

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Кушнареновский сельскохозяйственный колледж

Рассмотрено  
на заседании комиссии  
специальных дисциплин  
Протокол № 1 от 03.10.2018  
Председатель: Л.Х. Хасанова

Утверждаю  
Заместитель директора  
по учебной работе  
Д.И. Салихова  
Д.И. Салихова

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**  
**урока учебной практики**  
**ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  
**по теме: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ТУШЕНОГО МЯСА»**

Разработчик: мастер  
производственного  
обучения Хазиева А.Р.

## Пояснительная записка

Данная методическая разработка предназначена для проведения уроков учебной практики по теме программы «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», по профессии «Повар, кондитер». Урок разработан с элементами педагогической технологии - закрепление знаний и формирования профессиональных и общих компетенции. Вопросы для проверки теоретических знаний студентов составлены таким образом, что позволяют мастеру производственного обучения отследить теоретический уровень подготовки студентов по данной теме. Вместе с тем каждый студент имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, как по теоретической части урока, так и по производственной при приготовлении блюд из тушеного мяса. Процесс, происходящий на уроках учебной практики, предполагает максимальное развитие эмоциональной и волевой сфер личности, формирование и развитие профессиональных навыков и способов действий, познавательных интересов и способностей, творческой активности будущего специалиста. Сам учебный процесс должен вызывать у обучающегося удовлетворенность, радость познания, чувство удивления тому, что он сам может сделать многое. Этому способствует такой учебный элемент, как самостоятельная работа на уроке. Самостоятельная работа предполагает реализацию задач, направленных на развитие самостоятельной деятельности обучающихся, выработку самостоятельности, самовыражения в решении профессиональных задач. Этот вид учебной деятельности помогает привить студентам профессиональные умения и навыки, воспитать чувства ответственности, исполнительности, самопознания и самореализации. Успех этой работы зависит от организации самого учебного процесса в целом, а также от планирования и организации самостоятельной деятельности студентов. Самостоятельная работа- это такой способ учебной работы, при котором:

- обучающимся предлагаются учебные задания и рекомендации для их выполнения,

- работа проводится без непосредственного участия мастера, после подробного инструктирования по технологическим картам,
- выполнение работы требует от обучающегося применения и закрепления имеющихся знаний на практике.

Согласно требованиям рабочей программы результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление блюд из тушеного мяса, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясопродуктов.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Наше занятие позволяет решать вопросы по формированию данных компетенций с использованием принципов организации самостоятельной работы. Тема, выбранная для занятия, включает в себя ряд ранее изученных студентами приемов и операций, их технической последовательности: первичная обработка продуктов, приготовление пассировок и соусов, приготовление гарниров.

Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения, инвентарем, оборудованием, посудой, продуктами.

## **ВВЕДЕНИЕ**

Одна из важнейших педагогических проблем - оптимизация урока учебной практики в учебных мастерских. Именно в учебных мастерских закладываются основы мастерства, здесь проявляется интерес и любовь к профессии, студенты приучаются к дисциплине труда, у них воспитывается потребность в качественном выполнении порученной работе. Следовательно, организация процесса воспитания и обучения в учебных мастерских, методически грамотная подготовка и проведение уроков производственного обучения - важнейшая предпосылка дальнейшего изучения эффективности и качества всего учебного процесса.

Для успешной и плодотворной работы по обучению обучающихся, мастер производственного обучения должен в совершенстве владеть мастерством работы, мог успешно отдавать свой профессиональный опыт прочные производственные навыки, и личное безукоризненное выполнение производственных операций, позволяющих мастеру в любой момент помочь студенту, быстро выявить и устранить те или иные ошибки, научить правильно, выполнять все операции. От построения занятий и качество его проведения зависит постановка всего учебно-воспитательного процесса.

## ПЛАН УРОКА

по ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

**Тема урока:** Приготовление блюд из тушеного мяса.

**Цели урока:**

**Дидактическая:** Закрепить практические умения и навыки по применению различных технологий приготовления, оформления и отпуска тушеных блюд из мяса: жаркое по-домашнему.

Задачи:

1. Сформировать знания по технологическому процессу приготовления тушеных блюд из мяса.
2. Научить студентов самостоятельному приготовлению и оформлению блюд из тушеного мяса.

**Воспитательная:** стимулировать потребность в формировании ответственности, аккуратности.

Задачи:

1. Воспитывать аккуратность и точность в работе.
2. Воспитывать у студентов умение осознанно проявлять ответственность за своевременное и правильное выполнение задания.
3. Развивать требовательность к себе и товарищам.
4. Привить любовь к профессии.

**Развивающая:** формировать и развивать умение анализировать.

Задачи:

1. Умений применять свои знания на практике.
2. Умений правильно организовать свое рабочее место.
3. Умений продумывать последовательность производственных операций.
4. Умений оформлять блюдо.
5. Умений соблюдать санитарно- гигиенические правила.

**Тип урока:** урок – презентация

**Вид урока:** практическое занятие

**Методы обучения:** объяснительно- иллюстративный с элементами беседы, практический, применялась технология сотрудничества.

**Форма организации урока:** бригадная

**Межпредметные связи:** ОМСГ; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ПМ.01.; ПМ.03.; ПМ.05.; Техническое оснащение и организация рабочего места.

**Материально – техническое оснащение урока:**

- ноутбук, проектор
- оборудование, инвентарь, инструменты горячего цеха;
- продукты для приготовления блюд.

Дидактические средства обучения:

- плакаты
- документы письменного инструктирования (инструкционно-технологические карты, технологические схемы).

## **ХОД УРОКА**

1. Организационный момент (1мин)

Проверка присутствующих.

Проверка внешнего вида.

2. Актуализация и мотивация темы (1 мин)

3. Вводный инструктаж (35-40мин)

4. Сообщение темы и цели урока.

Тему нашего урока я предлагаю вам угадать в прочитанной мною истории.

Этот продукт неотъемлемая часть полноценного рациона питания человека. Его кулинарное использование насчитывает столько же тысячелетий, сколько и использование огня. Благодаря этому продукту питания человек приобрел силу, выносливость, увеличились показатели роста, веса, был дан мощный толчок развитию интеллекта. Главное в этом продукте – полноценный белок. Именно на огне начали готовить этот продукт, что выделило человечество из остального животного мира. Что это за продукт?

Ответы: Мясо

Действительно, блюда из мяса с древности являются практически основными на любом столе и в будни, и в праздники.

Тема нашего урока: «Приготовление блюд из тушеного мяса».

Сегодня важно не только вкусно приготовить азу, гуляш, жаркое, но важно и красиво и оформить. И тогда поданное блюдо, правильно приготовленное и красиво оформленное, не только будет возбуждать аппетит, но и поднимать настроение.

#### 4.1 Объяснение хода и последовательности проведения занятия.

Практическое задание, где вам предстоит приготовить, оформить и подать блюдо; так же за правильную подготовку рабочего места, подбор необходимого инвентаря, ведение технологического процесса вы будете получать баллы, которые будут отражены в рейтинговой таблице. И в заключении презентация вашего блюда, оценка качества и подведение итогов.

#### 4. Самостоятельная работа студентов.

Контрольные обходы:

- Первый обход: проверка подготовки рабочего места, подбор необходимого инвентаря и посуды
  - Второй обход: проверка содержания рабочих мест, их организация; правильность расчетов продуктов на заданное количество порций; проверка качества выполнения операций по подготовке сырья.
  - Третий обход: проверка правильности выполнения технологических операций по приготовлению блюд
  - Четвертый обход: наблюдение за выполнением технологических операций.
- Оказание необходимой помощи.
- Пятый обход: наблюдение за оформлением блюд.

#### 6. Заключительный этап

Вами пройдена практическая часть урока, и вам необходимо презентовать свое блюдо так, чтобы каждый из присутствующих захотел попробовать его на вкус и приготовить это блюдо на семейном празднике.

1. Презентации блюд
2. Дегустация блюд
3. Подведение итогов урока (выставляются оценки)

2.Актуализация знаний обучающихся – систематизировать опорные знания обучающихся о блюдах из мяса.

3. Разбор технологических схем по приготовлению блюда: жаркое домашнему

## **МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В современном мире все меняется очень быстро, в том числе и производственные технологии. В связи с этим, необходимо подготовить специалиста не только владеющего профессиональными умениями, но и умениями самоорганизации, самообразования. Эти умения соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области формирования общих компетенций и развития ключевых профессиональных компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясопродуктов.

Методическая разработка занятия учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» предназначена для проведения занятия учебной практики в группе обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

При проведении урока основная задача – это освоение профессиональных компетенций, но в свете современных требований к специалисту делается акцент на формирование общих компетенций, означенных выше. Наиболее успешно формирование этих компетенций может происходить при использовании обучающимися на уроке документов письменного

инструктирования. Документы письменного инструктирования содержат четкое предписание о наиболее целесообразном выполнении заданий, приводящих кратчайшим путем к желаемому результату. Мастер, после проведения вводного инструктажа, показов приемов работы, может доверить обучающемуся выполнение работы самостоятельно, при использовании на каждом рабочем месте обучающимися инструкционных карт выполнения заданий. Обучающиеся организуют свою деятельность, анализируют рабочую ситуацию, осуществляют текущий контроль и коррекцию собственной деятельности, опираясь на документы письменного инструктирования. И, в итоге, самостоятельно несут ответственность за результаты своей работы. Мастер в данной ситуации является сопровождающим процесс трудовой деятельности (консультантом).

При использовании документов письменного инструктирования в большей степени можно использовать метод разноуровневого обучения. Для этого могут быть разработаны карты с различными вариантами блюд по сложности, вариантами гарниров и соусов. Те обучающиеся, которые проявляют больше самостоятельности и профессиональных умений могут проявить себя в большей степени. Тем обучающимся, кто испытывает трудности в освоении умений, мастер может уделить больше внимания и времени, в то же время, направляя их к последовательности действий, определенных инструкционной картой.

Профессиональное образование стремится к подготовке высокопрофессиональных и конкурентоспособных профессиональных кадров, обладающих качественно новым уровнем профессиональных и общих компетенций; способностями самостоятельно планировать и организовывать собственную деятельность; анализировать, корректировать ее текущие результаты; нести ответственность за личностную траекторию успешности, которая является важной составляющей рейтинга будущего специалиста.

Методическая разработка актуальна для подготовки и проведения занятий учебной практики, в контексте современных требования образовательного стандарта.

### **Элементы урока**

**1. Показ и объяснение** обучающимся приемов работы и этапов технологической последовательности предстоящей самостоятельной работы в лаборатории при приготовлении блюд из овощей.

**Акцентировать внимание** студентов, что во время работы необходимо поддерживать порядок на рабочем месте и соблюдать товарное соседство продуктов (продукты, которые не проходят тепловую обработку не должны находится рядом с продуктами прошедшими тепловую обработку и готовы к подаче). При приготовлении блюд необходимо следить за температурным режимом и своевременной закладкой продуктов.

**2. Самостоятельные упражнения** обучающихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

**3. Осуществление контроля за:**

- организацией рабочего места;
- выполнением санитарно-гигиенических правил;
- выполнением правил по охране труда;
- соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и операций

**4. Своевременная помощь мастера п/о** обучающимся в устранении недостатков в работе (при выполнении технологических приемов; нарушений технологических операций; ошибок в соблюдении технологического процесса)

Уборка рабочих мест.

**5. Проведения бракеража готовых блюд.**

Оценка правил подачи и качества готовых блюд.

- соблюдение t\*С подачи;
- оформление блюда;
- правильный выбор посуды при подаче блюда;
- органолептическая оценка блюда (дегустация)

Обучающиеся наблюдают за работой мастера, некоторым обучающимся предлагается повторить некоторые движения мастера при приготовлении

Обучающиеся проводят санитарную обработку рук, подготавливают сырьё, обрабатывают, варят овощи, порционируют, приготавливают соус. Придают блюдам эстетический вид.

Обучающиеся самостоятельно оценивают свою работу, выставляют отметку

## **5. Заключительный инструктаж**

### **Рефлексия в форме фронтального опроса.**

#### **5.1 Подведение итогов учебно-производственных работ:**

Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.

- определение недостатков готовых блюд, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения;
- анализ недостатков замеченных в процессе проведения текущего инструктажа:
  - недостатков в выполнении технологических приемов;
  - нарушений технологических операций;
  - ошибок в соблюдении технологического процесса.

#### **5.2 Оценивание выполненной работы.**

- Мастер демонстрирует лучшие работы, отмечает, кто из студентов добился отличного качества в работе;
- Анализ наиболее характерным недочетов, в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения;
- Раскрывает экономическую сторону урока, рациональный расход материала;

- Сравнение оценок обучающихся и мастера с обоснованием;
- Подведение итогов занятия в целом.

### **5.3 Домашнее задание.**

Найти в интернете рецепты блюд из жареных овощей, которые вы не изучали на уроках теории и учебной практики и оформить сообщение.

Завершая нашу совместную работу, мы добились целей поставленных в начале урока и будете использовать полученные знания на практике и внедрять эти блюда, там где их ещё не делают.

**Технологическая схема приготовления «Жаркое по-домашнему»**

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто
Говядина	171,7	126,4
Жир ( масло растительное)	6,8	6,8
Томатное пюре	3,4	3,4
Лук репчатый	20,2	17,0
Картофель	170,0	136,0
Масса тушеного мяса		80,0
Масса соуса и овощей		170
Соль	3,0	3,0
Выход		325

**Последовательность выполнения работ**

Овощи хорошо промывают и очищают.

Подготовленное мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40гр, картофель и лук нарезаем крупными кубиками, затем мясо посыпают солью и перцем, обжаривают до образования золотистой корочки. Репчатый лук - шинкуют и пассируют, подготовленные продукты мясо и овощи укладывают в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированную томатную пасту, заливают бульоном, закрывают крышкой и тушат.

Время приготовления 1 час 10 минут.

**Техническое оснащение****Оборудование**

Наименование	Применение
электроплита	для жарки
духовой шкаф	для доведения до готовности
подставка	для готовой продукции противни
производственные столы	для работы с продуктами
моечные раковины	для обработки мяса и овощей

**Инвентарь**

Наименование	Применение
Разделочная доска МС	для разделки мяса
Разделочная доска СО	для разделки свежих овощей
Сковорода	для первичной обжарки мяса
Противень	в качестве подставки для горшочков
Весы настольные	для взвешивания полуфабрикатов

**Инструменты**

Наименование	Применение
Нож	для очистки овощей
Поварской нож	для проверки готовности мяса

**Кухонная посуда**

Наименование	Применение
Тарелка	для подачи готового блюда
Ложка	для дегустации
Деревянная лопатка	для перемешивания продуктов в процессе готовке
Горшочек	для приготовления блюда в духовом шкафу

### Требования к качеству

Внешний вид	блюдо в горшочке - нарезанные продукты в бульоне
Цвет Мяса Картофеля	темно – коричневого цвета соответствуют требованиям
Вкус	тушеного мяса, в меру соленый
Запах	ароматный , соответствует виду мяса и овощей
Консистенция Мяса Картофеля	нежное мягкое сочное мягкая, форма нарезки сохранена

### Правильность и самостоятельность выполнения

#### **Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и безопасность труда**

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса

Правильная организация рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины.

## Самоанализ урока

Открытый урок проходил в учебно - кулинарном цехе. Инвентарь и оборудование в хорошем состоянии; санитарно гигиенические условия отвечают требованиям. Обучающиеся обеспечены инструментами, приспособлениями, сырьем, технологическими картами.

Правила техники безопасности для проверки усвоения пройденного материала обучающимися были соблюдены. Обучающиеся обрабатывали овощи, мясо, делали правильную нарезку, последовательность закладки продуктов.

Учебно - методическая документация находилась в соответствии с требованиями.

Поставленные цели достигнуты, но упустили момент оформления блюда.

Все обучающиеся были задействованы в работе, показали умения пользоваться технологическими картами, а также оборудованием, инструментами, приспособлениями. Обучающиеся могут применять полученные задания на практике.

Для проверки усвоения пройденного материала обучающимся был проведен фронтальный опрос и анализ требования к качеству приготовленного блюда.

10 обучающихся получили оценку «отлично», 2 обучающихся «хорошо».

При проведении урока отступлений не было.