

*Попкова Фаина Васильевна*

*Государственное автономное образовательное учреждение*

*среднего профессионального образования Пензенской области*

*«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»*

ПМ.05.ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.  
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ  
ГОВЯДИНЫ: БЕФСТРОГАНОВ, ГУЛЯШ»

План урока

Дата проведения:

Профессия: 260807.01. «Повар, кондитер»

Группа № \_\_\_\_\_ Количество обучающихся:

Тема программы: ПМ.05«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Тема урока: «Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, гуляш».

**Учебно-воспитательные цели урока: 1. Образовательная:**

Приобретение обучающимися практического опыта по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, гуляш. Совершенствование знаний и умений обучающихся по соблюдению правил техники безопасности при работе с режущими инструментами и тепловым оборудованием. Совершенствование умений и навыков, обучающихся по организации рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Совершенствование практических умений и навыков по оформлению, отпуску и подачи полуфабрикатов из говядины. Совершенствование практического опыта у обучающихся в оценке качества

готового блюда по органолептическим показателям. Углубление знаний, умений и навыков, обучающихся по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, гуляш. Формирование предпринимательских качеств обучающихся «Обучение через предпринимательство».

## **2. Воспитательная:**

Воспитание чувства ответственности за порученное дело. Воспитание уверенности в себе, самостоятельности, самоконтроля в ходе выполнения работы. Воспитание внимательности при выполнении практических работ, добросовестного отношения к своим обязанностям. Воспитание бережного отношения к использованию сырья, электроэнергии, своего рабочего времени.

## **3. Развивающая:**

Развитие познавательного интереса к избранной профессии. Развитие творческого мышления, эстетического вкуса при оформлении и подачи блюд. Развитие наблюдательности при выполнении производственных работ и точности своих действий.

**Метод проведения:** рассказ, практический показ, демонстрация, беседа, эстафета, деловая игра.

**Место проведения:** учебный кулинарный цех.

### **Межпредметная связь:**

Предмет: «Кулинария». Тема: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Предмет: «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания». Тема: «Организация работы мясного цеха». Предмет: «Основы безопасности жизнедеятельности». Тема: «Оказание первой помощи при порезах».

### **Комплексно-методическое обеспечение урока:**

Оборудование учебного кулинарного цеха: рабочие места по количеству обучающихся; ванна производственная (моечная); весы настольные циферблатные (электронные); холодильное оборудование.

Инструмент, приспособления, инвентарь: санитарно-гигиенический инвентарь; доска разделочная маркированная; ножи маркированные; посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект); посуда лабораторная (комплект); гастроемкости.

**Сырье:** говядина;

**Пособия на печатной основе:** плакаты; таблицы; сборники рецептур; технологические карты; инструкционные карты «Алгоритм приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, гуляш»; инструкции по технике безопасности; оценочные листы для самоконтроля обучающихся; задание на рабочее место.

### **Ход урока 1. Организационный момент 8.30 - 8.35.**

Производственная линейка. Проверка посещаемости, внешнего вида обучающихся, наличие дневников (через дежурного). Анализ работы обучающихся на производственном обучении за прошедший день. Задачи на новый учебный день.

### **2. Вводный инструктаж 8.35-9.20.**

2.1 Доведение до сведения обучающихся учебно-воспитательных целей урока. Выяснение неясных вопросов по предыдущей теме урока: «Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: поджарка, азу».

2.2 Проверка знаний и умений обучающихся по пройденной теме: «Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: поджарка, азу».

2.3.1 Проверка организации рабочего места в соответствии с нормативно-технической документацией (методом эстафеты). 2.3.2 Назовите алгоритм приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (методом эстафеты). 2.4 Проверка правильности оформления

технологических карт на мелкокусковые полуфабрикаты из говядины: поджарка, азу. 2.5 Проверка знаний обучающихся по технике безопасности при работе с режущим инвентарем. 2.6 Выполнение практической работы по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины по бригадам: 1 бригада изготавливает полуфабрикат — поджарка; 2 бригада - полуфабрикат азу. 2.7 Оценка выполнения практического задания. 2.8 Сообщение нового материала по теме: «Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, гуляш». 2.8.1 Практическая отработка алгоритма приготовления мелкокускового полуфабриката - бефстроганов: приготовление мяса (нарезанное мясо отбивают и нарезают брусочками длиной 30-40 мм); 2.8.2 Практическая отработка алгоритма приготовления мелкокускового полуфабриката — гуляш: приготовление мяса (мясо нарезают кубиками по 20-30 г); 2.8.3 Выяснение неясных вопросов по новой теме. 2.9 Обобщение итогов работы обучающихся во время вводного инструктажа, комментирование оценок. 2.10 Выдача производственного задания, согласно графику движения по рабочим местам.

