

Приложение №1

Вопросы для фронтального опроса

1. Какие части говядины используют для жарки мяса мелкими кусками?

Ответ: Для жарки мелкими кусками используют вырезку, толстый и тонкий край говядины, внутреннюю и верхнюю части задней ноги.

2. Полуфабрикат – это?

Ответ: Полуфабрикат — это сырье, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для использования.

3. Что означает порционный полуфабрикат?

Ответ: Кусок мяса на 1 порцию весом – 75гр, 100гр.

4. Что означает мелкопорционный полуфабрикат?

Ответ: Порционный полуфабрикат, нарезанный мелко в виде кубиков или брусочков.

5. Работа у доски:

Задание № 1 Найдите мелкокусковые полуфабрикаты для жарки
Отметить правильный ответ.

Бефстроганов
Зразы отбивные
Гуляш
Азу
Ромштекс
Поджарка

Ответ: бефстроганов, поджарка.

6. Как нарезают бефстроганов? Работа у доски.

Ответ: Нарезают на порционные куски толщиной 1см, отбивают до толщины 0.5см и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр.

7. Как нарезают поджарку? Работа у доски

Ответ: Нарезают на порционные куски толщиной 2см, отбивают до толщины 1см и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 гр.




8. Форма нарезки шашлыка из говядины?

Ответ: мясо, нарезают кубиками, слегка отбивают.

Приложение №2

(Задание для слабых ребят)

1. Отметь соответствии полуфабрикатов стрелками

	Шашлык из говядины	Нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр.
	Поджарка	Мясо, нарезают кубиками, слегка отбивают.
	Бефстроганов	Нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 гр.

2. Отметь соответствии полуфабрикатов стрелками

	<p>Порционный полуфабрикат</p> <p>Мелкокусковой полуфабрикат</p>
---	--

2.2 Изучение нового материала. (15 мин)

- Сообщение нового материала.

Показ презентации с объяснением материала новой темы и запись в рабочие тетради обучающихся (приложение №3; №4; слайд10-14).

Для лучшего усвоения нового материала во время объяснения, обучающие работают в своих тетрадях. Для закрепления новой темы обучающие отвечают на вопросы и работают у доски (слайд 15). Затем самостоятельно отвечают на тест (приложение №5).

Рабочий материал. Приложение №3

Тема урока:

Жарка мяса мелкими порционными кусками и правила отпуска.

Нарезанное мясо укладывают слоем 1-1.5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая лопаткой. Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

Бефстроганов - полуфабрикат кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро жарят 3-4минуты, помешивая. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный», доводят до кипения. При отпуске мясо посыпают рубленой зеленью, в качестве гарнира используют картофель отварной, жареный.



Поджарка – мясо жарят до готовности. Добавляют пассерованный лук, томатное пюре и жарят 2-3минуты. При отпуске мясо посыпают рубленой зеленью, в качестве гарнира используют картофель жареный, рассыпчатую кашу.



поджарка



ШАШЛЫК

Шашлык из говядины - мясо, накалывают на шпажку попеременно с кусочками шпика, посыпают солью, перцем, кладут на разогретую с

жиром сковороду и обжаривают до готовности со всех сторон. Отпускают с рассыпчатым рисом и луком фри.

Рабочая тетрадь. Приложение №4

Тема урока:

Жарка мяса мелкими порционными кусками и правила отпуска.

Нарезанное мясо укладывают слоем 1-1.5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая лопаткой. Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

Бефстроганов –

При отпуске:



Поджарка –

При отпуске:



поджарка



ШАШЛЫК

Шашлык из говядины -

Отпускают:

2.3.Закрепление материала (10мин.) Работа обучающихся над тестом. Тест проверяем. Обучающиеся обмениваются выполненным тестом, проверяют.

Группой разбираем допущенные ошибки. Обучающиеся оценивают друг друга с учетом своих ошибок.

Формы контроля и оценки результатов урока:

Работа у доски, тест, устный опрос, самооценка, оценка в парах.

Тест для закрепления нового материала (приложение №5)

1. Как жарят мясо мелкими кусками?

- мясо укладывают слоем 1-1.5 см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве.

- мясо укладывают слоем 5 на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при слабом нагреве.

2. Какие из перечисленных блюд относятся к жареным блюдам мелкими кусками?

- гуляш

- бефстроганов

- азу

- шницель

- поджарка

3. Почему нельзя жарить мясо толстым слоем?

- так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими.

- так как поджаристая корочка образуется сразу, но кусочки мяса становятся грубыми.

4. Из каких продуктов приготавливают поджарку:

Томатное пюре, мясо, сливки, сметана, лук репчатый, мука.

5. Чем отличается блюда бефстроганов от поджарки? (выбери правильный ответ)

- составом продукта при приготовлении:

бефстроганов- сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»

поджарка- томатное пюре, пассерованный лук.

- составом продукта при приготовлении:

поджарка - сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»

бефстроганов- томатное пюре, пассерованный лук.

Тест для закрепления нового материала

1. Как жарят мясо мелкими кусками?

-мясо укладывают слоем 1-1.5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве.

- мясо укладывают слоем 5 на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при слабом нагреве.

2.Какие из перечисленных блюд относятся к жареным блюдам мелкими кусками?

- гуляш
- бефстроганов
- азу
- шницель
- поджарка

3.Почему нельзя жарить мясо толстым слоем?

- так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими.
- так как поджаристая корочка образуется сразу, но кусочки мяса становятся грубыми.

4.Из каких продуктов приготавливают поджарку:

Томатное пюре, мясо, сливки, сметана, лук репчатый, мука.

5. Чем отличается блюда бефстроганов от поджарки? (выбери правильный ответ)

- составом продукта при приготовлении:
бефстроганов-сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»
поджарка- томатное пюре, пассерованный лук.
- составом продукта при приготовлении:
поджарка -сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»
бефстроганов- томатное пюре, пассерованный лук.

3.Подведение итогов урока (5мин)

4.1. Анализ работы на уроке в соответствии с критериями оценок.

4.2. Рефлексия. Обучающие должны высказать что понравилось на уроке, какие моменты были интересны, а какие вызвали затруднения.

Преподаватель благодарит учащихся, подводит итоги.

4.3.Домашнее задание

-Учебник «Кулинария» стр216.

-Создать кроссворд по теме: «Жарка мяса мелкими порционными кусками»
(урок – 40минут)

Самоанализ урока

Тема урока: Жарка мяса мелкими порционными кусками и правила отпуска.

Тип урока: Урок формирования знаний и совершенствование умений и навыков.

Вид урока: комбинированный.

Цели урока:

1. Обучающая:

- выявить степень усвоения темы обучающимися, закрепить знания по данной теме, формировать умение обучающихся систематизировать информацию;
- сформировать профессиональные знания по приготовлению жареных блюд из мелкопорционных полуфабрикатов.
- научить обучающихся применять полученные знания при самостоятельном выполнении учебно-производственной работы по приготовлению жареных блюд из мелкопорционных полуфабрикатов.

2. Развивающая:

- научить находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности.
- развивать умения правильно и качественно выполнять технологическую последовательность при приготовлении жареных блюд из мелкопорционных полуфабрикатов говяжьей туши; развитие памяти, логического мышления, аналитических способностей.
- способствовать стиранию грани “Учащиеся – педагог”; подталкивать учащихся к самоанализу.

Воспитательная:

- формировать профессионально важные качества личности: творческого и ответственного отношения к труду, активности и самостоятельности в учебно-трудовой деятельности, развивать интерес к профессии.

Задачи урока:

- изложить новый материал по приготовлению жареных блюд из мелкопорционных полуфабрикатов говяжьей туши с помощью презентации на интерактивной доске;
- показать значимость усвоения нового учебного материала для формирования профессиональных компетенций;
- проверить знания предыдущей темы (фронтальный опрос по вопросам и работа у доски - приложение №1, слайд 3-9) и усвоение новой темы по приготовлению жареных блюд из мелкопорционных полуфабрикатов говяжьей туши с помощью вопросов и теста (слайд -15, приложение №5);
- осуществить перенос полученных знаний на теоретических уроках к практической деятельности обучающихся;
- воспитать умения бесконфликтного взаимодействия между обучающимися;
- воспитывать культуру общения, коммуникабельность, интерес к процессу обучения.

Используемые технологии:

- личностно-ориентированное обучение;
- педагогика сотрудничества;
- здоровьесберегающие технологии.

Методы: частично-поисковый, наглядно-иллюстративные, методы мотивации

Формы: индивидуальная, работа в парах, фронтальная

Учебно-методическое оснащение урока: интерактивная доска, презентация, рабочий материал.

В процессе обучения формирую следующие блоки УУД.

Личностные УУД:

- внутренняя позиция обучающегося;
- учебно-познавательный интерес к применению теории на практике;
- ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности;
- самоанализ и самоконтроль результата;
- способность к самооценке на основе критериев успешности учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- поиск и выделение необходимой информации;
- применение методов информационного поиска;
- способность и умение обучающихся производить простые логические действия (анализ, сравнение).

Коммуникативные УУД:

- умеют объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать; работать в парах, в группах, учитывая позицию собеседника; организовать сотрудничество с учителем и сверстниками.

Регулятивные УУД:

- умеют контролировать, корректировать и оценивать свои действия.

Основная идея урока состояла в том, чтобы создать производственную ситуацию, в которой обучающиеся, смогли увидеть и оценить значение теоретических знаний по профессии, самостоятельно применить полученные знания на практике.

Место урока в системе занятий

В основе профессионального обучения лежит модульное обучение. Модули легко вписываются в любую систему обучения и тем самым усиливают ее качество и эффективность. Данный урок из модуля ПМ05: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Раздел МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Тема урока: Жарка мяса мелкими порционными кусками и правила отпуска.

Данный урок в изучаемой теме непосредственно имеет связи с предыдущими уроками этого модуля и является продолжением последующих уроков по приготовлению полуфабрикатов и блюд из говяжьей туши.

Урок построен в соответствии с ФГОС с использованием информационно-коммуникативных технологий. Этапы урока тесно взаимосвязаны между собой, чередовались различные виды деятельности. Проведена логическая увязка с изучаемыми дисциплинами и производственным обучением.

Умственные действия опирались и подкреплялись практическими действиями. Для каждого ученика была создана ситуация успеха, что также способствовало повышению мотивации и поддержанию познавательного интереса к учению. Учебное время на уроке использовалось эффективно, запланированный объём урока выполнен.

Особенности построения урока исходят из технологии и возрастных особенностей обучающихся.

Методы и приемы, применяемые на уроке, были подобраны с учетом психологических, возрастных и учебных особенностей обучающихся.

Характеристика урока.

- учебный аспект- поиск новой информации, ее осмысление, применение приобретенных знаний;
- воспитательный аспект- воспитание взаимопомощи, умения работать в паре;
- развивающий аспект- развитие всех видов памяти, самостоятельности.

Урок начат с положительного психологического настроения. В качестве девиза взяты слова с пожеланиями удачи и большого успеха, которые обеспечивают нормальную обстановку для дальнейшей работы. Цели и задачи урока образовательные, развивающие, воспитательные были реализованы в полном объеме: обучающиеся сформировали знания по приготовлению жареных блюд из говяжьей туши, используя средства языковой профессиональной практики.

Группа поваров №01 состоит из 7 человек. Учатся подростки от 14 до 18 лет, курс обучения рассчитан на 10 месяцев. Обучающиеся имеют зависимость от употребления ПАВ.

На уроке комплексно реализовались три цели – образовательная, воспитательная и развивающая. Обучающаяся цель выступает основной: сформировать профессиональные знания по приготовлению жареных блюд мелкими кусками из говяжьей туши, а другие - развивающая и воспитательная, решая собственные задачи, в то же время помогают достижению главной, ведущей цели.

Образовательная цель изучения конкретного материала зафиксированы в общем виде в стандартах, в программе.

Организация учебной деятельности обучающихся на уроке этого типа предполагает повторение опорных знаний, полученных в модуле, а также ввод их деятельности на межпредметный уровень.

Была проведена актуализация опорных знаний словесным методом в форме группового фронтального опроса и работы у доски. После коррекции опорных знаний было рассказано об особенностях технологии приготовления жареных блюд мелкими кусками говяжьей туши. Сообщается готовая

информация по новой теме с помощью презентации. Обучающиеся новую тему воспринимают, осознают и фиксируют в рабочих тетрадях. После пояснения нового материала обучающиеся получают задания для закрепления новой темы: работа с вопросами в презентации и в виде теста для самостоятельной работы. На уроке чередовались различные способы деятельности: парная, групповая, фронтальная; виды работы – устная, письменная.

При подведении итогов урока делается акцент на небольшие ошибки выполнения теста. Обучающиеся обмениваются выполненным тестом, проверяют. Группой разбираем допущенные ошибки. Обучающиеся оценивают друг друга с учетом своих ошибок. Каждому обучающемуся сообщают оценки за урок.

Контрольные задания по итогам урока показали, что обучающиеся способны самостоятельно воспроизводить и преобразовывать усвоенную информацию и применить ее на производственном обучении.

Правильность отбора методов (словесный, наглядный, практический), приемов (конкретные операции взаимодействия учителя и обучающегося в процессе реализации методов обучения), и средств обучения (презентация урока, доска, рабочий материал (приложение№3), рабочая тетрадь(приложение№4), соответствовали содержанию учебного материала, были направлены на достижение целей урока и повышение мотивации обучающихся.

Содержание урока предусматривает рациональную последовательность чередования методов обучения: просмотр презентации, работа с таблицей у доски, в рабочих тетрадях, работа с тестом.

На уроке было использовано мультимедийное оборудование, учебник Н.А. Анфимовой “Кулинария”, опорный конспект (приложение№3), рабочая тетрадь (приложение №4), тест-опрос (приложение №5). Содержание учебного материала подбиралось в соответствии с темой урока и его целью, который соответствовал государственному стандарту. Структура урока соответствует замыслу урока и поставленной цели, отражает межпредметные связи с целью формирования целостной темы по приготовления жареных блюд мелкими кусками из говяжьей туши. Учитель выделяет важнейшие понятия, закономерности, которые подлежали усвоению обучающимися.

Высокая активность обучающихся на уроке свидетельствует о хорошем эмоциональном контакте с учителем, о его работе над развитием познавательной деятельности обучающихся, адекватная реакция ребят на неправильный ответ говорит о постановке и выполнении воспитательных задач урока. Все это повлияло к успешному формированию результатов урока. Установлена связь между целью и итогом урока.

Домашнее задание выдано с учетом самостоятельного применения полученных знаний на уроке, что соответствует третьему уровню усвоения познавательной деятельности в соответствии с требованиями Федерального стандарта НПО (Создать кроссворд).

На уроке не было выявлено разрыва между темой, целью урока, поставленными задачами и конечным результатом.

Особенности подхода, реализуемого в данном уроке, заключается в том, что:

- организуя уроки теоретического обучения, обучающиеся повышают уровень профессиональной подготовки;
- формируют устойчивые интересы в получении выбранной профессии;
- вызывают стремление добиваться лучших результатов;
- формируют творческие качества личности;
- воспитывают ответственность к труду.

Работоспособность обучающихся в течение всего урока обеспечивалась за счёт чередования видов деятельности. Обучающиеся вовлечены были в совершение основных мыслительных операций (восприятие, внимание, мышление, запоминание, развитие речи, самоконтроль, самооценка), коллективно преодолевали посильные трудности, работали самостоятельно. Обучающиеся показали хорошую активность на всех этапах и в разных видах деятельности; работали динамично. При постановке вопросов и определении заданий на уроке учитывались индивидуальные особенности обучающихся, давались только положительные характеристики результатов их деятельности, что стимулировало их и повышало активность на уроке. Активность на уроке наблюдалась у всех обучающихся. Такая активность, обусловлена тем, что структура урока, его содержание, методы и приемы обучения соответствовали данному типу урока и возрастной категории обучающихся. Все что планировалось, было усвоено, поэтому, урок поставленной цели достиг.