


18.02.2013 11:25 | 

# Открытый урок Сушковой В.В.

Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональное училище №45  
Краснодарского края

**План урока учебной практики  
по профессиональному модулю  
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

**По профессии:** Повар, кондитер.

**Тема урока:** Овладение приемами и приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из мяса курицы для варки, жарения, тушения крупными, порционными и мелкими кусками. Качественная оценка. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

**Мастер производственного обучения:** Сушкова Виктория Валерьевна





Славянск-на-Кубани  
2012

**ПМ.05** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

**Тема урока:** Овладение приемами и приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из мяса курицы для варки, жарения, тушения крупными, порционными и мелкими кусками. Качественная оценка. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

**Цель:** Обучить приемам и навыкам приготовления полуфабрикатов из мяса курицы для варки, жарения, тушения крупными, порционными и мелкими кусками. Обучить методам качественной оценки полуфабрикатов.

**Обучающая:**

- обучить организации рабочего места, формируя умения подготовить инструменты и инвентарь к работе;
- сформировать прочные практические умения о технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- закрепить практические умения учащихся при выполнении полуфабрикатов из птицы;
- научить осуществлять контроль за качеством работы;
- изучить условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

**Развивающая:**

- формировать и развивать у учащихся мыслительную деятельность;
- развивать профессиональную интуицию;
- развивать навыки самоконтроля и взаимоконтроля;
- способствовать развитию настойчивости, способности преодолевать трудности;
- развивать творческое мышление.

**Воспитательная:**

- воспитывать чувство ответственности при выполнении задания;
- воспитывать у учащихся аккуратности и внимания;
- воспитывать у учащихся исполнительность, дисциплинированность и целеустремленность;
- воспитывать творческое отношение к труду.

**Методическая:**

- использование различных форм организации учебной деятельности учащихся на уроке.

**Методы и приемы ведения урока:****Словесные:**

- рассказ-объяснение;
- беседа;
- инструктирование;
- работа с технической документацией.

**Наглядные:**

- показ трудовых приемов;
- использование инструкционных карт;
- мультимедийная презентация.

**Практические:**

- использование карточек-заданий;
- метод самоконтроля и взаимоконтроля.

**Материально-техническое оснащение:**

Сборник рецептов блюд, натуральные образцы, инструкционно-технологические карты.

Оборудование: производственные столы.

Инвентарь, инструменты: посуда, разделочные доски, ножи.

Сырье: мясо птицы, масло сливочное, яйца, хлеб.

**Межпредметные связи:**

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

**Тип урока:** Урок по выполнению простых приемов и навыков.

**Форма проведения:** Учебная практика.

**Ход урока:****1. Организационный этап: ( 5 мин.)**

- прием рапорта дежурного о наличии учащихся;
- осмотр внешнего вида учащихся, соответствие специальной одежды безопасным условиям работы и требованиям эстетики труда;
- создание положительного настроения учащегося на урок и рабочей обстановки.

**2. Вводный инструктаж: (40 мин.)**

2.1.Сообщение темы и цели урока;

2.2.Распределение учебной группы на бригады;

2.3.Проверка знаний учащихся по материалам, пройденным на предыдущих уроках.

**Задачи мастера:**

- умело сформулировать вопросы для проверки знаний учащихся, используя различные методы и приемы контроля;
- теоретически обосновать необходимость изучения новой темы;
- изложить новый материал, нацеливая учащихся на практическое выполнение задания.

- проверить теоретическую и практическую подготовку учащихся;
- сформировать прочные знания по технологии приготовления полуфабрикатов;
- проверить соблюдение правил санитарии и гигиены, методы выполнения практической работы, предупредить дефекты;
- обучить рациональной организации рабочего места, научить самостоятельно планировать технологический процесс;
- сформировать прочные знания по технике безопасности.

**Задачи учащихся:**

- овладеть приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из мяса птицы,
- использовать приобретенные умения в практическом выполнении задания.

Профразминка: Работа с бригадами в форме соревнования.

**Задание №1**

«Ромашка» Проверка теоретических знаний учащихся по предыдущей теме.

**Задание №2**

Проверка практических умений при приготовлении панировок.

Приготовить лезон.

Приготовить белую панировку.

Приготовить хлебную панировку.

2.4 Обобщение изученного материала с целью логического перехода к новой теме.

2.5 Изложение нового материала по теме: «Овладение приемами и приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из мяса курицы для варки, жарения, тушения крупными, порционными и мелкими кусками. Качественная оценка. Условия и сроки хранения полуфабрикатов».

Изложение нового материала сопровождается мультимедийной презентацией.

Из птицы приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарения), порционные, мелкокусковые и рубленные.

**Крупнокусковые полуфабрикаты:**

**Целые тушки** птицы заправляют: « в кармашек», в одну нитку, в две нитки.



**Мелкокусковые полуфабрикаты:**

К мелкокусковым полуфабрикатам из птицы относят – полуфабрикаты для рагу. Тушку птицы разрубают на куски 2-3 штуки на 1 порцию, массой 40-50 грамм каждый.



К мелкокусковым полуфабрикатам из птицы относят для плова. Тушку птицы разрубают на куски по 4-5 штук на 1 порцию, массой 25-30 грамм каждый.



**Полуфабрикаты из филе птицы:**

К порционным полуфабрикатам из филе птицы относят – котлеты натуральные,



**КОТЛЕТЫ ПАНИРОВАННЫЕ.**



**шницель столичный,**



**КОТЛЕТЫ ПО- КНЕВСКИ,**





**котлеты фаршированные.**



**Полуфабрикаты порционные для варки и жарения.**





## 2.6 Практический показ мастера.

Мастер производит показ трудовых приемов по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, используя педагогику сотрудничества и проблемные ситуации. Обращает внимание на соблюдении техники безопасности, санитарии и гигиены, технологической последовательности выполнения полуфабрикатов из птицы, предупреждает о возможных дефектах.

– Показ порционных полуфабрикатов из птицы:

Котлета натуральная;

Котлета панированная;

Шницель столичный;

Котлеты по-киевски;

– Показ мелкокусковых полуфабрикатов из птицы:

Рагу;

Плов.

## 2.7 Закрепление нового материала.

Для закрепления нового материала используют тесты.

Выяснение неясных вопросов.

## 3. Текущий инструктаж : (210 мин.)

- изучение карточек-заданий и инструкционно-технологических карт;
- подготовка рабочего места;

### Самостоятельная работа учащихся

– Выполнение технологических операций:

Снятие филе;

Зачистка филе;

Формование полуфабриката

– Приготовление порционных полуфабрикатов:

Котлета натуральная;

Котлета панированная;

Шницель столичный;

Котлеты по-киевски;

Порционный полуфабрикат для варки и жарения;

– Приготовление мелкокусковых полуфабрикаты:

Рагу;

Плов.

– Качественная оценка готовых полуфабрикатов с применением методов самоконтроля и взаимоконтроля,

– Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6 С и хранят при температуры от 0 до 4 С. Полуфабрикаты укладывают в металлические

ящички или лотки. Хранят не более 48 часов, панированные котлеты до 24 часов.

### Целевые обходы:

- Проверка организации рабочих мест
- Проверка правильности технологических приемов, качества выполнения операций.
- Проверка соблюдения правил техники безопасности, личной гигиены и санитарии.
- Уборка рабочих мест.

### 4. Заключительный инструктаж: (15 мин.)

#### Подведение итогов самостоятельной работы учащихся.

- Анализ работы каждого учащегося с комментарием и учетом всех оценок выставленных в ходе вводного и текущего инструктажа;
- Отметить лучшие работы, указать на характерные ошибки;
- Оценить качество готовых полуфабрикатов из птицы путем взаимопроверки;
- Подвести результаты конкурса на лучший полуфабрикат;
- Выставление оценок в журнал;
- Сообщение темы следующего занятия;
- Рассмотрение ступеней изученной темы.

Повар - профессия

Повар - призвание,

А для этого нам нужны

Умения, навыки, знания.



---

## Умения

---

Приготовление  
крупнокусковых  
полуфабрикатов  
из птицы

---

Приготовление  
порционных  
полуфабрикатов  
из птицы

---

Приготовление  
мелкокусковых  
полуфабрикатов  
из птицы

### 5. Домашнее задание

Оформить в дневнике производственного обучения выполненную работу.  
Составить технологическую карту приготовления порционного полуфабриката *котлета по-киевски* и мелкокускового полуфабриката *плов из птицы*.