

## Литература:

1. Роуди Майк. Визуальные заметки. Иллюстрированное руководство по скетчноутингу [Текст]:/ Майк Роуди. — М: Манн, Иванов и Фербер, 2014 г. – 213 с.

## Производственное обучение

## ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ МЯСА. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ МЯСА «КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ТЕФТЕЛИ»

ГОРШКОВОЗЕНКО ФЛЮРА ФЛЮРОВНА,

мастер производственного обучения КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»

Управления образования Костанайской области

Курс:	1	Топ/ Группа:	П-48	Сабак номері/ Номер урока (пара)	1
Мамандығы-біліктілігі / Специальность- квалификация:	Мамандық/Специальность: 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру/ Организация питания Біліктілік/Квалификация: 3W10130302 Аспаз/ Повар				
Модульдің атауы/ Наименование модуля:	ПМ 01 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.				
Мерзімі/Дата:	«08» декабрь 2023 г.	Ұзақтығы/ Продолжительность:		6 часов (360 мин)	
Өткізу орны/ Место проведения:	КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж», лаборатория кабинет № 17				
Сабактың мақсаты/ Цель урока:	<p><i>образовательная:</i> – сформировать профессиональные практические приемы и навыки по приготовлению горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»; – способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»;</p> <p><i>развивающая:</i> – развить практические умения и навыки при овладении приемами приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»;</p> <p><i>воспитательная:</i> – воспитать чувство ответственности за результат своего труда, проявлять любовь к профессии.</p>				
Сабак мақсаттары/ Задачи урока	Научить обучающихся технологическому процессу приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели». Систематизировать полученные знания из профессионального модуля ПМ 01. Научить обучающихся работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья и нормы отходов, соблюдению технологических операций при приготовлении горячих блюд из котлетной массы мяса, рациональному использованию сырья; научить оценивать качество.				
Күтілетін нәтижелер/ Ожидаемые результаты:	В результате обучения по данной теме обучающиеся должны быть способны самостоятельно организовать рабочее место и выполнять технику безопасности при приготовлении горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели». Должны иметь достаточные знания и навыки для приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса, соблюдая все необходимые технологические процессы приготовления.				

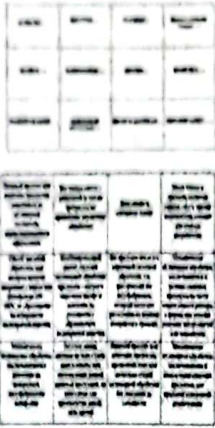


Сыбактын тини/ Тип урку:	Урок по выполнению простых и сложных комплексных работ.		
Окутуу аяктерi, аяктемалiк тасалдар, педагогикалык техникалар, педагогикалык технологиялар /Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические технологии:	Коллективно-взаимное обучение, фронтальный опрос, интерактивный метод LearningApps; игра «Жокей и лошади».		
Кажеттi жабдыктар мен приборлар / Необходимое оборудование и приборы:	<p>Материальное обеспечение урока: интерактивная доска, мультимедийный проектор; карточки-задания, инструктаж по технике безопасности, инструкционные и калькуляционные карты.</p> <p>Оборудование: производственные столы, эл. плита, жарочный шкаф, весы.</p> <p>Посуда и приборы: ножи «МС», «МВ», разделочные доски «МС», «МВ», чашки.</p> <p>Сырьё: Котлетная масса мяса, рис, специи, растительное масло, молотые сухари, овощи.</p>		
Косымша акпарат колдерi (адебиет)/ Дополнительные источники (литература):	Литература: Технология приготовления пищи В.И.Богусева Ростов на Дону «Феникс» 2015. Литература «Повар» Шагун О.Ю, ресурсы сети интернет; Сборник рецептов блюд.		
Окутушунун байланыс акпараты/Контактная информация преподавателя:			
Ф.И.О.: Горшковазенок Флора Флюровна		Тел.: 8-777-412-73-96 E-mail: flyura.gabdrahmanova@mail.ru	

Сабактын жоспары концептiсi / План-конспект урока				
Сабак барысы/ Ход урока	Уакыты/ Время (минуты)	Окутушунун аракеттерi/ Действия преподавателя	Тындаушылардын аракеттерi/ Действия слушателей	Оку ресурстары мен материалдары/ Учебные ресурсы и материалы
1	2	3	4	5
<b>Кiрiспе нускаулык /Вводный инструктаж</b>				
1. Ұйымдастыру кезеңі / Организационный этап.	2	1. Приветствие студентов. 2. Проверка посещаемости, внешней и внутренней готовности к уроку.	Приветствие. Две бригады. Дежурный бригадир докладывает готовность бригады к уроку по явке и внешнему виду, назначение дежурных.	Журнал производственного обучения, презентация.
2. Сабактын такырыбы мен максатын хабарлау / Сообщение темы и целей урока	2	<p><b>2.1. Мотивационный момент.</b> Давайте определим тему урока. Изделия из данной массы приготавливают в жареном, тушёном и запечённом виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий. Полуфабрикаты готовят в мясном цехе.</p> <p>Мастер п/о: Как будет звучать тема нашего занятия? Обучающиеся формулируют тему занятия.</p>	Слушают, записывают.	Тетради.  Слайд 1

<p>3. Оқушылардың білімін актуализациялау / Актуализация знаний обучающихся</p>	<p>20</p>	<p>2.2. Обеспечить мотивацию обучающихся, принятие ими цели предстоящей деятельности: развить практические умения и навыки при овладении приёмами приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса с правильной организацией рабочего места и с соблюдением правил безопасности труда.</p> <p>2.3. Создать ориентировочную основу деятельности.</p> <p>3. Актуализировать личностный опыт обучающихся (личностные смыслы, опорные знания, способы деятельности, ценностные отношения к профессии)</p> <p>3.1. Работа по карточкам (работают 2 обучающихся).</p> <p style="text-align: center;">Карточка № 1</p> <p style="text-align: center;"><i>Проблема: цель приготовления мяса и полуфабриката котлет.</i></p> <p>1. Укажите, чем отличается рубленая масса от рубленной:</p> <p>2. Укажите часть мяса, которую используют для приготовления котлетной массы:</p> <p>3. Назовите продукты для приготовления (из котлетной массы):</p> <table border="1" data-bbox="564 996 890 1093"> <thead> <tr> <th>Используемые продукты</th> <th>Вес продукта</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Хлеб</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вода и соль мяса</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Перец</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>4. Каким образом выбивают котлетную массу?</p> <p>3.2. Фронтальный опрос:</p> <p>1. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?  <u>Ответ:</u> Котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет</p> <p>2. Для чего котлетную массу выбивают?  <u>Ответ:</u> Для придания изделиям пышности и сочности. Масса получается однородной.</p> <p>3. Чем отличается котлетная масса от рубленной? Дополнительный вопрос.  <u>Ответ:</u> В рубленную массу не добавляют хлеб.</p> <p>4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления блюда «Тефтели»?  <u>Ответ:</u> Запекание-комбинированный способ т/о.</p> <p>3.3. Технологическая схема приготовления блюда «Тефтели». Выполнение задания обучающимися в интернет ресурсе                  Распределить в правильной последовательности технологию приготовления блюда «Тефтели».</p> <p>3.4. Игра «Жокей и лошади». Две бригады: 1-я бригада жокеи, 2-я бригада лошади</p>	Используемые продукты	Вес продукта	Хлеб		Вода и соль мяса		Соль		Перец		<p>1. Выполняют предложенные задания.</p> <p>2. Отвечают на вопросы</p> <p>3. Производят взаимоконтроль</p> <p>4. Решают задания:</p>	<p>(Приложение № 1)</p> <p><a href="https://learningapps.org/display?v=-p6c7bz29j23">https://learningapps.org/display?v=-p6c7bz29j23</a></p> <p>Приложение № 2 Слайд</p>
Используемые продукты	Вес продукта													
Хлеб														
Вода и соль мяса														
Соль														
Перец														



<p>4. Жаңа білімдері мен тәсілдерін / Формирование новых знаний и способов деятельности</p>	<p>21</p>	 <p>4.1. Организация учебной деятельности с указанием практической значимости учебного материала. 4.2. Разбор технологических карт и схем. <b>Инструкционные карты: «Котлеты», «Биточки», «Тефтели»</b> 4.3. Ситуационные задачи. <b>Работа по бригадам.</b> <b>Бригада № 1</b> 1. Изделия из котлетной массы имеют клейкую консистенцию. Какую ошибку допустил повар? 2. При сохранении котлетной массы она стала серой с неприятным запахом. В чём причина и как этого избежать? <b>Бригада № 2</b> 1. Приготовили 100 штук биточков и все они потрескались. В чём причина и как этого избежать? 2. Вы повар, по меню необходимо приготовить рулет мясной. В процессе тепловой обработке рулет разорвался. Укажите причину? 4.4. Показ мастером п/о приёмов и способов приготовления Приготовление тефтелей 4.5. Техника безопасности (ТБ). Выполнение задания обучающимися в интернет ресурсе: Найдите в тексте нарушения правил личной гигиены повара, санитарных норм и техники безопасности при эксплуатации теплового и механического оборудования.</p>	<p>Устные и письменные ответы студентов.</p> <p>Разбор инструкционных карт</p> <p>Бригадная работа</p> <p>Личный показ мастером п/о приёмов и способов</p> <p>Подпись студентов в журнале по Т.Б.</p>	<p>Приложение № 3</p> <p>Приложение № 4</p> <p><a href="https://learnin.gapps.org/display?v=ps90kxa4k23">https://learnin.gapps.org/display?v=ps90kxa4k23</a></p> <p>Показ слайдов</p> <p>Журнал по ТБ.</p>
<b>Ағымдағы нұсқау/ Текущий инструктаж</b>				
<p>5. Білімді қолдану және қызмет тәсілі / Применение знаний и способов деятельности</p>	<p>180</p>	<p>5.1. Организация рабочих мест. 1. Расстановка обучающихся по рабочим местам. Прозв. Стол № 1: пр. Стол № 2:.; пр. Стол № 3:.; 2. Самостоятельная работа обучающихся. 3. Целевые обходы мастера п/о: контроль правильности организации рабочего места и соблюдения правил ТБ, санитарии и гигиены;</p>	<p>Организация рабочего места, соблюдение правил техники безопасности, работа согласно требованиям инструкционных карт.</p>	<p>Практическая работа обучающихся</p>

86. Ақпан Білімдері мен жұмыс тәсілдерін бақылау мен екі-екі бақылау/ Контроль и самоконтроль усвоения знаний и способов деятельности	120	Целевые обходы. Контроль соблюдения, правильность выполнения трудовых приёмов и операций при приготовлении блюд «Котлеты, биточки, тефтели».  1. Обеспечить закрепление в памяти обучающихся знаний и способов по приготовлению горячих блюд из котлетной массы «Котлеты, биточки, тефтели» 2. Обеспечить в ходе закрепления повышение уровня осмысления изученного материала, условия для углубления знаний.	Отработка трудовых операций. Студенты сдают свои работы, выявляют дефекты и обсуждают ошибки. Участвуют в диалоге.	Практическая работа обучающихся
<b>Қорытынды нұсқау / Заключительный инструктаж</b>				
7. Білімдері мен жұмыс тәсілдерін түзету / Коррекция знаний и способов деятельности 8. Үй тапсырмасымен таныстыру / Информирование о домашнем задании 9. Сабақ нәтижесіне қорытынды жүргізу және рефлексия/ Подведение итогов занятия и рефлексия	15    2   5	Выявление пробелов и исправление ошибок в понимании ориентировочной основы действий. Разбор допущенных ошибок.  Выдача домашнего задания.  Оценка работы группы и отдельных обучающихся. Объявление результатов. Подведение итогов занятия. Рефлексия: Составление обучающимися синквейна. Синквейн: 1. Котлета 2. Овально-приплюснутая 3. Жарка, доведение до готовности 4. Из котлетной массы 5. Приготовим на обед вкусных вам котлет	Организация взаимопомощи. Обучающиеся анализируют и исправляют ошибки  Записывают домашнее задание  Уборка рабочего места	Учебное пособие. Технологические карты.    Журнал производственного обучения

## ЧЕК-ЛИСТ

к уроку по теме: «Организация рабочего места для приготовления жареных блюд из котлетной массы мяса. Технология приготовления горячих блюд из котлетной массы мяса «Котлеты, биточки, тефтели»

	Дескриптор	Выполнил полностью	Выполнил частично	Не выполнил
1	Фронтальный опрос	5	2	0
2	Технологическая схема блюда «Тефтели»	10	5	0
3	Игра «Жокей и лошади»	10	5	
4	Ситуационные задачи	5	2,5	0
5	ТБ	5	2,5	0
6	Организация рабочего места при приготовлении блюд из котлетной массы	10	5	0
7	Соблюдение санитарно-гигиенических норм	10	5	0
8	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд из котлетной массы.	10	5	0
9	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд из котлетной массы.	20	10	0
10	Оформление и подача блюд из котлетной массы	15	8	0
	<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>0</b>