**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

**Методическая разработка открытого урока по производственному обучению**

**профессия 43.01.09.«Повар, кондитер»**

**Тема: « БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОЙ МАССЫ»**

Разработала:

Мастер производственного обучения

Забелина В.Н.

ОДОЕВ

**План – конспект**

Урока учебно-производственного обучения

**Место проведения:** учебно-производственная мастерская № 6

**Мастер производственного обучения** Забелина Вера Николаевна

**Тема программы:** «Приготовление мясных горячих блюд»

**Тема урока:** «Блюда из рубленой массы»

**Цели урока**:

Обучения: сформировать практические умения и навыки по приготовлению и отпуску блюд из рубленой массы, умения давать оценку качества приготовленному блюду.

**Задачи:**

- сформировать знания по технологическому процессу приготовления рубленой массы из мяса и блюд из нее;

- изучить особенности приготовления блюд из рубленой массы, технологию приготовления рубленого фарша;

- научить учащихся самостоятельному (пользуясь инструкционно – технологической картой) приготовлению рубленой массы и блюд из нее;

- закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций ( в приготовлении полуфабрикатов из рубленой массы из мяса).

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

**Задачи:**

 - умений применять свои знания на практике;

- умений правильно организовывать рабочее место;

- умений продумывать последовательность производимых операций;

- умений соблюдать санитарно – гигиенические правила;

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

**Задачи:**

- воспитывать у учащихся умение осознанию проявлять ответственность за своевременное и правильное выполнение задания;

- воспитывать аккуратность и точность в работе;

- развивать требовательность к себе и товарищам;

- самостоятельности при выполнении учебно – производственных работ;

- любви к своей профессии;

**Тип урока:** урок совершенствования знаний, формирование практических умений и отработки навыков.

Общие методы обучения: диалогический, показательный, алгоритмический.

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстрированый с элементами беседы, практический.

**Межпредметная связь:**

* калькуляция и учет.
* Физиология питания, санитария и гигиена.
* Товароведение пищевых продуктов.
* Оборудование предприятий общественно питания.

**Оснащение урока:**

**Материально-техническое:**

- оборудование, инвентарь, инструменты;

- сырье для приготовления рубленой массы и блюд из нее.

 **Дидактические средства обучения:**

- плакаты;

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

**Ход урока**

**1. Оргмомент (1-2 мин)**

1. Проверка присутствующих.
2. Проверка внешнего вида.
3. Проверка готовности к уроку.

**2. Вводный инструктаж (35-40 мин)**

1. Целевая установка – восстановить в памяти систематизировать пройденный материал по заданной теме.

Мясо содержит много полноценных белков – 14,5-23%, жира -2-3,7%, минеральных веществ – 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе имеются витамины А,D,PP и группы В. Основная ваша задача на сегодняшнем уроке научиться самостоятельно готовить рубленую массу и приготавливать полуфабрикаты из нее;

1. Актуализация знаний учащихся  систематизировать опорные знания учащихся о рубленой массе из мяса и приготовлении полуфабрикатов из нее. Мясные горячие блюда делятся на отварные, припущенные, тушенные, жаренные, запеченные, блюда из рубленого мяса и котлетной массы из мяса. еще великий русский поэт А.С. Пушкин в своем стихотворении написал:

О, царство кухни!

Кто не восхвалял

Твой синий чад над жарящимся мясом.

        Твой легкий пар над супом золотым.

2.1 Разбор схемы технологической последовательности приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Схема приготовления рубленой массы

Для рубленой массы используют мясо шейной части, пашины, покромки, а так же обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса, если используют мясо 2 категории, то для сочности улучшения вкуса к нему добавляют шпик. зачищенное мясо нарезают на кусочки, соединяют шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с другой решеткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и все хорошо перемешивают. при приготовлении рубленой массы из жирного мяса шпик не используют, а норму мяса увеличивают.

1. **Формирование ориентировочной основы:**
2. показ и объяснение приемов, способов технологической последовательности выполнения трудовых операций.
3. инструктаж по ТБ и санитарным нормам и правилам:

- специальная одежда повара (халат, колпак или косынка, фартук, полотенце, специальная обувь);

- отсутствие булавок или иголок на одежде;

- коротко отстриженные  ногти;

- чистое подногтевое пространство;

- чисто вымытые руки;

- отсутствие украшений и часов;

- соблюдение правил работы с острыми режущими предметами;

- соблюдение дисциплины и режима работы.

1. **Основная часть.**

|  |  |
| --- | --- |
| Деятельность учащихся | Деятельность мастера |
| 1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений. | 1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места. |
| 2. Взвешивание продуктов. | 2. Наблюдение за деятельностью учащихся. |
| З. Подготовка мяса для рубки, его взвешивание, сравнение массы брутто и массы с нормативами. При необходимости довложение сырья до нормы. | 3.Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки. |
| 4. Приготовление рубленой массы. | 4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. |
| 5. Приготовление полуфабрикатов. | 5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ |
| 6. Дозировка полуфабрикатов. | 6. Наблюдение за деятельностью учащихся. |
| Самоконтроль норм выхода. | Занести данные в карту критериев оценки выполнения учащимися учебно-производственных работ (бифштекса рубленного, шницеля натурального рубленного). |
| 7. Форма изделий. | 7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов формовки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. |
| 8. Обжарка изделий. | 8. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности. |
| 9. Оформление дополнительного гарнира. | 9.Показ элементов оформления при подаче блюд. |
| 10. Подача блюда | 10. Принятия работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества. Заполнение карты критериев оценки выполнения учащимися учебно-производственных работ (приготовление бифштекса рубленого, шницеля натурального рубленого). |

**Контрольные обходы:**

1. соблюдение правильной организации рабочего места;
2. соблюдение правил техники безопасности;
3. очередность выполнения операций;
4. дополнительный инструктаж в процессе выполнения операций учащимися;

**5. Заключительный инструктаж.**

1. Анализ выполнения работ:

        а) допущенные ошибки;

        б) нарушение техники безопасности;

        в) отклонение от требований при приготовлении блюд;

        г) заполнение структурно-логических схем.

1. **Домашнее задание:**
2. подготовить структурно-логические схемы приготовления котлетной массы, рулета;
3. повторить тему «Приготовление жареных блюд из птицы и дичи».
4. Подведение итогов.
5. Объявление оценок.
6. Рефлексия.