

**ГБОУ СПО ВО «Кольчугинский политехнический колледж»
отделение подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Рассмотрена на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от «___» _____ 2014 года

Утверждаю _____
Зам.директора по У и НМР
Л.В.Акимова _____
«___» _____ 2014 года

Методическая разработка урока производственного обучения

**« Приготовление блюд из мяса с учетом степени прожаренности с
использованием ИКТ»**

Автор-составитель М.А.Рыбина
Мастер производственного обучения

Аннотация.

Открытое занятие « Приготовление блюд из мяса с учетом степени прожаренности» проводится для получения теоретических знаний и обобщения практических умений и навыков по изученным ранее теме « Технология приготовления блюд из мяса» по профессии «Повар». Место урока в теме – закрепление знаний, умений и навыков на основе изученного материала.

Методическая цель открытого урока заключается в формировании мотивации обучающихся , повышении интереса к выбранной профессии, активизации поисковой деятельности с применением современных способов передачи учебной информации на основе использования компьютерных технологий, профессионально- практической направленности по организации учебной деятельности с элементами творческого подхода к процессу усвоения материала.

План открытого урока.

Профессия «Повар».

Группа: По-12, курс 2.

Место проведения урока: учебно-производственная мастерская.

Время проведения: 2 часа

Тема программы: « Приготовление блюд из мяса с учетом степени прожаренности».

Тема занятия: « Стейк из мяса говядины»

Цели урока:

- формировать практические умения и навыки по приготовлению и оформлению блюд из мяса ;
- развивать исследовательскую деятельность студентов с использованием ИКТ;
- развивать умение работать в команде (коммуникативные навыки);

Тип урока: формирование профессиональных приемов и навыков.

Вид урока: урок-проект

Методы урока: самостоятельная работа студентов.

Межпредметные связи: Новейшая история. Социально-экономическая география. Профессиональный цикл. Информационные технологии.

Материально-техническое оснащение урока:

- технологическое оборудование: плита ПЭСМ, стол производственный;
- инвентарь: доска для разделки сырого мяса и для сырых овощей, ножи, лопатка деревянная, пищевая игла, сковороды с рифленой поверхностью;
- натуральное сырье, согласно рецептуре;
- дидактический материал: технологические карты, технологические схемы;
- ПЭВМ, проектор, мультимедийные программы.

ПЛАН ЗАНЯТИЯ:

1. Теоретическая часть (40 минут)

Действия мастера :	Действия студентов:
<p>1. Организационный момент: (Приветствие, сверка обучающихся по списку, проверка наличия спецодежды, сообщение темы урока)</p> <p>2. а) Заслушивание информации о технологии механической и кулинарной обработке мяса и подготовки его для приготовления стейка.</p> <p>б) Просмотр видео</p>	<p>2. а) Несколько студентов попеременно делают доклады, остальные слушают.</p> <p>б) Просматривают, запоминают, конспектируют по желанию.</p>

2. Практическая часть (40 минут)

<p>1. Составление инструкционно-технологической карты.</p> <p>2. Запись рецептуры блюда</p> <p>3. Организация рабочего места. Выборочная проверка ТБ студентов. Распределение студентов по рабочим местам. Проверка правильности организации рабочего места каждого студента.</p> <p>4. Процесс механической подготовки тушки мяса, выбор ее части для приготовления стейка с определенной степенью прожаренности.</p> <p>5. Процесс тепловой кулинарной обработки. Наблюдение за деятельностью студентов.</p>	<p>1. Записывают последовательность операций приготовления блюда.</p> <p>2. Записывают рецептуру, составляют технологическую схему приготовления блюда.</p> <p>3. Проверяют оборудование на предмет соблюдения ТБ и проверяют ТБ при работе с ножом, электрической плитой. Организация рабочего места, подбор инвентаря и посуды.</p> <p>4. Подбирают часть тушки для приготовления стейка с определенной степенью прожаренности.</p> <p>5. Готовят стейк согласно технологии (средней степени прожаренности при соблюдении температуры приготовления). Выполняют задание.</p>
--	--

<p>6.Подготавливают сырье для украшения и оформления блюда. Контроль правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.</p> <p>7.Подача блюда.</p>	<p>6.Простая и сложная нарезка овощей.</p> <p>7.Украшение и оформление блюда. Подача.</p>
---	---

3.Заключительный инструктаж (10 минут)

Цель: выявить уровень сформированности практических умений и навыков по приготовлению блюд из мяса.

<p>Сообщение о достижении целей урока.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ выполненных работ. 2. Разбор ошибок. 3. Сообщение оценок, комментарии. 4. Сообщение темы следующего урока. 5. Уборка рабочих мест. 	<p>Слушают, делают выводы.</p> <p>Проводят уборку рабочих мест.</p>
---	---

Технико-технологическая карта

Наименование блюда : «Стейк пикантный»

Выход: 496 г

Рецептура: говядина, сливочное масло, салат «Ромен», орешки кешью, сливки жирностью 10%, томаты, болгарский перец сладкий, лук репчатый, лимон, кинза.

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина(вырезка)	216	159	2160	1590
Сливочное масло	25	25	250	250
Салат «Ромен»	15	13	150	130
Кешью	15	15	150	150
Сливки 10%	150	100	1500	1000
Помидоры	60	55	600	550
Болгарский перец сладкий	60	50	600	500
Лук репчатый	44	39	440	390
Лимон	25	25	250	250
Кинза	5	5	50	50
соль	5	5	50	50
Перец ч.МОЛОТ.	5	5	50	50

Выход блюда:**496г****4960г****Технология приготовления и правила подачи:**

Говяжью вырезку разморозить и промыть. Затем отбить под пленкой (для сохранения пищевых веществ) , добавить соль, перец черный молотый, апельсиновую цедру и замариновать.

Помидоры, перец болгарский, репчатый лук нарезать кубиком, кинзу измельчить. Припустить на сливочном масле, добавить кинзу, залить сливками и довести до готовности (загустения).

Маринованную вырезку обжарить до готовности с двух сторон, выложить сверху тушеные овощи и полить оставшимся соусом.

Подача:

Подавать в горячем виде с овощами на круглой тарелке. Блюдо украсить ломтиками лимона или лайма с орешками.

Органолептические показатели блюда:**Внешний вид:**

Мясо уложено посередине тарелки на листе салата, сверху располагаются тушеные овощи, полито соусом.

Консистенция:

Мясо имеет плотную консистенцию свойственную мясу.

Цвет:

От темно-коричневого до красного.

Вкус:

Блюдо имеет вкус свойственный мясу, с привкусом цитрусовых ,
дополненный сливочным соусом.

Запах:

Приятный аромат свойственный мясу, возбуждающий аппетит.

Пищевая и энергетическая ценность блюда «Любимый»

Наименование	Вес, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал
Говядина	159	22,74	8,43	5,25	186,03
Сл.масло	25	0,25	18,125	0,35	66,55
Салат «Ромен»	13	0,20	0,03	0,30	2,21
Кешью	15	3,75	8,1	1,95	94,95
Сливки 10%	100	3	10	0	118
Помидоры	55	0,55	0,00	2,2	12,65
Болгарский перец сладкий	50	0,5	0,00	2,5	13
Лук репчатый	39	0,55	00,0	3,55	15,99
Лимон	25	0,23	0,03	0,75	8,25
Кинза	5	0,13	0,03	0,21,	1,55

Энергетическая ценность:

509,35ккал

Инструкционно-технологическая карта №1.

Оборудование: электроплита ПЭСМ;

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски, сковорода с рифленой поверхностью, лопатка деревянная, емкости для сырья.

Сырье: говядина, сливочное масло, салат «Ромен», орешки кешью, томаты, болгарский перец сладкий, лук репчатый, лимон, кинза.

Последовательность технологических операций.

Операция №1. Организация рабочего места. Ознакомление с нормативно-технологической документацией. Подбор посуды, инвентаря, инструментов.

Операция №2. Взвешивание сырья согласно номенклатуре.

Операция №3. Подготовка и обработка сырья. Выполнение следующих действий:

1. Механическая кулинарная обработка тушек мяса.
2. Нарезка овощей.

Операция №4. Тепловая обработка мяса, овощей.

Операция №5. Нарезка овощей для оформления и украшения блюда.

Операция №6. Порционирование сырья.

Операция №7. Оформление блюда.

Операция №8. Подача блюда.

Анализ урока:

Данный урок был проведен для проверки усвоения у студентов умений и навыков по пройденным темам . В целях расширения кругозора студентов и дальнейшего формирования интереса к профессии была выбрана необычная форма проведения производственного занятия.

Особенность урока состоит в непривычности подачи материала .

Деятельность мастера была сведена к минимуму (только для направления и координации действий студентов). Студенты сами проектировали свою деятельность, вели поисковую работу (для теоретической части урока).

Подготовленный материал был подан в форме небольших(5-6 минут) докладов. Выбранный тип занятия позволил в полной мере объединить теоретическую и практическую части занятия. Главную задачу – обобщение , закрепление и повторение пройденного материала можно с уверенностью назвать выполненной. Для студентов были созданы все гигиенические , материальные и психологические условия. Урок прошел ровно, с хорошим эмоциональным настроем. Отклонений от плана не произошло, удалось выполнить все намеченные пункты урока. Причины успеха данного занятия вижу в правильной мотивации студентов, в заинтересованности в положительном результате и хорошем усвоении необходимых навыков и умений.

Выводы из данного урока можно сделать следующие: чем разнообразнее формы урока, чем непривычней подача материала, тем с большим успехом проходит занятие. Очень важно иметь эмоциональную связь со студентами. Тогда студент не боится совершить оплошность, чувствует себя уверенней и значимей, что, несомненно, является залогом его успешности.

Мастер производственного обучения

М.А.Рыбина