

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управления образования города Алматы



Утверждаю
Заместитель директора
по научной и учебно-методической
работе

_____ И. Анаятова
_____ 20__ года

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ

Дисциплины Технология приготовления пищи

Специальность 10130300 «Организация питания»
Квалификация 3W10130302 «Повар»

Профессиональный модуль: ПМ 02. Приготовление блюд массового производства.

Тема занятия (Критерии оценки): Готовит сложные блюда из птицы по швейцарской технологии

Преподаватель _____ Л. Чулакова
Мастер п/о _____ Т.Иса
_____ 20__ года

Количество листов _____

АЛМАТЫ, 2024

Согласовано

Методист

_____ **К.Джебекова**
_____ 20 года

Рассмотрено на заседании

цикловой методической комиссии специальных
дисциплин

_____ 20 года

протокол № _____

Председатель _____ **Г.Алимджанова**

Содержание

1. Адресная категория

2. План занятия

1) До занятия

- а. Тема занятия
- б. Цели урока
 - методическая
 - обучающая (как результат деятельности)
 - развивающая
 - воспитательная
- в. Задачи занятия
- г. Тип урока
- д. Предпосылки (имеющиеся знания, навыки, умения)
- е. Межпредметная связь
- ж. Анализ и оценка результатов урока
- з. Необходимые материалы (дидактическое обеспечение занятия)
- и. Управление временем (основные этапы занятия)
- к. Формирование команд
- л. Описание ожидаемого результата (компетенции)

2) Во время занятия – ход занятия

- а. Организационный момент
- б. Изучение нового материала по теме:
 - в. Практическая работа
 - Опыт (попытка деятельности)
 - Анализ (обдумывание)
 - Теоретическое обобщение
 - Практическая деятельность
 - Оценка урока

3. После занятия –домашнее задание

4. Литература

5. Приложения

1. Адресная категория

Специальность 10130300 «Организация питания»

Квалификация ЗW10130302 «Повар»

Курс, год обучения: второй

Учебная дисциплина: Технология приготовления пищи. Производственное обучение

Профессиональный модуль: ПМ 02. Приготовление блюд массового производства.

Тема занятия (Критерии оценки): Готовит сложные блюда из птицы по швейцарской технологии

Методическая цель занятия: Отработка методики организации и проведение занятий с учетом соблюдения критерий традиционной швейцарской кухни, Google Диск, Padlet, Wordwall,

1. План занятия

1) До занятия

а. Тема занятия: Готовит сложные блюда из птицы по швейцарской технологии

б. Цели урока:

обучающая цель: к концу занятия 100% студентов будут выполнять технологические расчеты, 98% анализировать рецептуру и понимать пищевую ценность и готовить блюда из птицы по швейцарской технологии

развивающая цель: студенты будут обсуждать полученную информацию, анализировать цели и способы разрешения предложенных заданий по станциям;

воспитывающая цель: студенты будут участвовать в диалоге, оказывать друг другу помощь, будут делиться опытом в навыках использования информационных программ.

в. Задачи занятия

по содержанию:

- в результате совместной деятельности студенты будут готовить котлеты из птицы по швейцарской технологии;

- путем рассуждений студенты будут уметь извлекать и синтезировать информацию, интерпретировать, делать выводы на основе полученных сведений, выражая собственное мнение.

по развитию (развивающие):

- студенты научатся анализировать рецептуру, выполнять расчет порции и состав ингредиентов для приготовления полуфабриката;

- в результате размышления студенты научатся контролировать процесс подготовки и производить тепловую обработку и доводить до готовности;

- студенты научатся обобщать свою деятельность индивидуально и совместно в группах при сервировке и подаче блюд;

по совместному обучению (воспитательные):

- студенты будут действовать целенаправленно по изучению нового материала на практическом занятии;
- студенты будут проявлять чувства любви к своей профессии;
- смогут использовать полученные результаты;
- будут применять решения в нестандартных жизненных ситуациях;
- будут добиваться высоких и качественных результатов;
- оценивать работу команды.

г. Тип урока: Урок конкурс

Вид урока: Лабораторная работа

Метод урока: Игра по станциям

д. Предпосылки

Знания студентов необходимые им при выполнении заданий:

- организация работы индивидуально и в команде;
- работа с информацией, понимать и свободно владеть терминологией по изучаемой теме;
- изучение пищевой ценности птицы, истории происхождения котлет, общие правила приготовления блюд из птицы по швейцарской технологии.

Умения студентов необходимые им при выполнении заданий:

- самостоятельное определение целей занятия, сбор информации по теме с помощью Интернет-ресурсов, специальной литературы;
- презентации готовых блюд.

Навыки студентов необходимые им при выполнении заданий:

- работа с технологической картой, критерии оценки КРІ и чек-листом;
- анализ и обобщение информации об истории котлет из курицы;
- определение критических точек ХАССП

е. Межпредметная связь:

- Производственное обучение. Тема - «Блюда из птицы традиционной еды Швейцарии»;
- Товароведение пищевых продуктов. Тема - «Химический состав мяса курицы»;
- Организация предприятий питания. Тема - «Организация рабочего места на кухне».
- Санитария и гигиена питания. Тема - «Санитарное требование к рабочему месту».
- Профессиональный английский язык. Тема - «Poultry dishes»
- Профессиональный казахский язык. Тема - «Құс етінен жасалған тағамдар».

ж. Анализ и оценка КРІ результатов урока

доказательство того, что студенты освоили навыки приготовления блюд из птицы будет:

- составление технологической карты;
- профессиональная грамотность, применение терминологии, практические знания и навыки, понимание содержания работы;
- решение конкретных ситуаций, возникших при реализации изучения темы занятия;
- приготовление полуфабриката;
- приготовление блюда, тепловая обработка полуфабриката, гарнира, соуса;
- сервировка и подача блюда.

з. Необходимые материалы (дидактическое обеспечение урока)

Технические средства обучения и литература для студента:

- Кулинария. Н.А.Анфимова. Феникс 2001 г;
- Опорный конспект «Особенности блюд из птицы»;
- Технологическая карта;
- Мастер-класс «Молочная манная каша»;
- Интерактивный стол трансформер;
- Определение критических точек ХАССП;
- Критерии оценки КРІ;
- Padlet
- Wordwall
- Google Диск.

и. Управление временем

Время занятия - 180 минут

к. Группирование для обучения:

- индивидуальная работа;
- работа в малых группах по случайному выбору разрезанных картинок (собрать пазл)

л. Ожидаемый результат (компетенции):

БК 3. Работать с различными источниками информации – искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить.

ПК 3. Выявлять и устранять причины брака;

ПК 4. Определять и контролировать выход готовой продукции;

ПК 5. Проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции;

СК 1. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья

Студенты будут знать пищевую ценность, историю возникновения блюда, приготовление котлеты, а также знать общие правила приготовления блюд.

2. Основные этапы занятия и их продолжительность по времени

Этап занятия	t мин 25 мин	Задания	Прием	Форма организа ции деятельн ости	
1	2	3	4	5	
Организационный этап (30 мин)	2	Приветствие и представление участников занятия. Проверка присутствующих.	Отметка в журнале.	Индивидуально-групповая.	
	3	Эмоциональный настрой группы на занятие.	Мотивационное слово от мастера производственного обучения. «Три компонента»		
	10	Деление на группы: 1. Ингредиенты 2. Полуфабрикаты 3. Блюдо 4. Сервировка	Вся группа делится на четыре команды по предложенным разрезанным картинкам-случайным выбором. Собрать пазл.	групповая	
	5	Определение правил работы в группах и критерий оценки занятия. Оценка эксперта	Критерии оценки		
	10	Объявление темы и постановка целей урока. Представить эксперта	«Мозговой штурм». Padlet	индивидуальная	
Практическая работа	Опыт (попытка деятельности) (30 мин)	30	Мастер-класс: «Приготовление котлеты «Президентской» с исторической справкой.	Определение требования к качеству блюд (заполнение таблицы).	индивидуально-групповая.
	Анализ (обдумывание) (5 мин)	9	Совместный анализ маршрутного листа.	Вопросы и ответы.	индивидуально-групповая.

	Теоретическое обобщение (15 мин)	15	Инструктирование и проверка знаний по вопросам безопасности и охраны труда студентов при приготовлении котлеты «Президентской».	Wordwall (учебные ресурсы)	групповая
	Практическая деятельность (70 мин)	70	Станция 1. Заполнение технологической карты. Расчёт необходимого количества куриного мяса, воды и соли для приготовления 100 порций котлет с учётом выхода одной порции блюда -250-300г. Станция 2. Приготовление полуфабриката. Участники получают сырьё, приготавливают полуфабрикат. Станция 3. Приготовление блюда. Участники получают полуфабрикат и производят тепловую обработку и доводят до готовности. Готовят гарнир и соус. Станция 4. Сервировка и подача блюд. Участники подбирают порционные блюда для подачи, подогревают, оформляют блюда и подают.	Технологическая карта. Приготовление полуфабриката. Тепловая обработка. Сервировка и подача блюда.	индивидуально-групповая.
	Обратная связь	10	Карточка выхода	Стратегия «Чемодан»	индивидуальная
	Оценка урока	15	Совместное оценивание	Оценочный лист.	индивидуально-групповая.
	Выдача задания на дом	1	Написать эссе на тему «Котлета — блюдо, пришедшее из европейской кухни».	Эссе	индивидуальная

а. Организационный момент (30мин)

Приветствие педагога. Проверка присутствующих по журналу – староста группы дает устный отчет по отсутствующим студентам.

Проверка готовности студентов к уроку. Эмоциональный настрой группы на занятие от педагога с применением психологического приема «Три компонента».

Приложение1.

Изложение учебного материала по теме

До урока студенты самостоятельно изучали тему «Готовит сложные блюда из птицы»

Сообщение темы и цели занятия «Готовит сложные блюда из птицы»

Цель урока: к концу занятия студенты будут производить необходимые расчеты, анализировать рецептуру и понимать пищевую ценность мяса птицы и технологию приготовления.

Приложение 2.

в. Практическая работа

Опыт (попытка деятельности) (30 мин)

Мастер-класс: «Приготовление котлеты «Президентской» с исторической справкой

Приложение 3.

Анализ (обдумывания) (9мин)

Совместный анализ маршрутного листа.

Приложение 4.

Теоретическое обобщение (15 мин) <https://wordwall.net/resource/80787964>

С применением учебных ресурсов Wordwall студенты были проинструктированы, с проверкой знаний по вопросам безопасности и охраны труда при приготовлении котлеты «Президентской»

Приложение 5.

Практическая деятельность (70 мин)

Станция 1. Заполнение технологической карты. Расчёт необходимого количества куриного мяса, воды и соли для приготовления 100 порций котлет с учётом выхода одной порции блюда -250-300г.

Станция 2. Приготовление полуфабриката. Участники получают сырьё, приготавливают полуфабрикат.

Станция 3. Приготовление блюда. Участники получают полуфабрикат и производят тепловую обработку и доводят до готовности. Готовят гарнир и соус.

Станция 4. Сервировка и подача блюд. Участники подбирают порционные блюда для подачи, подогревают, оформляют блюда и подают.

Приложение 6.

г. Обратная связь (10 мин)

Студенты выполняют задания с использованием Google Диск. Карточка выхода
Вопрос-ответ

Приложение 7.

Обобщение урока

Подведение итогов (15мин) – Совместное оценивание

выставление оценок, их озвучивание, ответы на вопросы студентов по новой теме.

Приложение 8.

3. Задание на дом(1мин)

Написать эссе на тему «Котлета — блюдо, пришедшее из европейской кухни.

Правила написания эссе

Из формальных правил написания эссе можно назвать только одно - наличие заголовка.

Внутренняя структура эссе может быть произвольной. Поскольку это малая форма письменной работы, то не требуется обязательное повторение выводов в конце, они могут быть включены в основной текст или в заголовок.

Аргументация может предшествовать формулировке проблемы. Формулировка проблемы может совпадать с окончательным выводом.

4. Литература

Основная литература:

1. Анфимова Н.А «Кулинария», Москва 2005г

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005г.

2. Кухня народов мира. Москва 2000г

Методическая литература (средств обучения):

1. Программно-Педагогические Средства

2. Цифровые образовательные ресурсы



Приложение 1.

Соглашение

Как вам предстоит работать:

- ✓ относиться друг к другу дружелюбно, не перебивать, уважать мнение других;
- ✓ проявлять активность в работе;
- ✓ проявлять самостоятельность в работе;
- ✓ презентовать блюда;
- ✓ ясно и четко давать ответы на вопросы;
- ✓ необходимо быть внимательным к презентациям других команд



Приложения 2.

Критерии оценки

Эффективно ли работает группа в рамках достижения целей урока.

Презентация - традиционная еда швейцарии

№п/п	Команды	Соблюдение температуры подачи блюда 10 б	Соблюдение выхода блюда 10 б	Стиль и креативность 20 б	Сочетание продуктов 10 б	Вкус блюда 40 б	Подача блюда 10 б
1.	Ингредиенты						
2.	Полуфабрикаты						
3.	Блюдо						
4.	Сервировка						

Примечание: Примечание:

- ✓ Соответствие спецодежды требованиям, наличие вредных привычек. Гигиена рабочего места (чистый пол, столы, использование досок)
- ✓ Количество пищевых отходов, потери электроэнергии, использование продуктов в соответствии с технологической картой, наличие подгоревшего слоя в блюде
- ✓ Правильность составления технологической карты
- ✓ Своевременность приготовления блюд

Приложение 3.

Определение критических точек в системе ХАССП

Критические контрольные точки ККТ в системе ХАССП — это инструмент контроля в форме различных мероприятий, направленных на повышение безопасности при выпуске продуктов питания и приготовления блюд в общественном питании. Применение системы ХАССП на пищевом предприятии - это один из способов, позволяющих снизить риски угрозы здоровью и безопасности потребителей продукции.

1.	Система ХАССП позволяет определить биологические, химические или физические свойства, из-за которых пищевой продукт при употреблении может оказаться опасным для человека	
2.	Система ХАССП применяется для определения отклонений от установленных критических контрольных точек	
3.	Необходимое документирование показателей безопасности продукции для подтверждения ее соответствия установленным нормам	

Приложение 4.

Ссылка: Padlet



WordWall

<https://wordwall.net/resource/80787964>

Приложение 5. Расчёт необходимого количества куриного мяса, воды и соли для приготовления 100 порций котлет с учётом выхода одной порции блюда -250-300г.

Технологическая карта

Куриные котлеты , фаршированные с сыром

№ п/п	наименование продуктов	расход сырья в гр. на 1 порцию		расход сырья в кг. (вес нетто)			
		Брутто	Нетто	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции
1	Курица	289	104	0,104	0,208	0,312	0,416
2	Маринованные грибы	36	30	0,030	0,060	0,090	0,120
3	Лук репчатый	24	20	0,020	0,040	0,060	0,080
4	Яйцо	10	10	0,010	0,020	0,030	0,040
5	Хлеб(крошка)	22	20	0,020	0,040	0,060	0,080
6	Соль	2	2	0,002	0,004	0,006	0,008
7	Масло растительное	60	60	0,060	0,120	0,180	0,240
8	Сыр	95	50	0,050	0,100	0,150	0,200
9	Яблоки печеные	80	50	0,050	0,100	0,150	0,200
10	Картофель	133	50	0,050	0,100	0,150	0,200
11	Маргарин	4	4	0,004	0,008	0,012	0,016

Выход: 250-300

Способ приготовления:

Мясо курицы пропускают через мясорубку, добавить специи. Натурально-рубленую массу сформовать в виде лепешек толщиной 1см., на середину уложить тертый сыр придать овальную форму, панировать в льезоне и белой крошке, обжарить во фритюре, довести до готовности в жарочном шкафу. Подать на подогретом порционном блюде со сложным гарниром.

Качественная характеристика блюда: цвет мяса светло-коричневый на разрезе, характерный для мяса. Вкус, запах свойственный данному блюду, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: нежная и сочная.

Приложение 6.

Предлагаем выразить своё отношение к полученной информации с помощью стратегии «Чемодан» на тему: «Готовит сложные блюда из птицы по швейцарской технологии».

-«Чемодан» - если полученная на мастер классе информация нужная и будет использоваться на практике

- «Мясорубка», если полученная информация, недостаточно осознанна или требует дальнейшего осмысления, использование на практике предполагается



- «Корзинка», если информация полученная на мастер – классе, является не нужной или уже знакомой

