

Технологическая карта урока

Мастер п/о: Власова А.А.
Дата проведения 23.03.2023

Профессия «Повар, кондитер»
Группа № ПК-21

Тема: Мастер-класс «Фингер Фуд: мини-закуски».

Тип урока: урок по выполнению простых комплексных работ

Методическая цель: совершенствовать у обучающихся профессиональные умения и навыки по применению и использованию различных приемов и операций при подготовке полуфабрикатов и простых кулинарных изделий.

Дидактические цели:

1. Совершенствовать у обучающихся трудовые действия и приемы по обработке консервированных грибов, луковых и пряных овощей, морепродуктов.
2. Формировать у обучающихся умение анализировать, мысленно и практически устанавливать последовательность технологических операций, рационально организовывать и планировать свой труд, находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности.
3. Способствовать формированию у обучающихся осознанного отношения к своей профессии, чувства ответственности, целеустремленности, нетерпимости к браку при приготовлении кулинарного изделия; развитие стремления добиваться высоких результатов, стремления совершенствовать профессиональные способности и мастерство.

Форма организации учебной деятельности: индивидуальная.

Планируемые результаты урока:

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов и полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей и грибов;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

формирование общих компетенций:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с членами группы, мастером п/о.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.


Оборудование: производственные столы, электрические печи.

Инвентарь, инструменты, посуда: ложки, ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», весы настольные электронные.

Сырье: сыр творожный сливочный, сыр сливочный плавленый пастообразный, укроп, лук порей, крабовое мясо, рис вареный, перец красный, пекинская капуста, огурец, лаваш.

Ход урока

№ этапа	Содержание и структура	Время	Деятельность преподавателя ОД	Деятельность обучающихся	Учебно-методическое обеспечение
1.	Мотивационно-целеполагающий	3 мин. 3 мин.	1. Введение в урок, создание благоприятной атмосферы, осмотр внешнего вида обучающихся, наличие спецодежды. 2. Сообщение темы, постановка цели и	Обучающиеся приветствуют преподавателя, включаются в коммуникацию. Формулирование	

			задач урока.	обучающимися темы урока, постановка цели и задач.	
2.	Деятельностный	4 мин.	1. Мастер п/о знакомит обучающихся с понятием «Закуски -FingerFood».	Обучающиеся, называют примеры, видов закусок FingerFood.	
		5 мин.	2. Мастер п/о показывает обучающимся закуски, которые им предстоит изготовить.	Обучающиеся рассматривают закуски, форму подачи, задают при необходимости вопросы.	<p>Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой.</p>  <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
		10 мин.	3. Введение новой информации: показ мастером п/о операций по приготовлению закуски «Шарики рисовые с сыром и зеленью», а также подготовки полуфабриката для закуски «Рулет из лаваша с овощами и сыром».	Обучающиеся смотрят, стараются запомнить последовательность операций по приготовлению закусок, при необходимости задают вопросы.	Инструкционная карта
		15 мин.	4. Вводный инструктаж, проверка знаний обучающихся по охране труда.	Обучающиеся повторяют правила безопасности при работе с ножом, правила организации рабочего места, передвижения по кулинарному цеху, правила безопасности при работе ЧС с электрооборудованием. Расписываются в журнале по ТБ.	Журнал по технике безопасности.

	Релаксационная пауза	10 мин.	Перемена	Обучающиеся отдыхают.	
		15 мин.	Мастер п/о раздает инструкционные и технологические карты.	Обучающиеся готовят свое рабочее место: 1. подготавливают в соответствии с инструкционной картой необходимый инвентарь. 2. Подготавливают и взвешивают сырье необходимое для приготовления закусок.	
		25 мин.	Мастер п/о контролирует процесс приготовления, направляет, консультирует обучающихся. Следит за последовательностью самостоятельного выполнения обучающимися операций прописанных в инструкционной карте.	Обучающиеся приступают к приготовлению закуски «Рулетики из лаваша с овощами и сыром».	
	Релаксационная пауза	10 мин.	Перемена	Обучающиеся отдыхают.	
		25 мин.	Мастер п/о контролирует процесс приготовления, направляет, консультирует обучающихся. Следит за последовательностью самостоятельного выполнения обучающимися операций прописанных в инструкционной карте.	Обучающиеся приступают к приготовлению закуски «Шарики рисовые, с сыром и зеленью».	
		5 мин.	Мастер п/о оценивает подачу, сервировку, качество приготовленной закуски, размер, плотность.	Обучающиеся подготавливают блюдо к подаче, сервируют в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	Шарики должны быть одного размера, плотные, не рассыпаться. Панировка должна быть нанесена равномерно.

		10 мин	Мастер п/о оценивает качество приготовленной закуски, консистенцию, форму.	Обучающиеся подготавливают блюдо к подаче, сервируют в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	Роллы должны быть одного размера, плотные, не рассыпаться.
3.	Оценочно-рефлексивный	10 мин.	Дегустация получившихся закусок, обсуждение собучающимися, какие возникли трудности, что понравилось больше всего.	Обучающиеся оценивают свои результаты. Проводят рефлексию собственной деятельности.	
		30 мин	Уборка рабочего места	Обучающиеся убирают свое рабочее место.	