

Иванова Мария Юрьевна

Автономное учреждение Чувашской Республики

среднего профессионального образования

«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Министерства образования и молодёжной политики Чувашской республики

город Чебоксары, Чувашская республика

ПЛАН–КОНСПЕКТ УРОКА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ», ПРОФЕССИЯ: ПОВАР–КОНДИТЕР

Тема урока: «Запеченные мясные блюда»

Тип урока: комбинированный

Цели урока:

1. **Обучающая** – сформировать знания по приготовлению запеченных блюд
2. **Развивающая** – развивать общие и профессиональные компетенции, навыки групповой, самостоятельной работы, логическое мышление, внимание и речь учащихся.
3. **Воспитательная** – воспитывать чувство ответственности, интерес к избранной профессии.

Задачи:

1. Организация контроля знаний учащихся по предыдущей теме.
2. Мотивация учебной деятельности.
3. Организация самостоятельной деятельности учащихся по изучению новой темы.
4. Организация самоконтроля и взаимоконтроля.

5. Организация рефлексии деятельности.

Методическое оснащение урока

1. Материально-техническое оснащение:

- ноутбук, мультимедийный проектор, проекционная доска

2. Литература:

- **учебная:** Н.А. Анфимова. Кулинария.- М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2010 г
- **нормативная:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2006 г

3. Дидактическое обеспечение урока:

- Мультимедийная презентация. Карточка-задание, карта-информатор

4. **ЦОРы:** перечень адресов сайтов Google.ru, tarelka.ru, gotvim-doma.ru

Методы и приемы обучения:

Объяснительно – демонстрационный, игровой, взаимоконтроль, самостоятельная работа учащихся, рефлексия, метод сравнения

Форма организации труда учащихся: бригадная, групповая

Структурно – логические связи:

Межпредметные: с ПМ 01.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ 06.01. «Приготовление супов и соусов», ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - темами: «Машины для обработки мяса», «Организация работы мясного цеха», «Организация работы горячего цеха».

Ход урока

1. Организационный момент (2 минуты).

Приветствие учащихся. Проверка количества учащихся. Проверка готовности к уроку учащихся и кабинета.

2. Контроль знаний (15 минут).

2.1. Проверка домашнего задания решение задачи на нахождение сырья

2.2. Контроль занятий: тестирование с последующим взаимоконтролем.

3. Подготовка учащихся к восприятию нового материала (8 минут).

3.1. Сообщение темы урока. Вовлечение учащихся в постановку цели и задач урока в виде беседы: «На сегодняшнем уроке мы изучим новую тему «Запеченные мясные блюда». А какие запеченные блюда готовят на предприятии, где Вы проходите практику? Подумайте и скажите, пожалуйста, что вы должны узнать и усвоить на уроке, чтобы изучить технологию приготовления запеченных блюд из мяса?» *Беседа с учащимися.*

«Итак, мы с вами определили, что необходимо изучить на уроке – технологию приготовления запеченных блюд из мяса, способы сервировки и варианты оформления, требование к качеству, температурный режим и правила хранения готовых блюд».

3.2. Мотивация учащихся.

На производстве готовят различные запеченные блюда из мяса, например, голубцы мясные. А знаете ли вы, откуда произошло название «голубцы»?

Рассказ учащегося:

«Что же представляют собой голубцы? Это не что иное, как завернутый в капустные листья разнообразный фарш. В турецкой и армянской кухне существует долма - бараний фарш с рисом, завернутый в виноградные листья.

Где-то в XIV-XV века в Литве и Белоруссии местные хозяйки виноградные листья заменили капустными, а баранину другими, более распространенными видами мяса. Получились известные нам голубцы, которые в то время еще носили название "долма". Русское же название "голубцы" появилось в XVII – в начале XIX века, когда значительное влияние получила французская кухня. Тогда было популярным блюдо из голубей, зажаренных целиком на решетке. Блюдо так и называли - "голуби". Потом на решетках

начали жарить "ложных голубей" - капустные листья, начиненные мясным фаршем. Отсюда и название».

4. Формирование новых знаний (51 минута)

План урока:

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса.

2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных блюд из мяса и домашней птицы.

3. Требование к качеству, правила проведения бракеража и температура подачи.

4. Температурный режим и правила хранения готовых блюд.

Изучение технологического процесса приготовления макаронника с мясом, голубцов мясных, солянки мясной, телятины, запечённой в соусе, жульен из курицы.

Вопросы для активизации деятельности учащихся при изучении новой темы:

Скажите, а каким оборудованием можно заменить пароконвектомат, если его нет на производстве? (*Предполагаемый ответ учащихся: Жарочный шкаф*).

Вспомните, на лабораторной работе по ПМ 01.01 мы с вами готовили голубцы овощные, как вы думаете, чем отличаются голубцы овощные от голубцов мясных.

(Предполагаемый ответ учащихся: В голубцах мясных фарш приготавливают из мяса, а в овощных только из овощей или грибов)

Давайте вспомним, как подготавливают листья для голубцов.

Учащиеся отвечают, вспоминая тему «Обработка и нарезание капустных и луковых овощей»

Давайте вспомним модуль ПМ 03.01. «Приготовление супов и соусов» как готовят молочный соус?



Ответы учащихся: Приготавливают жировую пассировку и постепенно разводят горячим молоком при непрерывном помешивании, варят 7-10 минут на слабом огне, солят, перчат и процеживают, затем доводят до кипения и зашипывают кусочками сливочного масла.

Физкультминутка: учащиеся под руководством преподавателя выполняют упражнение «Супинация, пронация»

Требование к качеству, правила проведения бракеража и температура подачи,

- температурный режим и правила хранения готовых блюд учащиеся изучают самостоятельно по учебнику Н.А Анфимова. Кулинария.- М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2010 г

Требование к качеству, учащиеся записывают самостоятельно в таблице.

Наименование блюда	Показатели качества			
	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Закрепление и применение знаний (20 мин) - в виде игры «Своя игра». Правила игры:

В игре принимают участие 6 команд. Их основная цель — отвечать на вопросы и зарабатывать как можно больше «танталов». В начале игры у каждой команды на счету 0 «танталов». Команды выбирают спикера, который будет вслух произносить ответы.

Суть игры заключается в том, что все команды отвечают на вопросы различной стоимости, которая зависит от их сложности (10 до 50 танталов).

Начинается игра с того, что первая команда выбирает один из вопросов. Звучит вопрос, и любая из команд, которая знает ответ, может поднять руку и дать ответ на него. Далее ведущий определяет, прав ли отвечающий. В случае правильного ответа очки начисляются на счёт игрока, в случае неверного — снимаются. Если он ошибся, то оставшиеся игроки имеют право дать свой ответ на прозвучавший вопрос.

Следующий вопрос выбирает та команда, которая правильно ответила на вопрос. Помимо обычных вопросов, существуют специальные:

«Кот в мешке» - вопрос передаётся кому-то из соперников. Отвечать на такой вопрос может только та команда, которой подбросили «Кота». Получившая «Кота» команда выбирает стоимость вопроса. Команда обязана отвечать на вопрос, молчание приравнивается к неверному ответу.

«Вопрос-аукцион» - команды торгуются за него, и в результате он достаётся той команде, которая сделала наибольшую ставку. Все ставки должны быть кратны 10 «талантам». При этом ставка команды не может превышать суммы у неё на счету, а ва-банк (это ставка, при которой команда ставит на кон все имеющиеся у неё «таланты».) перебивается только бóльшим ва-банком.

«Вопрос от преподавателей» - отвечать на него будет только играющая команда. Стоимость вопроса удваивается, однако в случае неправильного ответа она ничего не теряет.

«Вопрос-разминка» - команде будет выдано задание творческого характера. За каждый правильный ответ команда получит 10 «талантов».

«Конкурс-тестирование» - за 5 минут команды должны будут ответить на максимальное количество тестов. За каждый правильный ответ команда получает 10 «талантов».

Игра продолжается в течение 20 минут. В конце подсчитываются «таланты», выявляются победители.

6. Домашнее задание (1 минуты).

Составить технологическую схему приготовления голубцов мясных.

5. Подведение итогов и рефлексия деятельности учащихся.

(4-5 минуты).

