

Министерство образования и науки Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Ладожский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании МК
«Сферы обслуживания и
общественного питания»
протокол №3 от 03.12. 2014 г.
председатель МК Морланг Э.С.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

по теме: Приготовление бульонов

по дисциплине УП 03. «Учебная практика»

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель: Л.В.Исайкина
мастер п/о
ГБПОУ КК «Ладожский многопрофильный техникум»

ст. Ладожская, 2014 г

Аннотация

Методическая разработка урока учебной практики «Приготовление бульонов» предназначена для мастеров производственного обучения и преподавателей спецдисциплин, ведущих обучение в группах по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Методическая разработка урока имеет практическую значимость, в ней обобщён опыт проведения уроков при изучении профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов, опыт применения информационно-коммуникационных технологий, цифровых образовательных ресурсов: программы MS Excel.

Содержание

№ п/п	Наименование	Страницы
1	Введение	5
2	Основная часть	6 - 16
3	Заключение	17
4	Список использованной литературы	18

Введение

Применение развивающего обучения направлено на подготовку студентов к самообразованию, самоопределению, саморазвитию.

С целью формирования творческого отношения к труду на уроках учебной практики по специальности «Повар, кондитер» я применяю проблемно-развивающие технологии, которые повышают уровень заинтересованности студентов в профессиональной деятельности. Использование MS Excel для проверки знаний студентов и разработки тестов способствует прогнозированию производственных ситуаций, отработке умения применять теоретические знания на практике.

Изучив данную тему студент должен иметь практический опыт: приготовления бульонов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бульонов; использовать различные технологии приготовления и оформления бульонов;

знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству бульонов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных бульонов; температурный режим и правила приготовления бульонов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БУЛЬОНОВ»



(для студентов II – го курса по профессии
Повар, кондитер)
Разработала мастер производственного
обучения **Исайкина Л.В.**

ТЕМА ПРОГРАММЫ: «Технология приготовления супов и соусов»

ТЕМА ЗАНЯТИЯ: «Приготовление бульонов»

ЦЕЛЬ УРОКА:

Познавательная: закрепить знания, полученные в ходе теоретического обучения по теме: «Приготовление бульонов»

научить студентов правильно и качественно выполнять основные трудовые приёмы и их сочетания, составляющие операцию; научить студентов работать быстро и качественно.

Развивающая: формировать умение планировать технологический процесс выполнения работы, умение пользоваться программой MS Excel

Воспитательная: воспитывать у студентов любовь к избранной профессии, бережное отношение к продуктам, инструментам, аккуратность и внимательность в работе, бдительность в соблюдении требований безопасности труда.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, материалы письменного инструктирования, плакаты.

Оборудование: плита электрическая секционная модулированная четырехконфорочная ПЭСМ-4ШБ, шкаф жарочный электрический секционный модулированный двухкамерный ШЖЭСМ-2К, сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,5Д1, пищеварочный электрический котел КПЭ-160, холодильный шкаф, производственный стол

Инвентарь, инструменты, посуда: наплитные котлы вместимостью 10, 20, 30, 40, 50 л, кастрюли вместимостью 2, 3, 5 л, сковороды диаметром 200...400 мм, противни, шумовка, дуршлаг, сито, приспособления для процеживания бульона, поварские ножи, поварская игла, решето, веселки, венчики для взбивания, скалки, терки, cedилки, черпаки, поварские вилки, разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», «МВ», «РВ», «Зелень», деревянная лопатка, разливательная и столовая ложки.

Сырье: говяжьи, свиные, телячьи или бараньи кости; говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка или покромка, от туш мелкого скота — лопатка, грудинка); головы, кости, плавники, кожа и хрящи рыб осетровых пород; мясо и субпродукты птицы (шейка, голова, потроха и др.); грибы, ароматические корни (петрушки, сельдерея), морковь, лук, соль, жир.

ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ: практическое занятие

МЕЖПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ:

МДК 03. 01: «Технология приготовления супов и соусов»

Техническое оснащение и организация рабочего места: «Организация работы горячего цеха»

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: «Санитарные

требования к обработке посуды и инвентаря», «Санитарные требования к санитарной одежде», «Санитарные требования к обработке продуктов».

Техническое оснащение и организация рабочего места: «Пищеварочные котлы»

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ:

1. предварительная подготовка учебных мест, документации, оборудования, приспособлений и инструментов.
2. рапорт дежурного.
3. проверка студентов по журналу.
4. расстановка студентов по учебным местам и приёмка мест.

2. ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ:

1. Ознакомление студентов с темой и целью занятия.

2. Повторение пройденного материала по вопросам:

1. Дайте определение термина «бульон».
2. Перечислите виды сырья, используемого для приготовления бульонов.
3. В таблице укажите массу продуктов и количество (объем) воды, используемых для приготовления бульонов. [Использование программы MS Excel](#)

Бульон	Масса основного продукта, кг	Объем воды, л
Нормальный		
Концентрированный		
Восстановленный		

4. Почему для приготовления бульонов, являющихся основой для соусов, используют позвоночные кости?
5. Если при варке бульонов кости залить не холодной, а горячей водой, как это повлияет на качество бульона?
6. Как можно объяснить то, что при варке мясокостного бульона мясо закладывают в кипящий костный бульон, что обеспечивает более высокое вкусовое качество как бульона, так и мяса?
7. Найдите технологические ошибки в следующем тексте:
«Вы кладете в кастрюлю кусочек грудинки с косточкой, заливаете его горячей водой, добавляете соль, кладете петрушку, лавровый лист, перец и ставите варить бульон».
8. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбного

бульона:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления: *заливают холодной водой подготовленные рыбные продукты* —>

9. Продолжите технологическую последовательность приготовления грибного отвара: *заливают холодной водой подготовленные грибы* —>

3..Работа со схемами.

4.Работа с карточками - заданиями.

3. Техника безопасности при работе в цехе.

1. Общие требования безопасности

1.1. В выполнении кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Студенты, назначаемые на кухонные работы (дежурные) должны пройти инструктаж по исполнению вспомогательных работ (чистка картофеля, мойка посуды) для работы на кухне.

1.3. Инструктаж по охране труда связанный со вспомогательными работами, проводит заведующая столовой (с записью в журнале).

1.4. При выполнении кулинарных работ обслуживающим персоналом, возможно воздействие следующих опасных вредных производственных факторов:

- порезы пальцев рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитками и другими электрическими приборами.

1.5. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный, фартук и косынка (колпак).

1.6. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть мед. аптечка с набором перевязочных средств.

1.7. Кухонные работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещениях для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.8. При несчастном случае пострадавшие или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить (зав.столовой, дежурному), которые сообщают об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом

(зав.столовой, дежурному).

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Работники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми работниками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, убрать волосы под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.6. Соблюдать осторожность с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки друг другу ручками вперед.

3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выплескивалось через край крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу

прекратить и сообщить преподавателю, мастеру.

4.2. При розливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками., а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

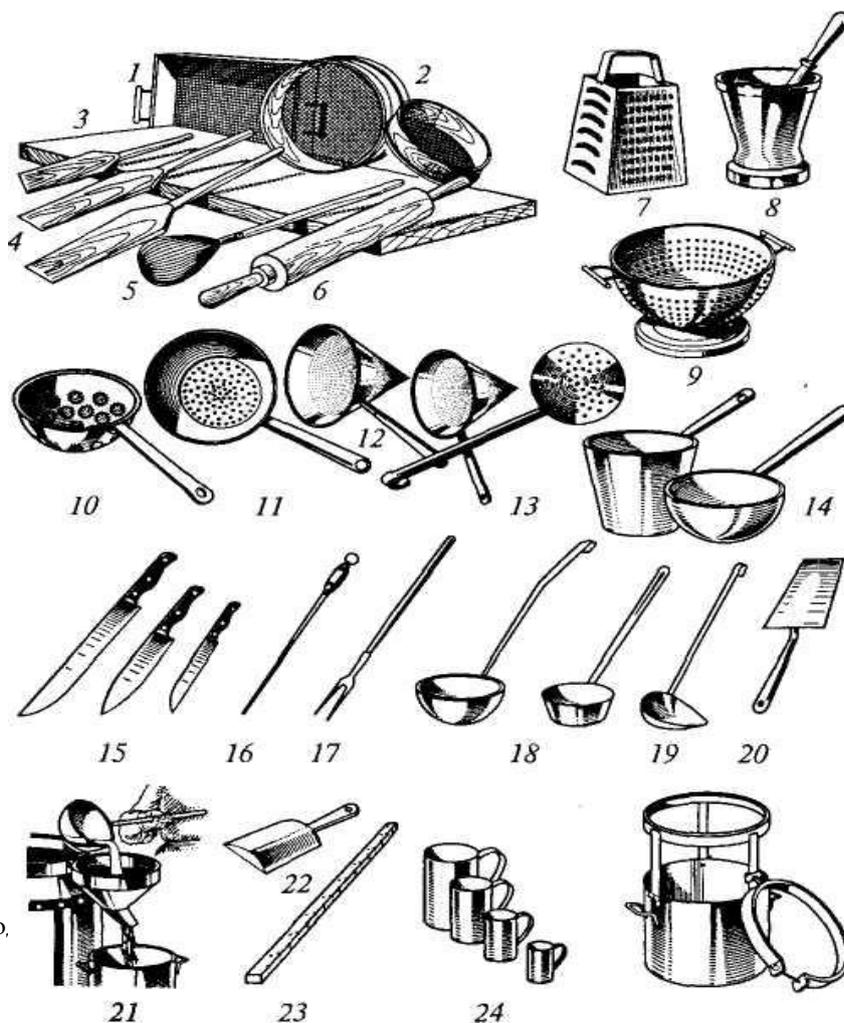
5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть рук с мылом.

4. Выводы по опросу

5. Поэтапное закрепление первоначальных навыков с показом организации рабочего места, демонстрацией операций, разбором типичных ошибок и способов их устранения.

Последовательность технологических операций

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. Инвентарь и инструменты, используемые в горячем цехе, показаны на рисунке, где 1 — грохот; 2 — сита; 3 — разделочная доска; 4 — лопатки; 5 — венчик; 6 — скалка; 7 — ступка



Инвентарь и используемые с пестиком; 9, дуршлаг; 11, 13 — шумовка; 14 — черпаки; 15 — поварские мусат; 17 — вилка; 18 — ложки; 19 — лопатка; 21 —

венчик; 6 — скалка; 7 — ступка; 8 — терка; 9 — инструменты, в горячем цехе; 10 — дуршлаг; 12 — цедрки; 14 — черпаки; ножи; 16 — поварская разливательные соусная ложка; металлическая воронка; 22 —

тjпка; 23 — котломер; 24 — литромеры; 25 — приспособление для процеживания бульона. Посуда, используемая в суповом отделении, показана на рисунке, где 1 — пищеварочные котлы; 2 — рыбный котел; 3, 4 — кастрюли; 5 — коробин; 6 — сотейники; 7 — кокотницы; 8 — сковороды; 9 — противни; 10 — вкладыши для варки продуктов.

На расстоянии 1,4 м от котлов или от плиты устанавливают рабочий стол со встроенной ванной, стол для средств малой механизации; рядом с ним — стеллаж для чистой кухонной посуды. На стенке стеллажа укрепляют металлическую скобу для подвешивания шумовок, черпаков, разливательных ложек, поварских вилок.



Посуда, используемая в суповом отделении горячего цеха

На столе размещают горку для специй и приправ, настольные весы, необходимую разделочную доску, ножи (поварская тройка, коренчатые).

Операция № 2.

Подготовка продуктов.

Пищевые кости промывают, измельчают, говяжьи (молодняка) и свиные слегка обжаривают. Мясо промывают, удаляют загрязнения и еще раз промывают. Тушки птицы промывают и

заправляют, кости мелко измельчают и промывают. Рыбу и рыбные отходы промывают. Сушеные грибы перебирают, промывают, замачивают холодной водой на 10... 15 мин, промывают, оставляют для набухания на 3...4 ч (на 1 кг грибов 7 л воды). Свежие грибы перебирают и промывают.

Подготовленные ароматические корни, морковь и лук запекают на сковороде без жира.

Операция № 3. **Приготовление бульонов.** Вкусовые качества бульона зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки.

Для приготовления нормального бульона на 1 кг продукта берут 4...5 л воды, а для концентрированного — 1,25 л. Из 1 кг продукта должен получиться 1 л концентрированного бульона.

Для получения нормального бульона 1 л концентрированного бульона разводят 3...4 л горячей воды и доводят до кипения.

Для приготовления *костного бульона*:

- 1) подготовленные кости закладывают в котел, заливают холодной водой в соотношении 4,5...5 л на 1 кг костей;
- 2) доводят до кипения, снимают пену. Варят при слабом кипении с закрытой крышкой, снимая пену и жир с поверхности;
- 3) бульон из говяжьих костей варят 4 ч, свиных и телячьих — 2...3 ч;
- 4) за 40...60 мин до окончания варки кладут запеченные ароматические корни, морковь и лук;
- 5) готовый бульон процеживают через сито.

Для приготовления *мясокостного бульона*:

- 1) используют: у говяжьих туш — лопаточную и подлопаточную части, грудинку и покромку, у туш более мелкого скота — лопатку и грудинку;
- 2) варят костный бульон;
- 3) за 2... 2,5 ч до окончания варки кладут лопаточную и подлопаточную части говядины массой 1,5...2 кг, грудинку — массой до 3 кг;
- 4) за 40...60 мин до окончания варки закладывают запеченные ароматические корни, морковь и лук;
- 5) готовый бульон процеживают через мелкое сито.

Для приготовления *рыбного бульона*:

- 1) используют пищевые отходы рыбы осетровых пород — головы, кости, плавники, кожу и хрящи;
- 2) подготовленные пищевые отходы массой 1 кг заливают 3 л холодной воды;
- 3) доводят до кипения, снимают пену;
- 4) варят при слабом кипении с закрытой крышкой в течение 30 мин, снимая пену и жир с поверхности;
- 5) закладывают сырые ароматические корни и лук, варят 50...60 мин;
- 6) готовый бульон процеживают через мелкое сито.

Для приготовления *бульона из птицы*:

- 1) подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения;
- 2) варят при слабом кипении, снимая пену и жир;
- 3) через 20...30 мин кладут запеченные ароматические корни и лук;
- 4) варят бульон 1 ...2 ч;
- 5) готовый бульон процеживают через мелкое сито.

Для приготовления *грибного отвара* используют свежие и сушеные грибы:

- 1) сушеные грибы промывают, заливают водой, варят 1,5...2 ч. Свежие заливают водой (на 1 кг свежих грибов 2,5 л воды), варят 35...40 мин;
- 2) готовый отвар процеживают через мелкое сито.

Требования к качеству

Костный и мясокостный бульоны — вкус и запах должны соответствовать свежеприготовленному мясу с ароматом корней. Бульон прозрачный с желтоватым оттенком.

Бульон из птицы — вкус и запах приятный без посторонних привкусов и запахов с ароматом мяса птицы и корней. Бульон прозрачный с желтоватым оттенком.

Грибной отвар — вкус и запах, свойственные данному виду отвара, без горечи, посторонних привкусов, с ароматом грибов. Отенок грибного отвара зависит от вида грибов.

Производственное задание

Произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций костного бульона, пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Заполните технологическую карту № 1.

(Использование MS Excel)

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта №1

Наименование блюда: «Бульон костный» Сборник рецептов 1998 г. Раскладка № 260 Выход 500 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса брутто (кг) на	
		брутто	нетто	количество порции	
				10	50
1	Кости пищевые	200	200		
2	Морковь	6,5	5		
3	Петрушка (корень)	5,5	4		

4	Лук репчатый	6	5		
5	Вода	610	610		

Технологические условия: _____

Выдача задания на текущий инструктаж

Сообщение нормы времени на выполнение задания

3. ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ:

1. Расстановка студентов по рабочим местам.
2. Проверка соблюдения правил организации рабочих мест.
3. Проверка соблюдения правил санитарии и гигиены.
4. Самостоятельные упражнения и работа студентов по изучению приёмов и способов работы, показанных мастером во время водного инструктажа.
5. Целевые обходы мастером учебных мест в процессе самостоятельной работы студентов для контроля и проведения индивидуального текущего инструктажа.
6. Проведение повторного инструктажа (группового) для предупреждения и исправления типичных ошибок или для повторного показа приемов работы, которые могут вызвать затруднения у студентов.
7. Приём, анализ и оценка качества работ, выполненных студентами.
8. Особое наблюдение за отстающими студентами и помощь им,

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ:

1. оценка качества приготовленных блюд органолептическим методом (взаимопроверкой).
2. анализ ошибок, допущенных студентами в процессе работы.
3. выставление оценок.
4. заполнение бракеражной таблицы: [Использование MS Excel](#)

наименования блюда (изделия)	требования к качеству	недостатки	оценка

5. подача дневников на подпись.
6. выдача домашнего задания:

- а) отработать приготовленные блюда с учетом указанных ошибок.
 - б) составить технологические схемы на приготовленные блюда
 - в) выписать раскладку на блюда к следующему занятию:
7. уборка рабочих мест с соблюдением правил санитарии и гигиены.
8. выключить приборы и аппараты.

Самоанализ

Этапы занятия Наименование	Наблюдения
<p>1. Организационно-подготовительная часть</p> <p>Подготовка к началу работы. Проверка пройденного материала (контроль выполнения домашнего задания)</p>	<p>Организационный момент: дежурный произвёл построение звеньев, доложил о готовности звеньев к занятиям, мастер п/о проверила наличие студентов, внешний вид, готовность рабочего места и оборудование к работе.</p> <p>Студенты к занятиям готовы; пособия, заготовки и инструменты, план-конспект имеются в наличии.</p> <p>Проверила подготовку студентов к уроку: наличие спецодежды, конспектов, настроение;</p> <p>Охватила вопросами весь пройденный материал и получила на них полные ответы.</p>
<p>2. Вводный инструктаж</p> <p>Объяснение материала предстоящей работы</p>	<p>Плавно, логично перешла к объяснению материала: назвала тему и цели занятия.</p> <p>Во время изложения нового материала использовала наглядные пособия и ТСО; уделила большое внимание межпредметным связям.</p> <p>Материал излагала доступно, присутствовали логика, убедительность, научность.</p> <p>Студенты восприняли материал хорошо. Во время восприятия присутствовали доброжелательность, спокойствие, живой интерес.</p> <p>Вызвала интерес студентов к выполнению задания, которое соответствует изучаемой теме по программе;</p> <p>Следовала логике при объяснении приемов работы, технических устройств. Наглядно и доступно изложила инструктаж (практический показ приемов и операций).</p>

<p>3. Текущий инструктаж</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Уделила большое внимание соблюдению правил техники безопасности.</p> <p>Студенты дисциплинированы, состояние рабочих мест отличное. Студенты соблюдали правила техники безопасности. Текущий инструктаж проведён своевременно.</p> <p>Контроль над практической работой студентов, обучение их само- и взаимоконтролю выполнены своевременно.</p>
<p>4. Заключительный инструктаж</p>	<p>Подвела итоги урока, дала общую оценку деятельности звена и отдельных студентов, обсудили типичные ошибки при выполнении практического задания по приготовлению бульонов.</p> <p>Проявила педагогический такт при оценке работ (особенно — слабых).</p> <p>Времени, затраченного на заключительный инструктаж вполне достаточно.</p> <p>Сложился порядок уборки; присутствовал элемент соревнования за чистоту рабочего места.</p>
<p>5. Выводы</p>	<p>Цель урока достигнута. Студенты обучены технологии приготовления бульонов и могут самостоятельно их приготовить.</p> <p>Студенты ответственно отнеслись к порученному делу, были активны и самостоятельны.</p> <p>Данный урок рекомендую для обобщения опыта.</p>

Заключение

Подготовка специалистов, отвечающих современным требованиям, зависит от дальнейшего совершенствования работы по развитию творческого потенциала студентов как ведущего

направления, концентрирующего в себе возможности органического единства обучения, воспитания и развития, учебной и внеучебной работы на основе достижений передовой педагогической науки, повышения мастерства педагогических кадров.

На этапе профессионального самоопределения развитие творческих способностей студентов происходит в условиях дифференцированного и индивидуализированного обучения. Студенты, обладающие способностью к обучению, вовлечены в деятельность, где проявляется их самостоятельность, мышление, инициатива.

Успешное и устойчивое развитие личности происходит в процессе её самореализации. Поэтому важными задачами современного образования являются социально-педагогическое выявление, поддержка и сопровождение одарённых студентов для сохранения в дальнейшем их выдающихся качеств.

Профессиональное становление личности невозможно без творческого подхода. Квалифицированный специалист сегодня – это конкурентоспособный специалист.

Конкурентоспособность специалиста это:

- компетентность и профессиональная мобильность;
- целеустремленность и уверенность в своих силах;
- предприимчивость и деловитость;
- эмоциональная устойчивость и коммуникабельность.

Большое значение в творческой деятельности имеет непрерывность творческого процесса. Непрерывная, систематическая творческая деятельность студентов приведёт к воспитанию устойчивого интереса к творческому труду, следовательно, и к развитию творческого потенциала.

Используемая литература:

1. ФГОС по профессии повар, кондитер. 2009г.
2. « Кулинария» издательство « Академия» 2010г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Учебно-методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд. перераб. и доп. – М: Издательство «Дело и Сервис», 2010г.
4. «Повар» Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Издательство « Академкнига/учебник 2010.
5. Производственное обучение профессии « Повар» Часть 1. Издательство « Академия» 2010г.
6. Электронные пособия.

РЕЦЕНЗИЯ

на методическую разработку урока учебной практики «Приготовление бульонов», составленную Исайкиной Ларисой Викторовной, мастером производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Ладожского многопрофильного техникума»

Методическая разработка урока учебной практики «Приготовление бульонов» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к методическим разработкам. В структуре занятия соблюдены все основные компоненты урока производственного обучения: вводный инструктаж, текущий инструктаж, заключительный инструктаж. Тема и цель урока обозначены, указаны обучающие, развивающие и воспитательные задачи. Материал урока раскрывается в логической последовательности. В ходе текущего инструктажа используются разные формы опроса, что позволяет актуализировать изученный теоретический материал, вспомнить технологию приготовления бульонов. В процессе опроса прослеживается межпредметная и внутрипредметная связь, задействована интерактивная доска, при расчёте количества продуктов, используемых для приготовления бульонов, обучающиеся получают навыки работы в программе MS Excel. Предложенные формы опроса позволяют обеспечить мотивацию деятельности обучающихся, сформировать профессиональные компетенции по работе с нормативной документацией: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, калькуляционными картами. Поэтапное закрепление первоначальных навыков сопровождается показом правильной организации рабочего места повара, демонстрацией операций по подготовке сырья и приготовлению бульонов, разбором типичных ошибок и способов их устранения. Урок обеспечен необходимым для работы оборудованием, инструментами, сырьём. В процессе заключительного инструктажа применяется метод само- и взаимоконтроля. Используемые на уроке формы, методы, технологии обучения оправданы, так как способствуют формированию у студентов профессиональной компетенции по приготовлению бульонов. Методическая разработка имеет практическую значимость, так как помогает связать теоретический и практический материал, даёт чёткий алгоритм процесса приготовления бульонов. Данная методическая разработка может быть интересна мастерам производственного обучения и преподавателям спецдисциплин, реализующим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Дата «15» декабря 2014г.

Рецензент: Каюн Юлия Александровна

Должность: методист ГБПОУ КК ЛМТ