

Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

Методическая разработка практического урока
для обучающихся II курса
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по ПМ 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Автор: Столяренко Д.С.,
преподаватель практики
ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»

2024 г.

Рассмотрена на заседании ПЦК
преподавателей практики и
мастеров производственного обучения
Протокол № 7 от «15» февраля 2024 г.
Председатель ПЦК *Мель* Е.М. Желябовская

Принята на заседании Методического Совета
Протокол № 5 от «25» марта 2024 г.

Председатель *Герчук* М.С. Герчук

Разработчик: **Столяренко Дарья Сергеевна**, преподаватель ОГАПОУ
«Белгородский техникум общественного питания».

Содержание

1. Пояснительная записка	4
2. Аналитическая часть	7
3. Практическая часть	10
4. Приложение	16
5. Заключение	34
6. Список используемых источников	35

1. Пояснительная записка

Методическая разработка учебного занятия ПМ.07 «Профессия повар» на тему «Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё» разработана в соответствии с Рабочей программой учебной дисциплины по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Групповая форма обучения – это форма организации деятельности учащихся, при которой в классе создаются небольшие группы примерно из трех или пяти учащихся для совместной учебной работы.

Групповая форма обучения позволяет организовать самостоятельную работу, формировать у школьников умения коллективно и индивидуально выполнять ее, оценивать полученные результаты. Работа ученика в группе сверстников развивает интерес к изучаемому и пройденному материалу, а также хорошо развивает универсальные учебные действия.

Использование группового обучения вносит разнообразие в традиционную организацию учебного процесса, что способствует развитию отношений между учителем и группой учащихся, а также между учениками, объединенными общей целью и содержанием и результатом групповой деятельности. Групповая работа развивает способность смотреть на себя, на свою деятельность со стороны.

Актуальность применения на учебных занятиях образовательной технологии групповой формы обучения, или ее элементов определяется необходимостью повышения познавательной мотивации к изучаемой дисциплине процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Методическая разработка актуальна для реализации ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины.

Цель методической разработки заключается в презентации практического применения образовательной технологии групповой формы обучения на учебном занятии, как одной из эффективных форм организации познавательной деятельности обучающихся, направленной на достижение предметных и личностных результатов обучающихся и формирования общих компетенций.

Новизна содержания методической разработки состоит в оптимальном сочетании групповой и индивидуальной форм организации деятельности обучающихся с учетом их особенностей развития, уровня учебных возможностей и познавательной мотивации в освоении учебной дисциплины.

Содержание методической разработки направлено на изучение и первичное закрепление новых знаний и углубления уже имеющихся знаний у обучающихся.

В процессе организации групповой работы, по выполнению практических и теоретических заданий, создаются благоприятные условия для формирования следующих личностных (ЛР), метапредметных (МР), предметных (ПР) результатов и общих компетенций (ОК):

ЛР3. Развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения.

ЛР5. Умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению.

МР2. Владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации.

МР 4. Умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В ходе освоения профессиональной деятельности, в рамках урока обучающиеся должны:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из натуральной котлетной массы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к полуфабрикатам из натуральной массы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из натуральной котлетной массы;
- использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из натуральной котлетной массы;
- оценивать качество полуфабрикатов.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из натуральной котлетной массы из мяса;
- правила проведения бракеража;
- температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из натуральной котлетной рубленой и котлетной массы из мяса;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1. Аналитическая часть

Реализация ФГОС предполагает нацеливание на приоритетное направление по формированию умений и навыков. Здесь важна активная позиция студента для решения учебной задачи. А это возможно при особой организации обучающихся в учебном процессе, а именно при использовании парной и групповой работы, где студент вооружается навыками самостоятельной деятельности, становится в позицию исследователя, становится равноправным участником обучения. Деятельность студентов является коллективной. На занятии учащиеся любят работать парами, советоваться. Это объясняется тем, что обучающиеся испытывают потребность в общении, работая в составе группы, они на собственном опыте убеждаются в пользе совместного планирования, распределении обязанностей, взаимообщения. Учащиеся спланируют между собой, приучаются действовать согласованно и слаженно, испытывая чувство коллективной ответственности за результат совместной деятельности. Групповая форма организации работы требует явных усилий и способностей каждого, а это является естественным стимулом здорового творческого соревнования. Групповая работа – одна из форм коллективной деятельности учащихся на уроке.

Принцип работы в группе состоит в передаче учащимся на период такой работы функций, традиционно выполняемых преподавателем: информационных, организационных, контролирующих и (частично) оценивающих. Групповая форма учебной работы предполагает включение группы учащихся в совместное планирование учебной деятельности, воспитание и уяснение информации, обсуждение, взаимный контроль. Эта форма предполагает работу учащихся над едиными заданиями. Темп работы зависит от состава группы.

Студент индивидуально воспринимает информацию. Но в процессе усвоения знаний ему необходимо высказываться, давать обоснования решениям. По сравнению с фронтальной групповая форма обучения представляет ученикам чаще и полнее излагать свои мысли вслух. Этим процессом взаимного обучения управляет преподаватель. Он контролирует деятельность учебных групп, вносит коррективы. Для организации полноценного учебного действия очень важны такие формы работы, как взаимная проверка заданий, взаимные задания групп, учебный конфликт, а также обсуждение участниками способов своего действия. Так, в ходе взаимной проверки группы осуществляют те формы проверки, которые ранее выполнялись педагогом. На первых этапах введения этого действия одна группа может отмечать ошибки и недоделки в работе другой, но в дальнейшем студенты переходят только к содержательному контролю (выявляются причины ошибок, разъясняется их характер). Одной из главных целей организации групповой деятельности является развитие мышления

обучающихся. Работа в группе помогает студенту осмыслить учебные действия. Поначалу, работая совместно, обучающиеся распределяют роли, определяют функции каждого члена группы, планируют деятельность. Позже каждый сможет выполнить все эти операции самостоятельно. Кроме того, работа в группе позволяет дать каждому студенту эмоциональную и содержательную поддержку, без которой многие вообще не могут включиться в общую работу класса. У робких и слабых обучающихся развивается тревожность, у лидеров – искажение становления характера. Каждый студент имеет возможность утвердиться в себе в микроспорах, где нет подавляющего авторитета педагога и внимания всего класса.

В групповой деятельности учащиеся приобретают опыт выполнения тех рефлексивных функций, которые составляют основу умения учиться (контроль и оценка, целеполагание, планирование). Ещё хочется отметить то, что работа в группе позволяет повысить мотивацию, вовлечь в содержание обучения как можно больше учащихся класса. Особо остановимся на воспитательном моменте.

При правильной организации групповой деятельности обучающиеся учатся общаться, отстаивать свою точку зрения, слышать и принимать мнение другого, приходить на помощь товарищу в затруднительной ситуации.

Кроме того, решается и ряд других учебных и воспитательных задач: возрастает объем усваиваемого материала и глубина его понимания; на формирование понятий, умений, навыков тратится меньше времени, чем при фронтальном обучении; студенты получают большое удовольствие от занятий, комфортней чувствуют себя в техникуме; возрастает познавательная активность и творческая самостоятельность учащихся; меняется характер взаимоотношений между студентами: исчезает безразличие, агрессия; прибавляется теплота и человечность; сплоченность класса возрастает; студенты начинают понимать друг друга и самих себя, относятся друг к другу и к себе с большим уважением; в то же время растет самокритичность: студент, имевший опыт работы со сверстниками, более точно оценивает свои возможности, лучше себя контролирует. Обучающиеся помогают в учебе своим товарищам, с большим уважением и менее потребительски относятся к труду педагога.

Приобретаются навыки, необходимые для жизни в обществе: ответственность, такт, умение строить свое поведение с учетом позиций других людей. Преподаватель получает возможность реально осуществлять индивидуальный подход к учащимся; учитывать их взаимные склонности, способности, темп работы при делении класса на группы, давать группам задания, дифференцированные по трудности. Воспитательная работа педагога становится необходимым условием группового обучения, так как все группы в своем становлении проходят стадию конфликтных отношений.

Таким образом, технология группового сотрудничества помогает установлению эмоциональных контактов между обучающимися, приучают

работать в команде, прислушиваться к мнению своих товарищей, устанавливают более тесный контакт между обучающимися и преподавателем. В конечном итоге, значительно повышается качество подачи материала и эффективность его усвоения, а, следовательно, и познавательной мотивация к изучению иностранного языка со стороны обучающихся.

3. Практическая часть

Тема: «Приготовление натуральной рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё»

1. Вводный инструктаж (45мин.):

- Взаимное приветствие, выявление отсутствующих, проверка санитарного состояния студентов, проверка их готовности к уроку.
- Сообщение темы и целей урока.
- Ознакомление студентов с критериями оценок за каждый вид работ и оценочным листом.
- Повторение, закрепление материала предыдущего урока.
- Объяснение нового материала.
- Работа с технической документацией.
- Составление студентами схемы технологической последовательности приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из неё.
- Повторение правил по технике безопасности и санитарным нормам.

2. Текущий инструктаж (120 мин.):

- Расстановка обучающихся по рабочим местам.
- Организация рабочих мест.
- Проверка правильности выполнения задания и соблюдения техники безопасности.
- Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций.
- Индивидуальное инструктирование по соблюдению технологического процесса и демонстрация технологических операций.
- Демонстрация работ обучающихся, комментарии.
- Уборка обучающимися рабочих мест.

3. Изучение темы занятия (формирование знаний, повторение материала).

4. Заключительный инструктаж. (15 мин.):

- Сообщение о достижении целей урока.
- Оценивание качества работы каждого обучающегося – выводим оценку в журнал.
- Разбор типичных ошибок.
- Выдача домашнего задания.

5. Подведение итогов занятия.

6. Оценивание.

По итогам практического занятия все обучающиеся получают оценку в журнал.

7. Домашнее задание:

- заполнить дневники, повторить изученный материал. Выполнение домашнего задания позволит лучше закрепить новый материал, детальнее вникнуть в технологию приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.
- Повторить тему «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы».
- Составить технологические схемы по приготовлению полуфабрикатов из рубленой массы.
- Составить кроссворд по теме «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы».

Молодцы вы меня порадовали сегодня. Самым сплоченным коллективом была выявлена команда «_____» за сегодняшний урок получают отличную оценку. Спасибо за проделанную работу, на уроке показали хорошие знания, я увидела, что вы научились готовить самостоятельно полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. У вас есть способности, и вы стремитесь их развивать. Теперь вы придёте домой, и удивите своих близких умением готовить полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы, используя разные способы и разное сырье.

Рефлексия

1. Что нового я узнал на уроке?
2. Как бы вы назвали урок?
3. Что было самым важным на уроке?
4. Что для тебя было легко (трудно)?
5. Доволен ли ты своей работой?
6. За что ты хочешь похвалить себя или кого-то из одноклассников?

№ п/п	Наименование этапа	Цели и задачи	Время, мин.	Деятельность преподавателя практики	Деятельность обучающихся
Вводный инструктаж – 45 мин.					
1	Организационный этап	Подготовка к уроку. Формирование организационных и коммуникативных навыков	2	Приветствие, проверка готовности студентов к уроку: - наличие дневников учебной практики - канцелярских принадлежностей	Приветствие, проверка наличия: • дневников учебной практики • канцелярских принадлежностей
2	Погружение в тему урока	Подготовка к восприятию нового материала	3	1. Сообщение темы урока 2. Доведение информации о формах работы на уроке 3. Разъяснение критериев оценок (Приложение 1)	Знакомство с оценочным листом
		Актуализация опорных знаний	5	4. Задание: составить технологическую цепочку по механической кулинарной обработке и разделке мяса (Приложение 2)	Составляют технологическую цепочку, опираясь на приложение 1
			5	5. Блиц-опрос (Приложение 3)	Отвечают на вопросы блиц-опроса
			5	6. По технологической схеме определите название полуфабриката (Приложение 3, 4). По технологической схеме определите название полуфабриката и найдите ошибку (Приложение 5)	Работают с технологическими схемами
			10	6. Повторение технологии приготовления котлетной массы. Разбор требований, предъявляемых к готовым полуфабрикатам. Согласно таблице (Приложение 6)	Работают с таблицей. Вносят соответствующие записи в дневниках. Работают со сборником рецептов. Производят расчёт количества сырья для приготовления рубленой массы, фаршей

		Развитие воображения. Совершенствование аналитических навыков	12	7. Составить последовательную технологическую цепочку приготовления блюда из рубленной массы с последующей подачей (Приложение 7) 8. Разбор ошибок, допущенных при последовательном составлении технологической цепочки приготовления блюда из рубленной массы с последующей подачей	<ul style="list-style-type: none"> Используя дидактический материал, составляют технологическую цепочку приготовления блюда из рубленной массы с последующей подачей Анализ ошибок при последовательном составлении технологической цепочки приготовления блюда из рубленной массы с последующей подачей
		Совершенствование коммуникативных навыков. Привитие навыков безопасной жизнедеятельности	3	8. Повторение правил техники безопасности и организации рабочего места при работе в мясном цехе	Работают с инструкциями. Задают вопросы друг другу в микрогруппах
Текущий инструктаж – 120 мин.					
3	Самостоятельная работа студентов по выполнению производственного задания	Формирование первоначальных умений по выполнению трудовых приемов и операций при приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Использование знаний, полученные	5 10 10 20	1. Ознакомление студентов с производственным заданием (Приложение 8). Контроль за выполнением задания <ul style="list-style-type: none"> Контроль за организацией рабочего места. Контроль за деятельностью студентов. Контроль за правильностью сборки, при необходимости индивидуальное инструктирование; контроль за соблюдением правил техники безопасности. 	Работа с инструкционными картами (Приложение 8) 1. Организация рабочего места. 2. Взвешивание продуктов. 3. Подготовка мясорубки к работе.

		раннее. Развитие внимания, моторики рук (мышечная память).	25 30 10 10	<ul style="list-style-type: none"> • Наблюдение за деятельностью студентов; при необходимости индивидуальное инструктирование и показ трудового приёма. • Контроль за качеством выполняемых работ; при необходимости индивидуальное инструктирование и показ трудового приёма. • Оценка выполненных работ. • Контроль за ходом уборки рабочих мест. 	<p>4. Приготовление котлетной массы.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.</p> <p>6. Демонстрация выполненных работ.</p> <p>7. Уборка рабочих мест.</p>
Заключительный инструктаж – 15 мин					
4	Заключительный этап	Развитие навыков критического мышления, аналитических способностей	3	<p>Подведение итогов работы.</p> <p>Сегодня на уроке мы с вами изучили:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологию приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё. • Ознакомились с видами брака. • Повторили и закрепили технику безопасности при работе в мясном цехе. • Вспомнили санитарные нормы и правила. • Закрепили правильную организацию рабочего места при работе в мясном цехе. • Произвели расчёт с использованием технологической карты. 	Студенты мысленно восстанавливают последовательность и содержание основных этапов урока.
5	Разбор типичных ошибок		7	<p>Анализ допущенных ошибок при выполнении практического задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • масса плохо выбита - п/ф разваливается; • на поверхности трещины; • неравномерная панировка; • отсутствуют проколы на п/ф; 	Студенты проводят самоанализ практической деятельности на уроке.

				<ul style="list-style-type: none"> • неправильный подбор приёмов при формовании изделий; • ошибки в организации рабочего места. 	
6	Оценка работы, комментарии		3	Студентам раздаются оценочные листы с выставленными баллами и итоговой оценкой.	Студенты знакомятся с оценочными листами, при необходимости задают возникающие вопросы.
7	Домашнее задание	Развитие познавательной активности	2	<p><i>Преподаватель:</i> повторить тему «Приготовление п/ф из котлетной массы»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составить технологические схемы по приготовлению п/ф из рубленой массы. • Составить кроссворд по теме «Приготовление п/ф из рубленой массы». 	Студенты записывают домашнее задание в дневник учебной практики

Приложение 1

Оценочный лист

ФИО	Внешний вид	Задание №1 Составить тех-скую цепочку по мех. кул. обр. и разд. мяса (Прил. 1)	Задание №2 Блиц опрос (прил. 2)	Задание №3 Определить название п/ф (прил. 3)	Задание №4 Найти ошибку (прил. 4)	Задание №5 Составить технол. последовательность приготовления п/ф	Работа в лаборатории				Общий балл	Оценка
							ОРМ	Соблюдение сан. норм и правил	Соблюдение т/б	Соблюдение тех-ого процесса		
	0-1 балл	0-5 баллов	0-10 баллов	0-1 балл	0-2 балла	0-15 баллов	0-5 баллов	0-5 баллов	0-5 баллов	0-32 балла	81 балл	

Критерии оценок:

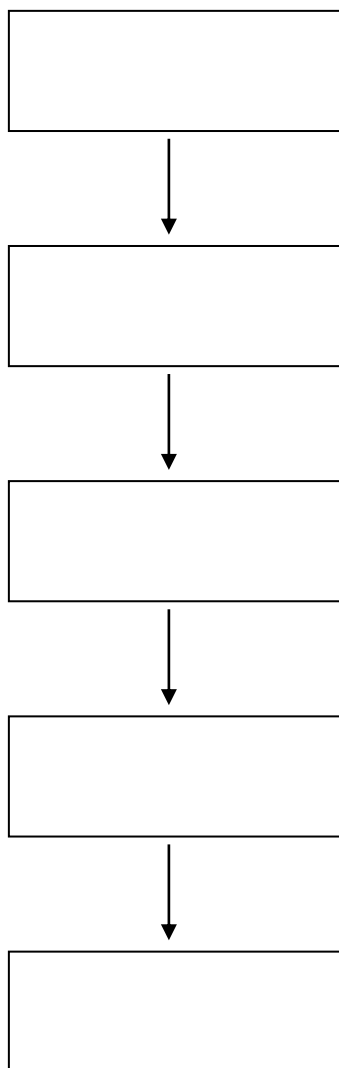
72 - 81 балл - оценка «отлично»

65 - 71 балл - оценка «хорошо»

57 - 64 баллов - оценка «удовлетворительно»

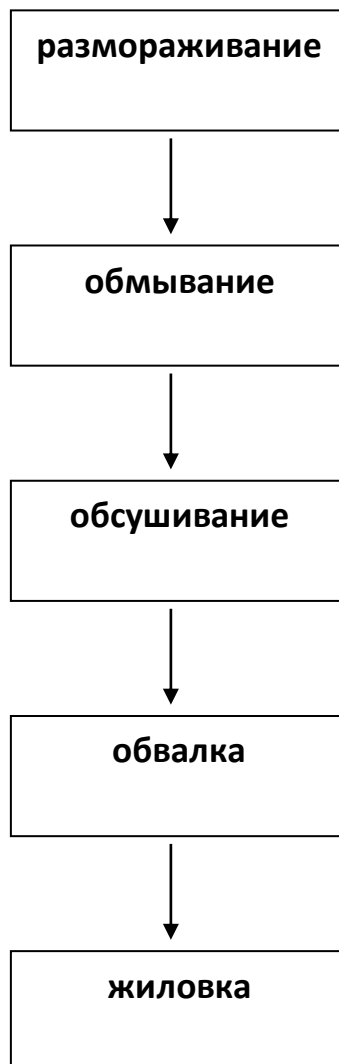
Приложение 2

Задание: составьте логическую цепочку механической кулинарной обработки и разделки мяса, используя следующие операции: жиловка, размораживание, обвалка, обмывание, обсушивание.



Приложение 2.1

Задание: составьте логическую цепочку механической кулинарной обработки и разделки мяса, используя следующие операции: жиловка, размораживание, обвалка, обмывание, обсушивание.



Вопросы для блиц – опроса:

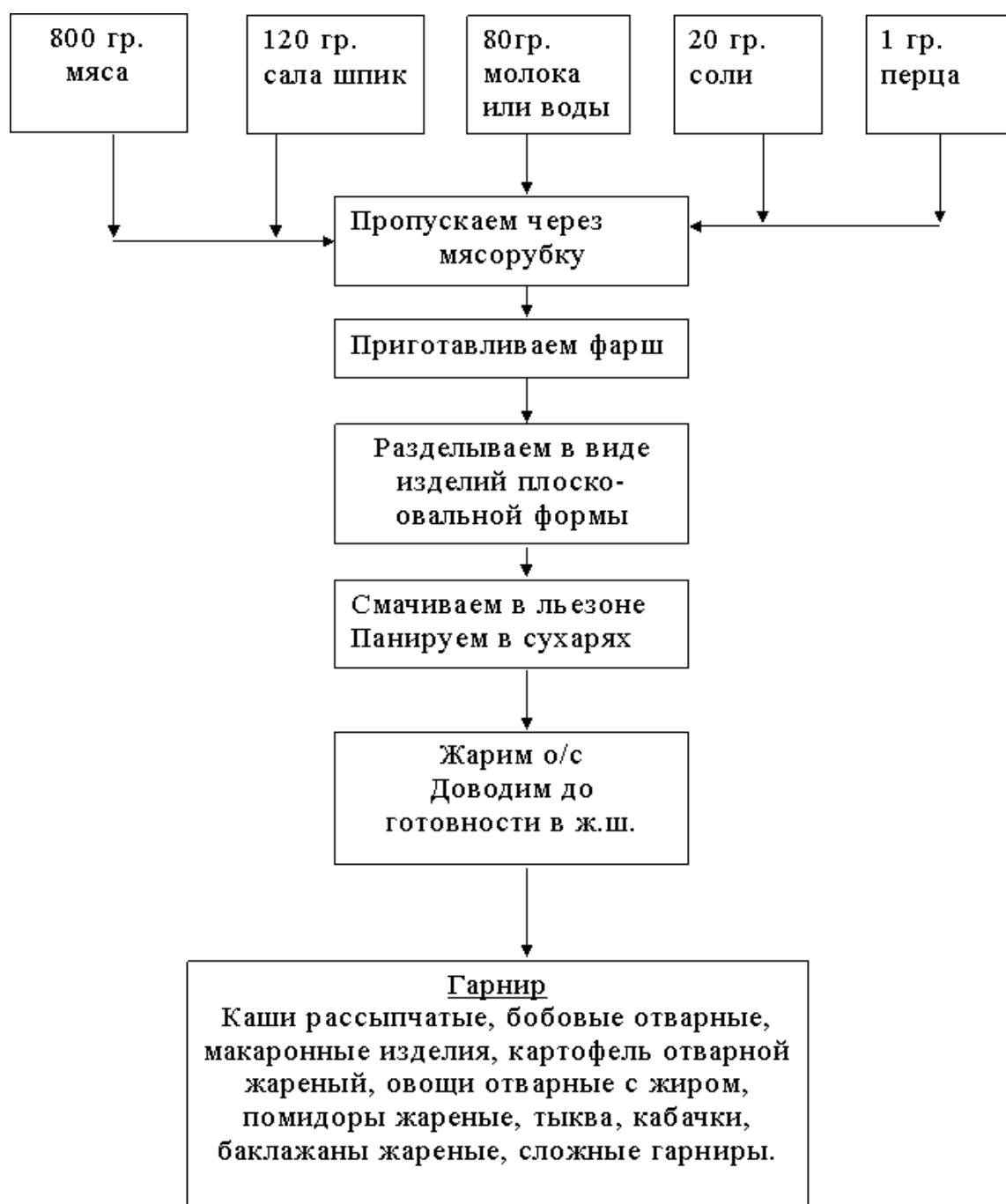
1. Какие виды мяса используют для приготовления рубленой массы?
2. Назовите части мяса говядины, используемые для приготовления рубленой массы?
3. Для приготовления рубленой массы из свинины чаще используют следующие ее части?
4. Какие части баранины используют для приготовления рубленой массы?
5. Чем рубленая масса отличается от котлетной массы?
6. Что можно использовать в качестве наполнителей для мясной рубленой массы?
7. Можно ли в котлетную массу добавлять репчатый лук?
8. Для чего добавляют хлеб в котлетную массу?
9. Какое значение имеет вода в котлетной массе?
10. Для чего выбивают котлетную массу?

Ответ-эталон:

1. Говядина, свинина, баранина.
2. Шея, пашина, покровка, обрезки.
3. Обрезки, получаемые при разделке туш.
4. Шея, обрезки.
5. В рубленную массу не добавляют хлеб
6. Шпик, хлеб, репчатый лук, отварной рис.
7. Да, уменьшать норму хлеба.
8. Задерживает сок.
9. Сочное изделие
10. Для насыщения массы кислородом.

Критерии:

За каждый правильный ответ – 1 балл



Ответ-эталон:

Шницель натуральный рубленый

Приложение 5



Ответ-эталон:

- а) Фрикадельки
- б) Не панируют

Таблица «Классификация полуфабрикатов из рубленной массы»

Вид п/ф	Размеры, см	Выход на порцию, шт.	Форма	Панировка	Вес п/ф, гр.	Вид тепловой обработки
Шницель	длина 8-10 толщина 2-2,5	1 - 2	овально - приплюснутая	сухари	144 115 86	жарка
Бифштекс	диаметр 8 толщина 2	1 - 2	округло - приплюснутая	-	144 115 86	жарка запекание
Фрикадельки	диаметр 3	3 - 4	шарики	-	118 88	запекание тушение
Рулет	масса 1,5 кг. ширина 20	1	батон	льезон, сухари	125 95	запекание
Зразы	толщина 1 ширина 10	1 - 2	овально - прямоугольная	сухари или белая панировка	100 75	Жарка

ПРИГОТОВИТЬ

НАЧИНКУ

ВЗВЕСИТЬ

РАЗЛОЖИТЬ

НА САЛФЕТКУ

ВЫЛОЖИТЬ

ФАРШ

СОЕДИНИТЬ

КРАЯ

ПРИДАТЬ ФОРМУ

ПЕРЕЛОЖИТЬ

НА ПРОТВЕНЬ

СМАЗАТЬ

ЯЙЦОМ

ПОСЫПАТЬ

СУХАРИМИ

СДЕЛАТЬ

ПРОКОЛЫ

ЗАПЕЧЬ

В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ

НАРЕЗАТЬ

НА ПОРЦИИ

ПОЛИТЬ

СОУСОМ

ПОДАТЬ

НА БЛЮДЕ

ВЫБИТЬ

КОТЛЕТНУЮ

МАССУ

Практическое задание

Задание №1:

1. Приготовить бифштекс.
2. Рассчитать рецептуру блюда на 4 порции.

Задание №2:

1. Приготовить шницель.
2. Рассчитать рецептуру блюда на 4 порции.

Задание №3:

1. Приготовить фрикадельки.
2. Рассчитать рецептуру блюда на 4 порции.

Задание №4:

1. Приготовить зразы:
2. Рассчитать рецептуру блюда на 4 порции.

Задание №5:

1. Приготовить рулет.
2. Рассчитать рецептуру на 4 порции.

Задание №6:

1. Приготовить шницели.
2. Рассчитать рецептуру блюда на 4 порции.

Задание №7:

1. Приготовить бифштекс.
2. Рассчитать рецептуру блюда на 4 порции.

Задание №8:

1. Приготовить фрикадельки.
2. Рассчитать рецептуру блюда на 4 порции.

Задание № 9:

1. Приготовить шницель.
2. Рассчитать рецептуру блюда на 3 порции.

Задание №10:

1. Приготовить рулет.
2. Рассчитать рецептуру на 3 порции.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Тема урока: «Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё»
«Приготовление бифштексов»**

Цели и задачи в процессе работы	Материально техническое оснащение	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд		Производственное задание
		Технологические операции	Инструктивные указания	
Формирование первоначальных умений по выполнению трудовых приемов и операций при приготовлении рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее	<p><u>Оборудование:</u> Холодильный шкаф ШХ-60 мясорубка МС 60, электронные весы, производственные столы.</p> <p><u>Инвентарь, инструмент, посуда:</u> Кастрюли 1,0 л, сито, противень, металлические лопатки, разделочные доски и ножи с маркировкой «СМ», «СО»</p> <p><u>Сырье:</u> мясо, батон, яйца, молоко, лук, сухари, мука, растительное масло.</p>	Организация рабочего места.	Механическая кулинарная обработка мяса.	
		Операция №1	<u>Готовят котлетную массу:</u> 1. Мясо нарезают, пропускают через мясорубку.	
		Операция № 2	2. Сало и репчатый лук нарезают мелким кубиком	
		Операция № 3	3. Соединяют мясной фарш с салом и луком, солью, перцем.	
		Операция № 4	4. Хорошо вымешивают и выбивают.	
		Операция № 5	5. Взвешивают.	
		Операция № 6	6. Формуют бифштексы – приплюснуто-круглой формы, толщиной 2 см.	
Операция № 7	7. Панируют в муке.			

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Тема урока: «Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё»
Приготовление фрикаделек**

Цели и задачи в процессе работы	Материально техническое оснащение	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд		Производственное задание
		Технологические операции	Инструктивные указания	
<p>Формирование первоначальных умений по выполнению трудовых приемов и операций при приготовлении рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее</p>	<p><u>Оборудование:</u> Холодильный шкаф ШХ-60 мясорубка МС 60, электронные весы, производственные столы.</p> <p><u>Инвентарь, инструмент, посуда:</u> Кастрюли 1,0 л, сито, противень, металлические лопатки, разделочные доски и ножи с маркировкой «СМ», «СО»</p> <p><u>Сырье:</u> мясо, батон, яйца, молоко, лук, сухари, растительное масло.</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Операция №1</p> <p>Операция №2</p> <p>Операция №3</p> <p>Операция №4</p> <p>Операция №5</p> <p>Операция №6</p> <p>Операция №7</p>	<p>1. Механическая кулинарная обработка мяса.</p> <p>Готовят рубленную массу:</p> <p>2. Мясо нарезают, пропускают через мясорубку</p> <p>3. Репчатый лук мелко нарезают</p> <p>4. Соединяют мясной фарш, лук соль, перец.</p> <p>5. Хорошо вымешивают и выбивают.</p> <p>6. Взвешивают.</p> <p>7. Формуют фрикадельки – в форме шарика, диаметром 3 см.</p>	

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Тема урока: «Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё»

Приготовление шницелей

Цели и задачи в процессе работы	Материально техническое оснащение	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд		Производственное задание
		Технологические операции	Инструктивные указания	
Формирование первоначальных умений по выполнению трудовых приемов и операций при приготовлении рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее	<p><u>Оборудование:</u> Холодильный шкаф ШХ-60 мясорубка МС 60, электронные весы, производственные столы.</p> <p><u>Инвентарь, инструмент, посуда:</u> Кастрюли 1,0 л, сито, противень, металлические лопатки, разделочные доски и ножи с маркировкой «СМ», «СО»</p> <p><u>Сырье:</u> мясо, батон, яйца, молоко, лук, сухари, мука, растительное масло.</p>	Организация рабочего места.	Механическая кулинарная обработка мяса. Готовят рубленную массу:	
		Операция №1	1. Мясо нарезают, пропускают через мясорубку.	
		Операция № 2	2. Хлеб, белый пшеничный, замачивают в молоке или воде.	
		Операция № 3	3. Соединяют мясной фарш, белый хлеб, соль, перец.	
		Операция № 4	4. Хорошо вымешивают и выбивают.	
		Операция № 5	5. Взвешивают.	
		Операция № 6	6. Формуют шницели – овально-приплюснутой формы, длина 11 см, ширина 5 см, толщиной 2 см.	
Операция № 7	7. Панируют в муке или сухарях.			

Критерии оценок практической части работы

1. Взвешивание – 2б.
2. Панирование – 2б.
3. Формование:
 - Форма – 2б.
 - Размер – 2б.
4. Тепловая обработка:
 - Температура жарки (150-180° С) – 2б.
 - Температура запекания (220-230° С) – 2б.
 - Время – 2б.
5. Подача блюда:
 - Оформление – 2б.
 - Температура подачи (65° С) – 2б.
6. Требование к качеству блюда:
 - Сохранение формы – 2б.
 - Панировка тонким слоем – 2б.
 - Поверхность без трещин и разрывов – 2б.
 - Отсутствие подгорелой корочки – 2б.
 - Вкус – 2б.
 - Запах – 2б.
 - Консистенция – 2б.

Итого за практическую часть – 32 балла

Несоответствие одному из критериев – 0 баллов

Инструкция по санитарным нормам и правилам

1. Работая с котлетной массой соблюдай маркировку инвентаря и оборудования (доска, нож, стол – сырое мясо – СМ).

2. По окончании работы тщательно промывай оборудование и инвентарь.

Столы обработай 2% раствором хлорамина.

Помни – срок реализации полуфабрикатов – 12 часов.

**Инструкция №8
Техника безопасности при работе в мясном цехе**

- Привести в порядок спецодежду.
- Осторожно пользоваться ножом во время работы.
- При работе с мясорубкой пользоваться пестиком.
- Включать мясорубку сухими руками, стоя на резиновом коврикe.

Бракеражный журнал

Вид	Бифштекс	Фрикадельки	Шницель	Зразы	Рулет
Форма					
Поверхность					
Запах					
Вкус					
Консистенция					

4. Заключение

Пользуясь групповым методом проведения практического урока, и используя лично – ориентированный подход к производственному обучению, для меня является фактором развития творческих способностей обучающегося.

Групповая форма работы, во-первых, повышает учебную и познавательную мотивацию учеников. Во-вторых, снижается уровень тревожности, страха оказаться неуспешным, некомпетентным в решении каких-то задач. В-третьих, в группе выше обучаемость, эффективность усвоения и актуализации знаний. При совместном выполнении задания происходит взаимообучение, поскольку каждый ученик вносит свою лепту в общую работу. Именно групповая работа способствует улучшению психологического климата в группе, развитию толерантности, умению вести диалог и аргументировать свою точку зрения.

В результате групповой работы:

- у обучающихся повысился интерес к дисциплине;
- все обучающиеся были заинтересованы и вовлечены в активную работу;
- обучающиеся оценивали свою работу и работу товарищей;
- обучающиеся получали удовлетворение от работы.

5. Список использованных источников

1. Конспект лекций.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Академия, Москва, 2017.
3. Ковалев Н.И.; Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: ИД «Деловая культура», 2008 г. – 480 с.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018г.
5. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. «Академия», Москва 2018г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2011.
7. Интернет-ресурсы: <http://www.pitportal.ru>-Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.