготовления и оформления горячих супов.

- обучающиеся **должны уметь**: использовать различные технологии приготовления и оформления горячих супов.

**Дидактический материал:**

- инструкционная карта.

- технологическая карта.

- схема приготовления блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой"

- инструкции по ТБ.

- учебное пособие «Кулинария».

- Сборник рецептур.

- калькулятор.

**1.Организационно- мотивационный этап - 30 мин.**

1.1. Построение группы, осмотр внешнего вида, наличие спецодежды, сменной обуви.

1.2.Проверка присутствующих обучающихся на занятии и их готовность.

1.3.Отметка отсутствующих в журнале, сообщение темы раздела «Приготовление супов и соусов»

Сообщение темы занятия: Приготовление горячих супов: «Борщ с картофелем и свежей капустой».

Мотивационная установка предстоящей деятельности, создание устойчивого интереса к предстоящей деятельности с применением игровой технологии, приобретению нового опыта и совместная постановка целей занятия: научиться приготовлению блюда " Борщ с картофелем и свежей капустой" , оформлению и их подачи.

1.4 Физкультминутка. Проведение физкультминутки необходимо для смены деятельности, отдых и восстановления сил обучающихся.

**Определение плана деятельности:**

1.Актуализация знаний - опрос по теме " Приготовление горячих супов». Проверка теоретических знаний в виде опроса с применением тестовых заданий.

2.Демонстрация сырья – показ основного и дополнительного сырья для приготовления заданных блюд.

3.Ознакомление с оборудованием, инвентарём, посудой для приготовления окрошки мясной и овощной.

4.Ознакомление с дидактическим материалом – разбор технологических и инструкционных карт.

5.Объяснение учебно-профессиональных задач - приготовление блюда " Борщ с картофелем и свежей капустой", расчёт количества продуктов на две порции; оформление блюд для подачи, провести бракераж.

6. Показ практических приёмов по приготовлению заданных блюд-

пошаговый показ операций по приготовлению блюд.

7. Знакомство с технологией приготовления – работа со Сборником

рецептур, заполнение технологической карты.

8. Обсуждение вопросов техники безопасности, санитарии и личной

гигиены.

9. Проверка усвоенного материала.

10. Организация рабочих мест.

11. Объяснение способов контроля и самоконтроля.

**2. Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности - 4ч 30 мин.**

2.1.Проверка организации и содержания рабочих мест, активное включение в целесообразную деятельность по освоению нового опыта – соответствие рабочих мест правилам техники безопасности, подбору оборудования и инвентаря, подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления заданных блюд.

2.2.Консультация обучающихся в процессе выполнения трудовых приёмов, оказание помощи, корректировка их деятельности, контроль за правильностью выполнения отдельных операций, проверка соблюдения правил ТБ, санитарии и личной гигиены.

3.Проверка правильности выполнения технологических приёмов и операций при нарезке овощей и приготовления окрошек.

**Физкультминутка.** Преодоление возникающих на уроке трудностей, снять психическое напряжение, разнообразить урок.

**3. Рефлексивный этап – 60 мин.**

**3.1.Подведение итогов занятия:**

- анализ работы каждого обучающегося

- разбор наиболее характерных ошибок

- бракераж готовых блюд (для этого на заключительном инструктаже можно организовать дегустационный стол).

- сообщение индивидуальных оценок со знаком + и -;

- подведение итогов занятия в целом

**3.2. Домашнее задание -** повторение тему «Приготовление и оформление борща Сибирского»)

**3.3. Организация рефлексии:**

1. Самым интересным сегодня на учебном занятии было……..

2. Самым сложным для меня сегодня было………

3. Сегодня я научился……..

4. Сегодня я поняла…..

5. Сегодняшнее занятие показало мне…….

6. На будущее мне надо иметь в виду…..

**Инструкционная карта**

**МДК.01.02. Технология приготовления супов и соусов**

**Тема урока : Приготовление блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой"**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование трудовых приёмов и технологических операций | Трудовая деятельность студента | Последовательность выполнения технологических операций | Оборудование, инвентарь, инструменты |
| 1.Организация рабочего места.  2. Подготовка сырья для приготовления блюда «Борщ с картофелем и свежей капустой»  3.Нарезка сырья.  4.Тепловая обработка продуктов  5.Закладка продуктов  6.Доведение до готовности  7.Отпуск и подача. | 1.Организация рабочего места.  2.Подготовка продуктов:  -взвешивание необходимых продуктов, мытье овощей  3. Нарезать овощи  4.Варка бульона, пассерование овощей и томатного пюре, тушение  5.Подготовка бульона, последовательность закладки продуктов в борщ.  6. Заправка специями и мучной пассеровкой, доведение до вкуса  Отпускают в суповых мисках со сметаной и зеленью | 1.Подбор посуды, инвентаря.  2. взвесить необходимые продукты по массе брутто.  Помыть и очистить овощи, снова промыть.  3.Морковь, капусту, лук, свеклу соломкой, картофель брусочком  4.Поставить варить мясной бульон, поставить тушить нарезанную свеклу, спассеровать овощи с жиром и томатным пюре  5.Процедить готовый бульон, довести до кипения, закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности.  6. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г), а также растертым с солью чесноком.  7. При подаче в тарелку кладут кусочек вареного мяса, наливают борщ, кладут сметану и посыпают рубленой зеленью. | 1. Электроплита.  2.Производственные столы,  3.Весы настольные,  4. Разделочные доски ОС, МВ.  5.Нож поварской с маркировкой «МВ», «ОС»,  6.Сковороды, сотейники для тушения  7.Тарелка столовая глубокая.  8.Тарелка плоская (подтарельник).  9.Миски.  10.Кастрюля,  11.Разливательнае ложка,  12.Столовая ложка. |

**ТЕСТ**

**1. Обвести кружком правильные ответы. Овощи, используемые для**

**приготовления блюда "**Борщ с картофелем и свежей капустой":

а) картофель; б) капуста; в) огурцы соленые;   
 г) морковь; д) свекла; е) крупа рисовая

ё) грибы ж) чеснок. ж) рыба

**2. Отметьте буквой «С» – санитарно- гигиенические требования,**

**БУКВОЙ «Т» – правила техники безопасности:**

1) руки мойте с мылом**,**

2) перед включением электроприбора проверьте его исправность

3) наденьте фартук и косынку

4)включайте и выключайте приборы сухими руками

**3. Ответьте «ДА» или «НЕТ» на следующие вопросы:**

Борщ с картофелем и свежей капустой - это холодный суп?

Цвет в борще зависит от правильности тушения свеклы ?

Овощи при варке супа закладывают в бульон не дожидаясь кипения?

**4. Как нарезают лук репчатый для приготовления борща?**

а) брусочками б) мелкими кубиками в) соломкой

**5. Выбери  основной продукт борща:**

а) Морковь б) Капуста в) Свекла

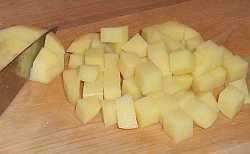
**6.Борщ по вкусу:**

а)   кислый б)   сладкий в)   кисло – сладкий



**7. Выбери форму нарезки для борща к картофелем и капустой**

а) б) в)



**8. Как называется эта форма нарезки капусты ?**



а) паутинка б) соломка в) брусочек

**9. Обозначите стрелочкой виды овоще и тепловую обработку их для борща**

**1.пассерование 2. тушение**

**10. Согласны ли вы с утверждением, что** борщи подают при температуре 70С;

**а) да б) нет**

**Технологическая карта № 76. Борщ с капустой и картофелем**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | БРУТТО | НЕТТО |
|  | Свекла | 200 | 160 |
|  | Капуста свежая | 100 | 80 |
|  | или квашеная | 86 | 60 |
|  | Картофель | 107 | 80 |
|  | Морковь | 50 | 40 |
|  | Петрушка (корень) | 13 | 10 |
|  | Лук репчатый | 48 | 40 |
|  | Томатное пюре | 30 | 30 |
|  | Кулинарный жир | 20 | 20 |
|  | Сахар | 10 | 10 |
|  | Уксус 3%-ный | 16 | 16 |
|  | Бульон или вода | 800 | 800 |
|  | Выход | - | 1000 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г)

**Требования к качеству борща**

**Внешний вид –**в жидкой части борща овощи, сохранили форму нарезки (свекла,

морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками), блестки жира на поверхности

**Консистенция** – вареного мяса мягкая, свекла и овощи мягкие, соблюдается

соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** ярко-красный, на поверхности - оранжевый

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно соленый.

**Запах:** аромат специй и продуктов, входящих в блюдо.

**Правила подачи:** При подаче в тарелку кладут кусочек вареного мяса, наливают

борщ, кладут сметану и посыпают рубленой зеленью.

Посуду для подачи горячих супов 70С.

**Технологическая карта**

**Произвести расчеты на заданное количество продуктов**

**Рецептура**

**Наименование блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто 1 л | Нетто 1 л | Брутто на 1 порцию | Нетто на 1 порцию |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Технология приготовления**

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:**

**Консистенция:**

**Вкус и запах:**

**Цвет:**

**Правила подачи:**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА**

**Ф.И.О.  преподаватель:** Арцыбашева **С.Ю**

**Дисциплина**: МДК 01.02. Технология приготовления супов и соусов

**Группа: 1 курс**

**Профессия:** **по ОК 016-94 16675 «Повар»**

**Тип урока:** Комбинированный урок.

Вид урока: урок – практикум

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема:** | **Тема "Приготовление блюда ««Борщ с картофелем и свежей капустой"** | | | | | | | |
| **Дидактическая цель**: | Наработка трудовых приѐмов и манипуляций, применение игровой технологии с целью развития и оценки результатов своей деятельности. | | | | | | | |
| **Задачи учебного занятия** |  | | | | | | | |
| образовательная | Научить учащихся практическим умениям и навыкам по приготовлению горячих первых блюд  формировать умения и практические приемы при работе с различными продуктами.  подготовка ингредиентов блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой"  приготовление блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой" | | | | | | | |
| развивающая | Развивать в обучающихся внимание при выполнении практической работы;  соблюдать последовательность технологического процесса;  применять теоретические знания на практике;  раскрыть творческий потенциал, элементы личной ответственности;  выработать навыки самостоятельной работы | | | | | | | |
| воспитательная | Привить обучающимся аккуратность, трудолюбие в работе:  скоординированность чувство ответственности, чувство «локтя»;  соблюдать толерантность при работе в команде; | | | | | | | |
| **Формируемые компетенции** | **ПК 2.1.**Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  **ПК 2.2.**Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  **ПК 2.3.**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  Трудовые функции по профессии 16675 «Повар» (на основании профстандарта):  1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места  2.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентаций и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  0К 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | | | | | | | |
| Ресурсы | Учебная мастерская, карточки с заданием, инструкционные карты, технологические карты, иллюстративный материал, бланки для рефлексии  Оборудование: электрические плиты, производственные столы, производственные ванны, весы.  Разделочные доски, ножи, кухонная посуда и столовая посуда.  Сырье согласно технологической карточке по сборнику рецептур. | | | | | | | |
| Применяемые технологии | Внедрение технологии разноуровнего обучения, распределение заданий в группе по данному блюду, по физическим и умственным возможностям; **технология проблемного и здоровьесберегающего обучения.** | | | | | | | |
| Формы и методы обучения | Групповая, индивидуальная.  Методы урока:беседа, диалог, практический показ работы преподавателем, самостоятельная работа с использованием инструкционных и технологических карт под руководством преподавателя, взаимоконтроль | | | | | | | |
| **Дидактическая структура урока** | **Задания для студентов** | | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность студентов** | **Задачи** | **Формируемые компетенции** | | **Методы и формы** |
| **Организационно- мотивационный этап – 30 мин** | | | | | | | | |
| Организационный этап **(5 мин.).**  Приветствие, проверка подготовленности, организация внимания. | |  | Построение группы, проверка присутствия и готовности к занятию, наличие спецодежды, обуви  . | Приветствуют, староста группы называет отсутствующих Самоконтроль внешнего вида | Готовность студентов к занятию с учетом санитарных требований | ОК 04 | | Беседа. |
| Мотивация учебной деятельности учащихся.  **(5 мин.).**  Подведение к определению темы и цели (в виде проблемного задания). | | 1. В начале урока даётся загадка: 2. "**Бабушка наварит внукам суп с морковкой, свеклой, луком. Внуки скушают прекрасно со сметаной супчик красный"** студенты отгадывают - это борщ | Сообщение темы и разъяснение основных аспектов темы. Мотивирует студентов к предстоящей деятельности на приготовление блюда "Борщ с картофелем и свежей капустой", выдвигает проблему и создает устойчивый интерес к приготовлению горячих супов, приобретению нового опыта. Организует беседу, выявляющую значение урока. Озвучивает условия выполнения заданий. Проводит параллель с ранее изученным материалом. | Восприятие темы и её значение в освоении профессии. Осмысление. | Систематизировать имеющиеся у студентов знания.  Вызвать эмоциональный настрой и познавательный интерес к теме. | ПК2.2; ПК 2.3  ОК 01, 02  ОК 04. | | Фронтальная и работа в паре, дискуссия. |
| Подготовка обучающихся к активному  и сознательному усвоению нового материала  **(15 минут)**  Совместная постановка целей занятия, определение плана деятельности. | | 1. Поставить цель, задачи и план действия на занятии | Ставит цель. Объясняет последовательность действий на занятии Формулирует задание  Проводит параллель с ранее изученным материалом. Озвучивает вопросы. Организует выполнение и проверку задания. | Совместная постановка целей и задач. Воспринимают план действий на занятии  Отвечают на вопросы. | Последовательность выполнения действий на занятии Определение этапов приготовления горячих первых блюд | ПК2.2; ПК 2.3  ОК 01, 02  ОК 04. | | Фронтальная и групповая работа. |
| Физкультминутка  **5мин** | | Совместное выполнение упражнений  Смена деятельности, отдых и восстановления сил студентов | Проводит физкультминутку | Выполняют упражнения | Профилактика утомления, психоэмоциональная разрядка | ОК 08. | | Фронтальная |
| **Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности - 4часа 30 минут** | | | | | | | | |
| Актуализация опорных знаний обучающихся на начало практического занятия.  **15 мин** | | Актуализировать знания по теме: приготовление блюда  "Борщ с картофелем и свежей капустой" | **1. Обвести кружком**  **правильные ответы.**   Овощи, используемые  для приготовления  блюда "Борщ с  картофелем и свежей  капустой":  а) картофель;  б) капуста;  в) огурцы соленые;   г) морковь;  д) свекла;  е) крупа рисовая  ё) грибы  ж) чеснок.  ж) рыба  **2. Отметьте буквой «С»**  – санитарно- гигиенические требования,  буквой  «Т» – правила техники  безопасности**:**  1) руки мойте с мылом**,**  2) перед включением электроприбора проверьте его исправность  3) наденьте фартук и косынку  4)включайте и выключайте приборы сухими руками  **3. Ответьте «ДА» или «НЕТ» на следующие вопросы:**  - Борщ с картофелем и свежей капустой - это холодный суп?  - Цвет в борще зависит от правильности тушения свеклы ?  - Овощи при варке супа закладывают в бульон не дожидаясь кипения?  **4. Как нарезают лук репчатый для приготовления борща?**  а) брусочками  б) мелкими кубиками  в) соломкой  **5. Выбери  основной продукт борща:**  а) Морковь  б) Капуста  в) Свекла  6.**Соотнесите стрелкой картинку к буквам**  1.Борщ по вкусу  а)   кислый  б)   сладкий  в)   кисло – сладкий *23-2limon-chto-eto-takoescale_120038687_main_image_w1180*  **7. Выбери форму нарезки для борща** к картофелем и капустой  а) б) в)  *Как резать картошку правильно (для жарки, супа, духовки…)Нарезка картофеля простая и фигурнаяФормы нарезки овощей для приготовления различных блюд | Вегетарианская  кухня|Домашние рецепты | ВКонтакте*  **8. Как называется эта форма нарезки капусты**  Шашки форма нарезки какой капусты  а) паутинка  б) соломка  в) брусочек  **9. Обозначите стрелочкой виды овощей к тепловой** обработке их для борща  **Тушение Пассерование**  *299112_2Белый и красный лук: отличия и полезные свойства | В чем разницаistockphoto-1199556354-612x612*  **10. Согласны ли вы с утверждением, что** борщи подают при температуре 70С;  **а) да б) нет** | Отвечают на поставленные вопросы в тестах.  Размышляют над поставленными вопросами и дают правильный ответ | Закрепление знаний теоретического материала по теме: «Приготовление горячих супов: "Борщ с картофелем и свежей капустой" | | ПК2.2; ПК 2.3 | Индивидуальная |
| Физкультминутка **5мин** | | Совместное выполнение упражнений для восстановления трудоспособности | Проводит физкультминутку | Выполняют упражнения | Восстановление работоспособности | | ОК 08. | Групповая |
| Формирование ориентировочной основы действий  **40 мин** | | 1. Изложить новый материал методом демонстрации трудовых приёмов в сочетании с комментированием по приготовлению блюд | Практический показ технологии приготовления борща с картофелем и свежей капусты, формы нарезки соломкой, брусочком для разных овощей, приемы шинковки капусты "на себя" и "от себя";  Как правильно шинковать капусту - YouTubeКак нашинковать капусту для пирожков?  - показывает инструменты, инвентарь, посуду, оборудование;  -объясняет последовательность выполнения трудовых приёмов и операций;  -объясняет способы контроля и самоконтроля;  - объясняет безопасность труда при работе с инструментами и инвентарём.  Предлагает игровую ситуацию:  Приготовление первых блюд  "Борщ для вегетарианцев и борщ для мясоедов" | Восприятие  Зрительное восприятие показываемого материала  Осмысление, запоминание новой информации.  Организация рабочего места  Выбирают технологические карты на приготовление блюда.  Рассчитывают сырьё по сборнику рецептур  Расписываются в журнале по технике безопасности. | Усвоение трудовых приёмов и операций при приготовлении окрошек  Распределение по рабочим местам | | ПК2.2; ПК 2.3  ОК 01, 02  ОК 04. | Беседа  Показ  Выполнение трудовых приёмов |
| Самостоятельная работа  **3 часа** | | 1. Самостоятельно приготовить "Борщ с картофелем и свежей капустой" 2. соблюдая правила техники безопасности | Координирует деятельность по решению производственной задачи, соблюдение технологии приготовления борщей.  Контролирует работу студентов, оказывая необходимую помощь, отвечает на возникшие вопросы в ходе работы. | Рациональная организация рабочего места. Соблюдения правил ТБ, санитарии и личной гигиены.  Выполнение трудовых приёмов и в едение технологического процесса по приготовлению борщей.  Самоконтроль при нарезке и пассеровании овощей, при тушении свеклы, последовательности закладки продуктов, доведении до готовности и до вкуса, порционировании блюд, оформлении и подаче. | Самостоятельно решать проблемы, подобрать всё необходимое для организации работы на своих рабочих местах, соблюдать ТБ, соблюдение технологии приготовления борща с картофелем и свежей капусты | | ПК2.1; ПК2.2; ПК 2.3  ОК 01, 02  ОК 04.  ОК 08. | Индивидуальная  Индивидуальная  Индивидуальная  Индивидуальная |
| **Анализ и содержание итогов работы (15 минут)**  Выявление пробелов в знаниях и способах действия | | Дегустация блюд по шкале оценки, разбор типичных ошибок  оценка успешности достижения цели | Оценка уровня сформированности умений и навыков при приготовлении горячих супов: "Борщ с картофелем и свежей капустой";  -разбор ошибок  -выводы и предложения  -выставление оценок | Представляют свои блюда и демонстрируют конечный результат своей деятельности;  -осуществляют самооценку;  -решение производственной задачи;  -соотносят результаты с поставленной целью | Презентация приготовленных блюд, анализ выполненной работы, оценка, уборка рабочих мест.. | | ПК2.1; ПК2.2 ПК 2.3  ОК 01, 02  ОК 04.  ОК 08. | Фронтальная и групповая работа. |
| **Информация о домашнем задании, инструктаж**  **(5 минут)**  Информация о домашнем задании  Обеспечить понимание обучающимися цели, содержания и способов выполнения домашнего задания. | | Три уровня домашнего задания:  - стандартный минимум;  - повышенный;  - творческий. | Озвучивает и комментирует выполнение д/з. | Уточняют задание. | Углубить изучение темы | | ПК2.1; ПК2.2 ПК 2.3  ОК 01, 02  ОК 04.  ОК 08. | Индивидуальная работа. |
| **Рефлексия**  **(10 минут)**  Инициировать рефлексию учащихся по поводу своего психоэмоционального состояния. | | Осознание достижения цели урока. | Выдает раздаточный материал для оценивания, консультирует по выполнению.  Оценивают свое эмоциональное состояние | Называют основные позиции нового материала и как они их усвоили (что получилось, что не получилось и почему).  Оценивают успешность урока, демонстрируют результаты. | Анализ собственной деятельности. | | ПК2.1; ПК2.2 ПК 2.3  ОК 01, 02  ОК 04. ОК 08. | Индивидуальная работа. |

**Сценарий проведения учебного занятия**

Добрый день! На сегодняшнем занятии присутствует группа 1П.

Дежурный доложи о наличии и готовности обучающихся к занятию, а также все

ли присутствующие, соответствуют санитарным требованиям.

Ведь вы всегда должны помнить о требованиях, предъявляемых к повару перед началом

работы:

- спрячь волосы под колпак

- сними кольца и часы

- не носи в карманах спецодежды колющие и режущие предметы, одень, сменную обувь.

Дежурный докладывает: Группа 1П в количестве 10 человек к занятию готова, отсутствующих нет. Спецодежда у всех соответствует санитарным требованиям, ногти коротко пострижены, гнойничковых заболеваний нет.

Хорошо! Рада видеть вас в добром здравии и хорошем настроении, это поможет нам работать эффективно, слаженно и добиться отличных результатов.

Итак, мы продолжаем изучать раздел МДК.01.02 «Приготовление супов и соусов».

Прошу вас отгадать загадку:

"Бабушка варит внукам суп,

Он с морковкой, свёклой, луком.

Внуки кушают прекрасно

Со сметаной супчик красный!!!!"

Совершенно верно, это борщ. Тема нашего занятия приготовление блюда "Борщ

с картофелем и свежей капустой"

Хочется отметить, что борщи относятся к заправочным супам, а характерной особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продук­ты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе.

По­этому они приобретают вкус и аромат тех продуктов, которые используют для супа. Основным продуктом для всех борщей является свекла, а жидкой основой бульон.

Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание. Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15-20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1 -1,5 ч, периодически помешивая.

При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогре­тым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. За­тем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10-15 мин. Этот способ является наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время. При этом способе увеличивается расход жира.

Свеклу варятцеликом, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.

Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского - шаш­ками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флот­ского и сибирского - кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибир­ского - ломтиками и пассеруют.

Борщи должны иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяр­кую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем.

При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

Скоро нам с вами предстоит прохождение учебной практики, и мне бы хотелось, чтобы вы чувствовали себя там профессионально уверенно, применив все полученные знания. В связи с этим наше занятие сегодня пройдёт немного необычно.

Сегодня мы будем поварами кафе, кафе «Удача», фирменным блюдом которого являются заправочные супы, а в частности – Борщ "Обыкновенный" или борщ с картофелем и свежей капустой. И нам предстоит сегодня его приготовить. Но прежде чем приступить к их приготовлению мы повторим вопросы теории, правила техники безопасности, санитарии и гигиены, с моей стороны будет произведён показ практических приёмов, вы ознакомитесь с раздаточным материалом, заполните технологические карты и только после этого приступите к приготовлению борща. Согласно отведённым рабочим местам, которые у нас под номерами, мы с вами разделимся на 2-е мини группы. 1-ая мини группа с 1 номера по 5-й, а 2-ая мини группа с 6 по 10-ой.

План нашего занятия понятен? Хорошо продолжим дальше.

Кроме того каждым из вас в процессе отработки заданий, освоит профессиональные умения и навыки в приготовлении борщей, научатся подбирать необходимый инвентарь, посуду, соблюдать технологическую последовательность при выполнении операций, порционировать супы, оформлять и подавать. Завершающим этапом нашей работы будет организация дегустационного стола.

С вашей же стороны необходимо, провести дегустацию и бракераж, приготовленных вами блюд, дать органолептическую оценку качества борщей. Попробовав блюда нашего кафе, гости оценят ваше кулинарное искусство, попробовав их на дегустационном столе.

Поставленные задачи вам понятны? Замечательно, я хотела бы от вас услышать чем мы сегодня будем с вами заниматься и какую цель вы перед собой поставили, придя на занятие (ответ обучающегося).

Меня радует, что вы пришли на занятие, поставив перед собой конкретную цель, с мотивировав себя на решение поставленных учебно-профессиональных задач.

Для того, чтобы приготовить вкусно с соблюдением всех технологических операций, нам необходимо повторить вопросы по пройденной теме. Для повторения и закрепления теоретических знаний мною были разработаны тесты, которые содержат вопросы, касающиеся приготовления заправочных супов.

Вам будет необходимо из предложенных вариантов выбрать правильный ответ, поставив напротив каждого выбранного вами варианта ответов «+» или «да». На решение тестовых заданий, согласно плану нашего занятия отведено 10 минут.

Для активизации вашей мыслительной деятельности и улучшения мозгового кровообращения давайте проведём **физкультминутку:**

1.Наклон головы вправо, наклон головы в лево, поворот головы в право, поворот головы в лево. Повторить 3 раза.

2. Смотреть на какой либо предмет, находящийся перед собой, и поворачивать голову вправо и влево, не отрывая взгляда от этого предмета. Повторить 3 раза.

Молодцы! Немного отдохнули, а теперь перейдём к тестовым заданиям.

Для дальнейшей работы нам необходимо организовать рабочее место, подобрать соответствующую посуду, инвентарь, следить за чистотой своей рабочей зоны, периодически мыть руки и посуду после каждой операции.

Также вы должны подготовить и взвесить необходимые продукты, внимательно изучить последовательность технологических операций.

Для организации вашей собственной деятельности, и координации действий, каждому из вас отведено определенное рабочее место. Места пронумерованы с указанием фамилии.

1 и 2 место отведено\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 и 4место\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 и 6 место\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

При приготовлении блюд вы будите пользоваться электромеханическим и механическим оборудованием: электроплитой, весоизмерительным оборудованием, производственным столом, а также кухонным инвентарём и посудой**:** кастрюлями, ложками, разделочными досками ОС, МВ, нож поварской с маркировкой «МВ», «ОС», лопатки деревянная и металлическая, сковороды и кастрюли наплитные, тарелка столовая глубокая и плоская, миска, разливательные ложка, столовая ложка, и сырьё: свекла, капуста свежая, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, томатное пюре, кулинарный жир, сахар, уксус 3%-ный, мясо для бульона.

При выполнении учебно - производственных упражнений вы должны, знать и соблюдать меры пожарной безопасности, соблюдать Санитарно-гигиенические требования приготовления заправочных супов.

В связи с этим необходимо повторить правила ТБ, правила санитарии и личной гигиены.

Итак.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Перед работой вымой руки  с мылом. | C:\Users\niken\Downloads\Без названия (2).jpg |
| 2 | Правильно одень спецодежду, волосы убери под колпак. | Купить мужской китель поварской, классический крой ST5568, GreiffБрюки поварские на резинке, бязь отбеленная: фото, характеристики, цена |  Купить в интернет-магазине с доставкой по Твери и МосквеФранцузский поварской колпак ЧерныйФартук поварской черный А-025A пошив на заказ |
| 3 | Рукава одежды поверни до локтей или застегни на пуговицы. | Костюм повара "ШЕФ" белый+красный КОС016 от производителя купить в  интернет-магазине оптом и врозницуСпецодежда для повара или зачем нужен колпак?Костюм повара ЛЮКС • ОПТ от 20 000 ₽ в Иванове |
| 4 | Не держи в карманах булавок и острых предметов. | Требуется повар Изображения – скачать бесплатно на FreepikМужчина-шеф-повар, одетый в белую форму, держит нож, испуганно смотрит в  камеру на белом фоне новичок на кухне | Премиум Фото |
| 5 | Осмотри инвентарь, убедись в его исправности. | Чек-листы аудита темных кухонь и фабрик еды. Практика внедрения эффективной  системы контроля качества в индустрии готовой еды на доставку.Инструкция по охране труда для слесаря механосборочных работ 2023 |

При выполнении заданий вы столкнётесь с опасными зонами - приёмы работ, требующие особой собранности при работе: это электрическая плита, и работа с ножом.

Поэтому перед началом работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Проверь исправность  электрической плиты. | Ремонт профессионального кухонного оборудования Срочный ремонт электроплит  ATESY (АТЕСИ) | Ремонт профессионального кухонного оборудования ремонт  техники Atesy |
| 2 | Убедиться в исправности режущих инструментов, рукоятка ножа должна плотно прилегать к клинку | 6 ножей, которые пригодятся на каждой кухне / Изучаем базовый набор инструментов  повара | Food.ru — Главная кухня страны | ДзенТри ножа которые должны быть на каждой кухне. Секреты острого ножа. -  YouTube |
| 3 | Во время работы: нагрев производить при максимальной мощности, затем переключить на нужную температуру. | Электрические плиты для кухни: как не ошибиться с выбором?Характеристики Электрическая плита DE LUXE 5004.18э, эмаль, без крышки,  белый (1391108) смотреть в СИТИЛИНК |
| 4 | Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов | Hello Neighbor 2 | Xbox |
| 5 | Пользоваться прихватками для перемещения посуды. | Приватка кухонная KELA Carla Mini-Ecken Green 28х18 см (ID#1667138158),  цена: 466 ₴, купить на Prom.uaПрихватка KELA Tabea 20х20 см, чашки - купить в официальном  интернет-магазине Kela Украина |
| 6 | Будь внимателен, не отвлекайся сам и не отвлекай от дела других. | Команда поваров готовит в ресторане | Премиум ФотоПовышение квалификации поваров: продажа, цена в Одессе. Товары, общее от  "«Одесский центр профессионально-технического обучения»" - 87896 |
| 7 | При варке : продукты закладывать в кипящую воду от себя. | 9 ошибок, которые не дают вкусно приготовить даже простое блюдоСлишком много поваров – 7 |
| 8 | При нарезке овощей во избежание порезов рук, пальцы держать согнутыми. | шеф-повар нарезает огурец на столе в ресторане. процесс разделки овощей на  кухне Стоковое Изображение - изображение насчитывающей индустрия, меню:  226751275Повар на дом в Минске |
| 9 | По окончанию работы:  Убрать рабочее место. | Уборка рабочего места повара - Лабораторные измерения и ...События - Страница 4 из 7 - Гильдия поваров и шеф-поваров Беларуси |

Продолжим дальше.

Обратите внимание, у вас на столе лежит дидактический материал с технологической картой, инструкционной картой. Изучите внимательно предложенный материал, он поможет вам в практической части нашего занятия. Также перед вами на столе находятся учебное пособие « Кулинария», Сборник рецептур, которые помогут вам в составлении технологической карты для приготовления борща.

Ваша задача правильно составить технологическую карту, ознакомиться с дидактическим материалом, а именно инструкционной картой и приступить к выполнению заданий.

Прежде чем приступить к следующему этапу нашего занятия мне бы хотелось показать отдельные операции по приготовлению борщей.

Итак, в процессе приготовления борща вы будите пользоваться кастрюлей,

разделочной доской, ножом, ложкой, ситом. Сейчас я покажу, как подготовить основные продукты для данного вида супов.

Процесс приготовления борща можно подразделить на три стадии: приготовление бульона, подготовки продуктов, варка борща, заправка, доведение до готовности и отпуск.

Для приготовления бульона необходимо мясо залить холодной водой и варить 1,5 -2 часа.

Пока варится бульон, свеклу, картофель, капусту, морковь и лук моют , очищают, снова моют и нарезают.



Следующим этапом все нарезанные овощи подвергаются тепловой обработке

Свеклу тушат с добавлением томатного пюре, уксуса и жира до полного размягчения, уксус предотвращает свеклу от обесцвечивания. Морковь и лук пассеруют без изменения цвета, затем добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать до готовности.



Последовательность закладки продуктов в кипящий бульон следующая:

сначала вы закладываете капусту, провариваете 10-15 минут, затем картофель, провариваете еще 15-20 минут, после чего кладете пассерованные овощи с томатом, А тушеную свеклу в самую последнюю очередь, доводите до готовности. За 5 минут кладете специи и сахар. Вопросы по приготовлению борща ко мне есть?

Во время выполнения заданий, у вас могут возникнуть затруднения, например во время нарезки овощей, составлении технологической карты, порционировании. Вы можете обращаться ко мне за помощью, хочу также отметить, что во время всей вашей работы, я буду контролировать ваши действия, с вашей же стороны должен осуществляться анализ рабочих ситуаций с оценкой собственной деятельности, а работа в команде поможет вам в решении намеченных задач.

Хорошо, цели вы для себя поставили и прежде чем перейти к этапу самостоятельной работы, вам необходимо расписаться в журнале по ТБ.

**Физкультминутка:** Упражнения для рук

*Умываем руки.* Имитируем движения, которые вы делаете, когда моете руки: потрите ладони друг о друга, одной кистью как бы «омываете» вторую.

Упражнения для снятия утомления с плечевого пояса и рук.

Стоя или сидя, кисти тыльной стороной на поясе. 1-2 свести локти вперёд, голову наклонить вперёд, 3-4 локти назад прогнуться. Темп медленный.

Повторить 5-6 раз. Молодцы!

**Игровая ситуация:** Ребята, сегодня наше кафе посетили люди и заказали наш фирменный суп - борщ обыкновенный, но посетители оказались с разными вкусами: вегетарианцы - люди которые не едят мясо, и мясоеды- любители мясного.

И я как шеф повар нашего кафе, предлагаю обоим мини группам из набора продуктов выбрать те продукты, которые будут вам необходимы для приготовления борщей.

Кто какой суп будет готовить мы сейчас определим по набору продуктов, которые вы отобрали. Ну вот мы и определили, какой суп будет готовить каждая мини группа.

А сейчас, запасемся капелькой терпения и максимальной аккуратностью, так как готовить будем с душой и не торопясь. Ну что, пойдемте готовить!? Настраиваемся морально и идем на кухню с полной уверенностью на успех. Удачи!

**Заключительная часть**

Наступил заключительный этап нашего занятия и мне бы хотелось, подвести его результат. На сегодняшнем занятии каждый из вас готовил борщ, оформлял к подаче. А сейчас мы с вами проведём бракераж приготовленных блюд и каждый из вас расскажет, как приготовил, какие возникали трудности в процессе приготовления. А наши гости попробуют наш фирменный борщ на дегустационном столе, и подтвердят, что именно повара нашего кафе готовят его на отлично.

С моей стороны в течении всего занятия вёлся анализ работы каждого из вас и результат вашей работы. На основании которого вы получили следующие оценки (оглашение оценок с комментариями). Хотелось бы отметить следующих студентов……….

Наше занятие подходит к концу, и я хотела бы от вас услышать:

1. Интересно ли было вам на занятии?

*Ответ:* Самым интересным сегодня на учебном занятии было……..

1. Что было для вас самым сложным?

*Ответ:* Самым сложным для меня сегодня было………

1. Чему вы сегодня научились?

*Ответ:* Сегодня я научился……..

А сейчас запишите домашнее задание на следующее занятие.

**Спасибо всем за урок. До свидания!**

ГРАФИК РАБОТЫ

КАФЕ «УДАЧА»

1.Организационно-мотивационный этап - 30 мин

2. Самостоятельная работа – 4ч. 30 мин

3.Рефлексивный этап - 60 мин