

**Методика проведения практического занятия с организацией групповой деятельности
по теме «Блюда и закуски из мяса домашней птицы»**

Предмет: ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема раздела 3.1. Приготовление горячих блюд и закусок

Тема урока: Блюда и закуски из мяса домашней птицы

Продолжительность занятия: 45 минут

Тип урока: формирование практических умений и навыков

Цели урока:

1. Обучающая – сформировать у обучающихся практические умения и навыки по приготовлению жульена.

Задачи:

1. Организация групповой работы обучающихся по приготовлению жульена.

2. Организация работы обучающихся с документацией.

2. Развивающая – развивать общие и профессиональные компетенции, навыки групповой работы, внимание и речь обучающихся.

Задачи:

1. Формирование и развитие коммуникативных способностей

2. Развитие навыков самоконтроля и взаимоконтроля.

3. Воспитательная – воспитывать чувство ответственности, интерес к избранной профессии.

Задачи:

1. Мотивация учебной деятельности

Методическое оснащение урока

1. Материально-техническое оснащение:

- Электрическая плита, производственный стол, ванна моечная, сковороды, кокотницы, тарелки, доски разделочные, ножи, лопатки, терка.

2. Сырье: мясо индейки, шампиньоны, сливки 33 %, масло сливочное, масло растительное, сыр, соль, перец.

3. Литература:

- учебная: Н.А Анфимова. Кулинария.- М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2012 г

- нормативная: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 16-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2013. – 776 с.

4. Дидактическое обеспечение:

- Карточка-задание «Требование к качеству»

- Инструкция для лабораторной работы по теме: «Блюда и закуски из мяса домашней птицы. Жульен»

Методы и приемы обучения:

- рассказ с элементами беседы;

- объяснительно – демонстрационный

- практический показ преподавателем

- групповая работа обучающихся;

- рефлексия

- самоанализ

Форма организации труда учащихся: бригадная, групповая

Структурно – логические связи:

Внутрипредметные: Тема раздела: «Приемы тепловой обработки», тема раздела «Организация работы горячего цеха»

Межпредметные:

- с предметом ОП 03 «Электрические плиты»
- с предметом МДК 01.01 Товароведная характеристика сырья «Свежие овощи и грибы»

Ход урока

1. Организационный момент (1-2 мин).

Приветствие обучающихся:

Проверка готовности к уроку: санитарное состояние, внешний вид

2. Вводный инструктаж (4-5 минут).

Сообщение темы урока «Приготовление жульена».

Вовлечение обучающихся в постановку цели и задач урока.

Мотивация учебной деятельности.

Слово «жульен» имеет французские корни. Полагается, что произошло оно от названия месяца июля. Интересно, что ничего общего с тем блюдом, которое предлагается отведать сегодня, оно не имеет. Во французской кухне жульен – это один из способов нарезки молодых, преимущественно летних овощей очень тонкой соломкой. А вот почему таким словом стали называть русское блюдо грибы в сметане, до сих пор остается загадкой. В своей работе «Кулинарный словарь» известный советский и русский деятель В. В. Похлебкин подтверждал истинное происхождение жульена как способа нарезки овощей. И подчеркивал, что только плохие рестораны называют так грибы, приготовленные в сметане. Стоит отметить, что во многих учебниках по кулинарному мастерству прослеживается принадлежность блюда к русской кухне. При этом французское название его объясняется очень тонкой нарезкой грибов. Сложный выбор: сметана, сливки или бешамель? В современной русской кухне жульен – это блюдо, приготовленное из грибов в сметанной заливке. Но классический рецепт постоянно подвергался экспериментам и сегодня в него также добавляются различные ингредиенты: курица, морепродукты, овощи.

Опрос-актуализация

1. К какой группе блюд относят жульен? (к горячим закускам)

2. Чем горячие закуски отличаются от вторых блюд? (Горячие закуски готовят небольшими порциями, они отличаются от вторых блюд тем, что имеют более острый вкус, подают их без гарнира в специальной посуде или в порционных сковородках)

3. При какой температуре запекают жульен? (250 С)

4. Какая температура отпуска жульена? (не ниже 75 С)

5. Каковы правила подачи жульена? (посуду с горячей закуской ставят на пирожковую или закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. При употреблении закусок в кокотницах принято пользоваться кокотной вилкой или чайной ложкой)

Инструктаж по технике безопасности:

электрическая плита: проверить заземление, санитарное состояние, наличие резиновых ковриков, исправность пакетных выключателей, целостность конфорок. Во время работы с плитой не допускать попадания жидкости, жира на поверхность плиты, в случае попадания жира, посыпать солью, вытереть сухой тряпкой. В конце работы выключить, произвести санитарную обработку.

Сообщение критериев оценок.

Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Пять баллов дается продукции, которая приготовлена в полном соответствии с рецептурой и технологией приготовления и не имеет замечаний, отклонений по органолептическим показателям качества.

Для оценки продукции по органолептическим показателям в четыре балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида продукции.

Оценка продукции в три балла указывает на отдельные нарушения технологии приготовления, но допускающие ее реализацию.

Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит.

3. Текущий инструктаж (32- 37 минут)

Подготовка рабочего места.

Ознакомление с инструкцией подготовленной преподавателем

Наблюдение.

Целевые обходы.

Индивидуальное инструктирование.

Коллективное инструктирование;

Закрепление обучающимися новых способов, приемов работы по выполнению операции или производственной работы.

Оценка качества блюд.

4. Заключительный инструктаж (2-3 минуты).

Сообщение о достижении целей урока.

Анализ / самоанализ выполнения учебно-производственных работ или трудовых операций.

Оценка деятельности обучающихся.

Разбор типичных ошибок, допущенных недостатков.

Сообщение оценок.

Уборка рабочих мест.

5. Рефлексия (2-3 минут).

Подведение итогов работы на уроке.

- понравилось ли вам практическое занятие?

- все ли было понятно на занятии?