

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Зауральский агропромышленный колледж Республика
Башкортостан

Методическая разработка открытого урока
по ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессиям СПО

19.01.17 Повар, кондитер
Тема урока: Приготовление холодных супов



Разработала преподаватель
спецдисциплин высшей категории
Нигаматьянова А.Н.

2016 год

Рассмотрено:
на заседании ПЦК
Председатель Нигаматьянова А.Н.
«30»06.2016г

**Настоящий урок начинается
не со звонка, а задолго до него”.**

С.И. Гессен.

Рецензия

Данная методическая разработка составлена для организации проведения урока по программе ПМ 03 « Приготовление супов и соусов» по профессии «Повар-кондитер». В разработке рассмотрен материал для проведения урока выполнения комплексных работ по теме « Холодные супы». Разработка содержит в себе задания–карточки, инструкционные карты. Применение этого материала организует индивидуальную и групповую форму активности студентов.

Также использование материала направленно на развитие зрительной и слуховой памяти обучающихся, отработку трудовых приемов и навыков . Разработка предусматривает перцептивный, наглядно-демонстративный методы, метод проверки знаний, умений и навыков, а также на уроке применяются приемы развития критического мышления. Полнота и наглядность материала делает его доступным для усвоения обучающимся с разным уровнем подготовки.

Рецензент: преподаватель спецдисциплин

И.М. Хажина

Анотация

В данной методической разработке представлен материал для проведения урока по программе ПМ 03« Приготовление холодных супов» профессии «Повар-Кондитер». Материал предназначен для студентов первого курса.

Методическая разработка может использоваться преподавателями и мастерами производственного обучения, работающими по программе подготовки поваров-кондитеров в системе СПО.

Введение

Методическая разработка урока по теме: «Приготовление холодных супов» рассчитана для студентов 1 курса по профессии 19017 «Повар, кондитер».

Целью преподавателя на уроке является формирование профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС.

ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Активизировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

Для достижения целей в рамках урока выполнения комплексных работ применяются слайды, задания –карточки, инструкционные карты, индивидуальные карты студентов.

План урока

Тема урока: «Приготовление холодных супов».

Цели урока:

Обучающая – ознакомить обучающихся с последовательностью

выполнения приемов и операций по приготовлению холодных супов;

- сформировать профессиональные умения и навыки по приготовлению холодных супов;

- актуализировать знания обучающихся в рамках межпредметных связей;

Воспитательная – формирование коммуникативной компетентности личности при выполнении учебно-производственного задания в рабочих бригадах;

- воспитание бережного отношения к сырью, полуфабрикатам, материалам;

- воспитание ответственности за выполнение своей работы;

Развивающая – развитие координации рук, концентрации внимания;

- развивать самостоятельность в работе.

Тип урока: Урок выполнения комплексных работ

Вид урока: Урок-практикум

Методы обучения:

Перцептивный (объяснение, инструктаж);

наглядно-демонстративные (демонстрация трудовых приемов и операций);

методы развития самостоятельности и активности учащихся (лабораторно-практическая деятельность учащихся);

методы проверки знаний, умений и навыков (выполнение, анализ и оценка практических заданий);

применение приемов развития критического мышления (составление кластеров и работа с фишбоунами).

Форма организации учебной работы: коллективная

Средства обучения:

Наглядные: инструкционные технологические карты, карточки-задания, учебник, плакаты, кухонный инвентарь, оборудование, сырье.

Межпредметные связи: Межпредметные связи:

- «Технология приготовления блюд»

- «Основы физиологии питания, санитарии, гигиены»

- «Основы оснащения предприятий общественного питания»

- «Товароведение»

- «Физическая культура»

- «Организация производства»

-«История»

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, холодильный шкаф, машины для нарезки овощей, блендер, производственные столы.

Инвентарь, посуда: кастрюли, сковороды, сито, поварские ножи, разделочные доски, сотейники, столовые и пирожковые тарелки, разливательные и столовые ложки.

Сырье для окрошки на кефире: кефир, грудка куриная отварная, грудка куриная варено-копченая, зеленый лук, свежие огурцы, яйца, сахар, соль, готовая горчица, укроп.

Сырье для гаспачо: помидоры, перец, огурец, соус табаско, уксус, соль, сахар, масло оливковое, сыр мягкий, зелень

Время урока: 45 минут

Место проведения: кабинет теоретического обучения и учебная лаборатория

Технологическая карта урока

№	Этапы урока	Деятельность преподавателя и мастера	Деятельность студентов
1.	<p>Организационный момент</p> <p>2 минуты</p>	<p>1)Выявление отсутствующих учащихся</p> <p>2)Проверка внешнего вида(наличие спецодежды)</p> <p>3)Организация внимания и готовности учащихся: проверка выполнения домашнего задания в заранее выданных карточках с вопросами (приложение №2)</p>	<p>1)Староста группы отмечает отсутствующих на специальном бланке (приложение №1)</p> <p>2)Делятся на подгруппы.</p>
2	<p>Вводный инструктаж</p> <p>10 минут</p>	<p>1)Предоставляет возможность ребятам сформулировать тему и цели урока</p> <p>2) Мотивация деятельности учащихся(пробуждает интерес учащихся путем сопоставления двух блюд разных национальных кухонь);</p> <p>3)Повторение пройденного материала ;</p> <p>4) Объяснение темы урока(приложение №5), поэтапное инструктирование технологического процесса приготовления блюд, определение и разъяснение заданий учащимся по выполнению операций, упражнений, закрепление требований безопасности труда,</p>	<p>1)озвучивают тему урока и ставят перед собой цели;</p> <p>2)слушают объяснение преподавателя, включатся в беседу;</p> <p>3) составляют кластер по холодным супам (приложение №3)</p> <p>4) Расписываются в бланке по соблюдению норм техники безопасности при работе в учебной лаборатории (приложение №8);</p> <p>5) составляют фишбоун работая в команде(приложение №7)</p>

		сообщение норм времени и критериев оценок (приложение №4); 5) Закрепление уровня усвоения темы	
3	Самостоятельная работа и текущий инструктаж 30 минут	1) Наблюдает за правильностью технологического процесса, выявляет ошибки и подводит учащихся к их выявлению и исправлению, проводит целевые обходы, делает индивидуальное и коллективное инструктирование; 2) Принимает результат работы, оценивает, выявляет ошибки и причины их возникновения	1) Самостоятельно занимаются процессом приготовления полученных блюд , формирует новые трудовые приемы в соответствии с технологическими картами (Приложение №6); 3) Готовят блюда к презентации
4	Заключительный инструктаж 3 минуты	1)Сообщает о достижение целей урока; 2)Сообщает оценки; 3) Объясняет домашнее задание(приложение №9); 4) Проводит рефлексию урока (приложение №10)	1) Учувствуют в оценке достижения целей урока; 2)Определяют уровень восприятия урока(приложение №10)

Ход занятия

1. Организационный момент- 2 минуты

- Выявление отсутствующих студентов(приложение №1);
- Проверка внешнего вида(наличие спецодежды);
- деление группы на 2 подгруппы;
- объяснение критериев оценивания урока:
- раздача индивидуальных карт урока учащихся(приложение № 4)с объяснением их роли и правил заполнения: в индивидуальную карту надо вписать свою фамилию и имя. Оценка за урок будет выставятся на основании набранных жетонов, за каждый правильный ответ на письменные задания учащейся получает по 1 жетону, в случае командной работы каждый участник команды получает столько жетонов сколько заработала его команда, за выполнение практического задания учащиеся так же получают по одному жетону за соблюдении критериев оценивания практической работы(соблюдение санитарных норм и внешний вид, соблюдение техники безопасности, соблюдение технологии приготовления и правил подачи блюд)на уроке учащиеся могут набрать максимум 5 жетонов, 1 жетон равен 1 баллу.)
- Организация внимания и готовности : студентов проверка выполнения домашнего задания в заранее выданных карточках с вопросами (приложение №2, слайд №4)

2. Вводный инструктаж-10 минут

- Подведение учащихся к формулированию темы и целей урока(слайд №2;3);
- Мотивация деятельности студентов;
- Повторение пройденного материала, составление кластера (приложение №3, слайд №5)
- Объяснение темы урока, с рассмотрением истории возникновения окрошки на Руси и гаспачо в Испании(приложение №5, слайд №7), разбор основных компонентов супов, особенности их обработки и формы нарезки, рассмотрения нюансов в приготовлении окрошки - использование горчицы с растертыми желтками и нюанса в приготовлении гаспачо - , заправка супа оливковым маслом с ароматом трюфеля и подача супа с хлебными крутонами, а также рассмотрение вариантов подачи готовых супов, рассмотрение технологических карт(приложение №6, слайд №9;19), ознакомление с правилами техники безопасности(приложение №8, слайд №30);

- Закрепление уровня усвоения темы, составление фишбоуна(приложение №7, слайд №29)

3. Самостоятельная работа и текущий инструктаж- 30 минут

-Студенты начинают выполнять упражнения в соответствии с полученными заданиями: 1 команда приступает к приготовлению окрошки, 2 команда приступает к приготовлению гаспачо, преподаватель проводит целевые обходы с целью индивидуального и коллективного инструктирования;

- в завершении процесса приготовления блюд рабочие места приводятся в порядок;

-готовые блюда подаются на презентацию и оцениваются

4. Заключительный инструктаж-3 минуты

- оценивается результат достижения поставленных целей;

-выставляются оценки за урок в соответствии с условиям индивидуальных карт студентов №4)

- выдается домашнее задание (Приложение №9, слайд №31)

-рефлексия (приложение №10, слайд №32).

Список использованной литературы.

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учеб. для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 328 с.
2. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. для начального профессионального образования / З. П. Матюхин, Э. П. Королькова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 248 с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для начального профессионального образования / В. П. Золин. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 248 с.
4. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина. - М. : ИРПО : Академия, 2000. - 184 с.
4. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ / авт.-сост. Л. А. Радченко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001.-352 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сборник рецептур / А. С. Ратушный [и др.]. - М.: Экономика, 1981. - 720 с.

Список группы

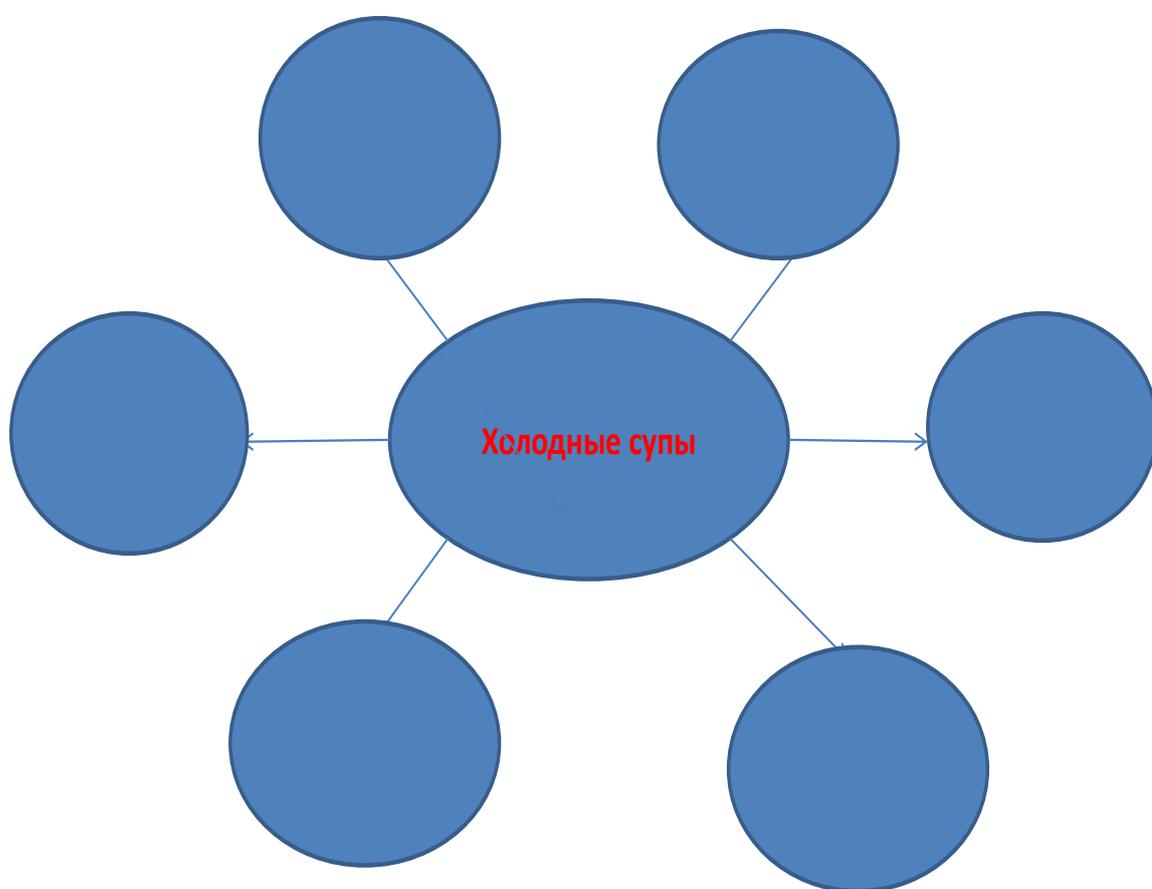
№п/п	ФИО	Присутствие на уроке
1	Алиева Юлия	
2	Альхамова Юлия	
3	Ахмедьянова Гульюзум	
4	Ахметьянова Екатерина	
5	Булякбаева Регина	
6	Валидова Мунира	
7	Васючков Андрей	
8	Даминов Нурзиль	
9	Ермакова Екатерина	
10	Загретдинова Физалия	
11	Идрисов Гадель	
12	Кутуева Гульсия	
13	Магасумова Галия	
14	Мансурова Зульфира	
15	Мурзина Гульназ	
16	Мусина Айна	
17	Нигматуллин Ильнур	
18	Ниязгулова Диана	
19	Сабитов Альгиз	
20	Сафина Румия	
21	Фаизова Алия	
22	Фаттахова Гузель	
23	Хуснитдинова Диана	
24	Шаяхметова Гульназира	
25	Ямалетдинова Эльмира	

Домашнее задание прошлого урока

Ответьте на вопросы:

1. Почему холодные супы относятся к сезонным супам;
2. Запишите ассортимент холодных супов;
3. Какие виды жидких основ применяются в приготовлении холодных супов.

КЛАСТЕР



Индивидуальная карта студента гр. № 27

ФИО _____

Критерии оценивания знаний: за каждый правильный ответ присваивается по 1 жетону.

1 жетон равен 1 баллу.

Поле для вклеивания жетонов

--	--	--	--	--

Количество баллов: _____

Оценка: _____

Ваше отношение к уроку:

История возникновения окрошки

У каждого блюда есть своя история возникновения. Окрошкой называют оригинальный суп, который подаётся холодным. Его охотно готовят в России, на Украине, в Беларуси и других странах. Название окрошки произошло от глагола «крошить», то есть измельчать ингредиенты. Для основы окрошки хозяйки берут овощи, которые взаимодополняют друг друга для ярко выраженного вкуса, например, брюкву, картофель, морковь, репу и другие. К овощам добавляют различные пряные, ароматные травы и нарезают варёные вкрутую яйца. Последний кулинарный штрих — заправка. История говорит, что на Руси для настоящей окрошки предпочитали брать не один, а 2 или 3 вида мяса. Главное, чтобы оно было нежирным. Этому есть простое объяснение, в окрошку шли мясные остатки с обильного ужина или обеда, трапезы после прихода гостей. Чаще всего окрошку ели в состоятельных семьях, простые крестьяне берегли скот до осени, чтобы наел мясо. Просто так скотину не забивали, ели больше постные, молочные блюда. В старину каждая хозяйка знала, что окрошка хороша на квасе, на чем-то молочном, или на огуречным либо капустном рассоле. Конечно, лучшей основой считался квас. По-старорусски квас значит «кислый напиток». В письменном источнике о квасе впервые рассказывают в 989 г., когда князь града Киева Владимир обращал всех живущих на Руси в христианство. Он издал указ, по которому простому народу раздавали квас с мёдом. Историки полагают, что благодаря этому квас стал популярным среди простого народа. В словаре И. А. Ефрона и Ф. А. Брокгауза упоминается, что крестьяне и рабочие ели чёрный хлеб с натуральным квасом и закусывали луком. Историки предполагают, что это был прообраз первой настоящей окрошки. Многие не согласны и говорят, что ещё раньше на Руси ели редьку с квасом.

История возникновения гаспачо

Гаспачо - это испанский холодный суп. Готовится он обычно в летнее время, потому что требуются только самые спелые овощи.

Еще в стародавние времена гаспачо ели погонщики мулов. Они уходили в долгий путь и с собой брали те продукты, которые обычно были у них дома. Остановившись в самую жару на привале, готовили себе обед: пастой из раздавленного с оливковым маслом и солью чеснока смазывали глиняный горшок и засыпали в него слоями нарезанные помидоры, огурцы, крошенный черствый хлеб. Заливали маслом. Оборачивали горшок мокрой тканью и ждали, пока высохнет. Получившееся блюдо отлично утоляло жажду и голод и придавало силы.

История гаспачо делится на ДО и ПОСЛЕ. До того времени, когда в Европе не выращивали томаты и перец, гаспачо приготавливали из чеснока, оливкового масла, хлеба и уксуса. С того момента, когда появились помидоры, гаспачо стало служить для утилизации слишком зрелых овощей. Со временем гаспачо перестал считаться едой бедняков и из самых низов он поднялся на вершины гастрономии.

Инструкционная технологическая карта
Окрошка мясная на кефире

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Кефир	100	100
Вода минеральная	100	100
Грудка куриная отварная	30	30
Грудинка варено-копченая	20	20
Лук зеленый	30	25
Огурцы свежие	40	35
Картофель отварной	40	30
Яйца	6	6
Сахар	3	3

Выход: 300

Технология приготовления

Вареное мясо, картофель и белок, свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Лук зеленый шинкуют. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой и растертыми желтками, добавляют соль, сахар и хранят на холоде.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь и посыпают мелко нарезанным укропом.

Инструкционная технологическая карта

Гаспачо с крутонами

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Помидоры	200	200
Перец	150	100
Огурцы	70	50
Кинза	1 чайная ложка	
Базилик	1 чайная ложка	
Оливковое масло	По вкусу	
Соус табаско	По вкусу	
Красный винный уксус	По вкусу	
Соль, сахар	По вкусу	
Хлеб	200	200

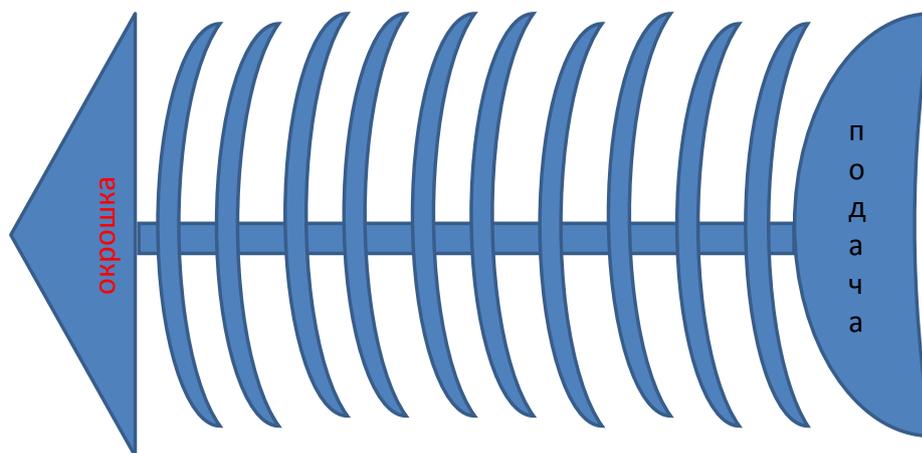
Выход: 300

Технология приготовления

1. Нарезьте на небольшие кусочки очищенные помидоры, огурец без шкурки, перец, и 50 гр хлеба Измельчите в блендере до состояния пюре. Добавьте зелень, масло, соус табаско и уксус, добиваясь вкуса. Хорошо все перемешайте.
2. Процедите полученную массу через сито
3. Приготовьте крутоны
4. Выложите порцию супа в тарелку, украсьте зеленью сбрызните маслом и посыпьте хлебными крутонами

ФИШБОУН

Укажите виды ингредиентов



Укажите способ обработки и вид нарезки ингредиентов

Инструктаж по технике безопасности

1. Требования безопасности для студентов перед приготовлением пищи

- 1.1. Наденьте спецодежду, застегните на все пуговицы, волосы спрячьте под головной убор (косынку).
- 1.2. Освободить рабочее место от посторонних предметов.
- 1.3. Проверить исправность электроприборов.
- 1.4. Вымыть руки с мылом.
- 1.5. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.
- 1.6. Не загромождайте проходы между столами посторонними предметами.

2. Требования безопасности во время приготовления пищи в учебной лаборатории

- 2.1. Внимательно и чётко выполняйте указания преподавателя.
- 2.2. При ручной обработке с ножом применяйте следующие правила:

- при работе с ножом держать ноги лезвием от себя;
- при нарезке пальцы держать на расстоянии от лезвия ножа;
- передавать нож друг другу только ручкой от себя;
- консервные банки открывать специальным ключом;
- соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками;
- нарезку пищевых продуктов производить на разделочной доске.

3. Требования безопасности при работе с электроприборами в учебной лаборатории

- 3.1. Перед включением электроприборов проверить исправность шнура питания.
- 3.2. Включать и выключать электроприборы необходимо держась за вилку сухими руками.

4. Требования безопасности при работе с горячей жидкостью и горячей посудой

- 4.1. Не доливать кастрюлю жидкостью на 4-5 см до верха.
- 4.2. При закипании жидкости уменьшить огонь.
- 4.3. Крышку открывать, приподнимая от себя.
- 4.4. Засыпать продукты в кипящую жидкость осторожно.
- 4.5. При жарке осторожно класть продукты на разогретый жир и следить, чтобы не попали капли воды.

- 4.6. Пользоваться специальными лопатками.
4.7. Горячую посуду брать прихватками.

5. Техника безопасности после окончания приготовления пищи

- 5.1. Выключить электроприборы.
5.2. Вымыть и убрать рабочие инструменты в отведённое для них место.
5.3. Убрать рабочее место.
5.4. Не выходить из кабинета кулинарии (кухни) без разрешения учителя технологии (обслуживающего труда).

6. Техника безопасности при аварийных ситуациях

- 6.1. При выявлении неисправного оборудования, инструментов, а так же пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы срочно сообщите об этом преподавателю. Не ликвидируйте неисправность электросети и электрооборудования самостоятельно.

Подписи студентов группы:

№п/п	ФИО	Дата	подпись
1	Алиева Юлия		
2	Альхамова Юлия		
3	Ахмедьянова Гульюзум		
4	Ахметьянова Екатерина		
5	Булякбаева Регина		
6	Валидова Мунира		
7	Васючков Андрей		
8	Даминов Нурзиль		
9	Ермакова Екатерина		
10	Загретдинова Физалия		
11	Идрисов Гадель		
12	Кутуева Гульсия		
13	Магасумова Галия		
14	Мансурова Зульфира		
15	Мурзина Гульназ		
16	Мусина Айна		
17	Нигматуллин Ильнур		
18	Ниязгулова Диана		
19	Сабитов Альгиз		
20	Сафина Румия		
21	Фаизова Алия		
22	Фаттахова Гузель		
23	Хуснитдинова Диана		
24	Шаяхметова Гульназира		
25	Ямалетдинова Эльмира		

Домашнее задание

Сделайте отчет по приготовленным блюдам заполним таблицу

Вид супа	Форма нарезки	Консистенция	Цвет	Вкус, аромат	Сроки и условия хранения

