



Автономное учреждение среднего профессионального образования
Ханты – Мансийского автономного округа - Югры

«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Методическая разработка открытого урока лабораторной работы

Тема Приготовление, оформление и подача простых горячих блюд из овощей и грибов

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Профессия 16675 Повар

Группа № 463

Дата проведения 23.10.2024

	Должность	Фамилия/ подпись		Дата
Разработал	Мастер п/о	Р.А. Сиволапова		01.10.2024
Проверил	Руководитель ПМО	З.И. Журова		03.10.2024
Согласовал	Методист колледжа	Т.В. Ульянова		04.10.2024

Методическая разработка урока учебной практики предназначены для обучающихся по специальности 16675 Повар по теме «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Организация-разработчик: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Разработчик:

Сиволапова Р.А., мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании профессионально-методического объединения «Технология продукции общественного питания»,

протокол № 3 от «03» октября 2024 г.

Данная методическая разработка предназначена для проведения уроков учебной практики в соответствии с ФГОС СПО по специальности 16675 Повар утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и программой профессионального модуля МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по теме «Приготовление, оформление и подача простых горячих блюд из овощей и грибов». Возможность организовать учебно-познавательную деятельность обучающихся на более высоком уровне, повысить интенсивность труда обучающихся даёт широкое внедрение в учебный процесс современных средств обучения. Использование документов письменного инструктирования на уроках позволяет значительно увеличить долю самостоятельной работы обучающихся, расширить возможности организации на уроке их индивидуальной и групповой работы, развивать умственную активность и инициативу при усвоении учебного материала.

Технологическая карта конструирования урока ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Наименование профессионального модуля	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Группа	463		
Тема урока	Приготовление, оформление и подача простых горячих блюд из овощей и грибов		
ФИО преподавателя	Сиволапова Р.А.		
Тип урока	Урок по изучению трудовых приемов и операций		
Вид урока	Лабораторная работа		
Используемые педагогические технологии	Словесные, наглядные, практические		
Формы организации	Индивидуальная, фронтальная, групповая		
Методы обучения	Наглядно-демонстрационный метод обучения		
Цель урока	Усвоить, закрепить с обучающимися технологические знания лекционной части по теме: «Приготовление, оформление и подача простых горячих блюд из овощей и грибов» на лабораторной работе, сформировать первоначальные умения по выполнению изучаемых трудовых приемов и операций		
Задачи урока	обучающие	развивающие	воспитательные
	формирование у обучающихся практических навыков по приготовлению простых блюд из овощей и грибов	развитие умений анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль и оценку собственной деятельности; создание условий для формирования вкуса, внимания, глазомера, наблюдательности, настойчивости в достижении целей; творческого подхода к оформлению блюд, формирование и развитие культуры труда и профессиональной лексики	воспитание чувства ответственности за качество выполняемой работы; самостоятельности в труде, бережного отношения к оборудованию, рационального использования сырья
Прогнозируемый результат (знания, умения, навыки, компетенции)	Освоение основных навыков по приготовлению и отпуску блюда «Запеканка картофельная с овощами».		
Оборудование (МТО, дидактические)	Презентация, технологическая карта, инструкционно-технологическая карта, инвентарь, оборудование, сырьё.		

Организационно-деятельностная структура урока (ХОД УРОКА)		
Этап 1. Организационный этап (1-2%)	Цель: настроить обучающихся на урок	Длительность этапа: 2-5 минуты
Деятельность преподавателя	Деятельность учащихся	Формируемые компетенции
• Проверка явки обучающихся на урок, внешнего вида с учетом санитарных требований • Проверка готовности к занятию • Назначение дежурных Закрепление рабочих зон для уборки	Староста сдает отчет о готовности к уроку	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Этап 2. Вводный инструктаж (12-15%)	Цель: демонстрация умений и навыков для приготовления блюда «Приготовление, оформление и подача простых горячих блюд из овощей и грибов»	Длительность этапа: 30-40 минут
Деятельность преподавателя	Деятельность учащихся	Формируемые компетенции
Мастер производственного обучения озвучивает тему и цель урока. Мотивация учебной деятельности обучающихся Ребят, давайте подумаем, для чего нам нужны овощные блюда? Чем данные блюда полезны для нашего организма? Задает вопросы для актуализации опорных знаний. Вопросы: 1) Давайте вспомним, что из себя представляет такой вид тепловой обработки, как запекание? 2) Перечислите ассортимент простых блюд и гарниров из запеченных овощей, какие вы знаете? 3) Перечислите оборудование, инвентарь для приготовления	Обучающиеся внимательно слушают Обучающиеся отвечают на заданные вопросы, анализируют Ответ обучающихся Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот, которые необходимы для нормальной жизнедеятельности организма. Обучающиеся отвечают на заданные вопросы, анализируют 1) Это нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения их до готовности 2) Голубцы, фаршированные кабачки, картофель, перец 3) Пароконвектомат, противень, порционные сковороды, миски, ножи, доски, сковороды	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ПК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

простых блюд и гарниров из запеченных овощей? 4) Температура подачи вторых горячих блюд? 5) При приготовлении блюд из овощей очень важна форма нарезки. Скажите, чему способствует соблюдение формы и размера нарезки овощей? Акцентирует внимание студентов на особенностях технологического процесса, последовательности выполнения технологических операций. Озвучивает критерии оценивания, нормы времени. Проводит инструктаж по ОТ и ТБ.	4) Температура подачи вторых горячих блюд 65°C 5) Сокращается продолжительность тепловой обработки, равномерное доведение до готовности всех частей продуктов, придает блюду эстетический вид. Расписываются в журнале по ТБ и здоровья	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
Этап 3. Текущий инструктаж (70-80%)	Цель: сформировать навыки безопасности и правильного выполнения трудовых операций по приготовлению блюда «Запеканка картофельная с овощами»	Длительность этапа: 120-180 мин.
Деятельность преподавателя	Деятельность учащихся	Формируемые компетенции
Контроль за рациональной организацией рабочего места, правильно выбора инвентаря и посуды. Показ трудовых действий при приготовлении блюда «Запеканка картофельная с овощами» Целевые обходы руководство деятельностью обучающихся при выполнении учебно-производственных работ, контроль и анализ их знаний, умений и навыков	Обучающиеся занимают и организуют свое рабочее место (инструменты, инвентарь, посуда) Обучающиеся внимательно наблюдают за технологическим процессом выполнения последовательных операций приготовления простых горячих блюд из овощей и грибов	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Расстановка студентов по рабочим местам, для организации и выполнения технологических операций приготовление блюда из овощей Целевые обходы рабочих мест мастером: • С целью проверки организации рабочих мест; • С целью рационального использования приспособлений, инвентаря, оборудования; • С целью проверки санитарного состояния рабочего места; • С целью проверки техники безопасности на рабочем месте; • С целью контроля правильности выполнения, приемов, операций; • С целью выявления допущенных ошибок; • С целью возможного исправления брака в работе. Повторный показ приемов, операций для слабых учащихся. Прием, анализ и оценка качества выполненных заданий.	Обучающиеся расходятся по рабочим местам и приступают к выполнению работы, осуществляют самоконтроль при помощи технологической карты Соблюдение технологического процесса и последовательности выполнения работ Самоконтроль техпроцесса, технических требований, требований ТБ	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
Этап 4. Заключительный инструктаж (5-7%)	Цель: анализ работы. Подведение итогов	Длительность этапа 30 минут
Деятельность преподавателя	Деятельность учащихся	Формируемые компетенции
Цель: анализ учебной работы Подведение итогов работы: Анализ преподавателя наиболее типичных ошибок в работе обучающихся; Рефлексия: Что удалось?	Выставка выполненных работ обучающихся. Представление готовых работ обучающимися. Обучающиеся демонстрируют свою работу. Убирают рабочее место.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

Что не получилось? Какие были трудности во время выполнения задания? Что тебе больше всего понравилось? А что тебе мешало? Объявление и выставление оценок (с комментариями) Выдача домашнего задания: отработка дома практического задания «Запеканка картофельная с овощами» для закрепления. Уборка рабочего места		ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ПОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам 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 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
---	--	---

Мастер п/о _____ / Сиволапова Р.А.

Приложение 1 к технологической карте урока

Организация: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Предприятие: кулинарный цех СП-3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: «Запеканка картофельная с овощами» № рецептуры 262

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порцию(г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Картофель	240	180			Сваренный картофель обсушить и в горячем состоянии протереть. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями сковороду, слоем 2 см, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают сливочным маслом и запекают при температуре 220-230С, в течении 10 мин до золотистого колера. Фарш. Нарезанную соломкой капусту обжарить при температуре 120° – 140°С, лук репчатый нарезанный соломкой пассеровать при температуре 110° - 120°С, шампиньоны нарезать соломкой и слегка обжарить при температуре 120° – 140°С. Капусту, грибы, пассерованный лук, смешать, добавить перец, соль. Можно добавить зелень петрушки, массу вымешать до однородной консистенции. Подача: Отпускают в порционной сковороде, полив сливочным маслом, посыпав зеленью Температура подачи - 65°С Сроки реализации и хранения -2 часа Требования к качеству Внешний вид: запеканка имеет ровную поверхность без трещин, с румяной корочкой Консистенция: мягкая Цвет: овощей из которых приготовлена запеканка Вкус: в меру соленый, свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный запеканке , сливочному маслу.
2	Масса протертого картофеля		175	175		
3	Для фарша					
4	Капуста свежая	50	40*	30		
5	Грибы шампиньоны свежие	99	75*	30		
6	Лук репчатый	24	20*	10		
7	Масло растительное	10	10			
8	Масса фарша			40		
9	Сметана	5	5			
10	Сухари пшеничные	5	5			
11	Соль	2	2			
12	Перец молотый	0,02	0,02			
13	Масса п/ф			225		
14	Масса запеканки			200		
15	Масло сливочное	10	10			
16	Зелень	3	2			
Выход		-	-	210		

Составил мастер п/о

Р.А. Сиволапова

Инструкционно - технологическая карта

Подготовка картофеля

Упражнения: промывание, очистка, нарезка, тепловая обработка

Инвентарь: миски, доска, нож, кастрюля

Оборудование: производственный стол, ванна моечная, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Промывание	Моют картофель вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	
Очистка от кожицы	Очищают картофель вручную в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью	
Нарезка	Обработанный картофель нарезают на четыре равные части	
Тепловая обработка	Заливают картофель горячей водой, ставят на плиту и доводят до кипения при 100°C. Добавляют соль и варят на среднем огне 20-30 минут	
Подготовка	Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают приспособлением для протирания картофеля	

Подготовка капусты для фарша

Упражнения: очистка, промывание, нарезка, тепловая обработка,

Инвентарь: миски, сковорода, лопатка, доски, ножи.

Оборудование: производственный стол, ванна моечная, электрическая плита

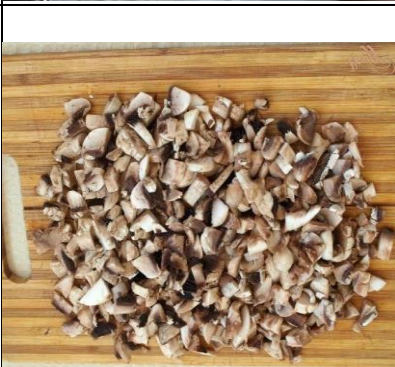
Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Очистка	Удаляют загнившие и увядшие листья	
Промывание	Моют в целях удаления с поверхности остатков земли и песка	
Нарезка	Нарезают соломкой (длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)	
Тепловая обработка	Обжаривают до готовности при температуре 120° – 140°C	

Подготовка грибов

Упражнения: мытье, очистка, ополаскивание, нарезка, обжаривание, тепловая обработка

Инвентарь: сковорода, миски, доска, нож, деревянная лопатка

Оборудование: производственный стол, ванна моечная, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Мытье	Шампиньоны промывают под холодной проточенной водой	
Очистка	У шампиньонов снимают пленку, закрывающую пластинки, и кожицу с шляпки. По необходимости также зачищается нижний край ножки	
Ополаскивание	Ополаскивают под холодной проточенной водой	
Нарезка	Шинкуют грибы соломкой (сечение 2*2, длина 4, 5 см)	
Тепловая обработка	Обжаривают до полуготовности на растительном масле при температуре 120° – 140°C	

Подготовка репчатого лука

Упражнения: очищение, промывание, нарезка, тепловая обработка

Инвентарь: миски, сковорода, доска, нож.

Оборудование: производственный стол, ванна моечная, плита

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Очищение	Удаляют донце и очищают от кожуры	
Промывание	Промывают под холодной проточенной водой	
Нарезка	Нарезают лук репчатый соломкой толщиной 1-2 мм	
Тепловая обработка	Пассеруют на сковороде до золотистого цвета при температуре 110° - 120°C	

Сборка картофельной запеканки

Упражнения: выкладывание слоев, тепловая обработка

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, кисточка, ложки столовые, форма для запекания

Оборудование: производственный стол, пароконвектомат

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Выкладывание 1 слоя	Одну часть протертого картофеля кладут на смазанный сливочным маслом и посыпанную сухарями порционную сковороду, слоем 2 см, разравнивают	
Выкладывание 2 слоя	Выкладывают фарш из разных пассерованных овощей на первый слой картофельной массы	
Выкладывание 3 слоя	Выкладывают второй слой на фарш, разравнивают поверхность	
Тепловая обработка	После формования смазывают сметаной, наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают сливочным маслом и запекают при температуре 220-230°C, в течении 10 мин до золотистого колера.	
Подача	Отпускают в порционной сковороде, полив сливочным маслом, посыпав зеленью. Температура подачи - 65°C	