

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебного занятия (учебной практики)

Специальность 0508000 «Организация питания»
Квалификация 0508001 2 «Повар»

1. ПМ 02. Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление п/ф.
2. ЕМ 02.1 Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка овощей по стандартам Worldskills.
3. Наименование темы:
ПУ 1 Ознакомление студентов с организацией овощного цеха. Ручная обработка овощей. Простая нарезка овощей.
4. Наименование учебно-производственных работ: Ознакомление с инструментами, инвентарем, оборудованием. Обработка и нарезка овощей.

Данная методическая разработка предназначена для мастеров производственного обучения, осуществляющих подготовку по квалификации «Повар».

Цель проведения учебной практики - отработка обучающимися практических навыков по Нарезки овощей сложной и фигурной, европейских видов нарезки; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места , выбором нужного цвета доски разделочной для работы с овощами и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов при работе, развитие у обучающихся профессиональный интерес.

В процессе учебной практики обучающиеся:

- организуют рабочее место для нарезки картофеля;
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием и инвентарем в холодного цехов;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при изготовлении нарезке картофеля;
- выполняют технологический процесс приготовления по нарезки сложной и фигурной нарезки картофеля;
- соблюдают санитарно-гигиенические требования.

По итогам работы каждый обучающий проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу по дескриптору шкале оценивания учебных достижений и получает оценку за работу.

По окончанию урока мастер подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

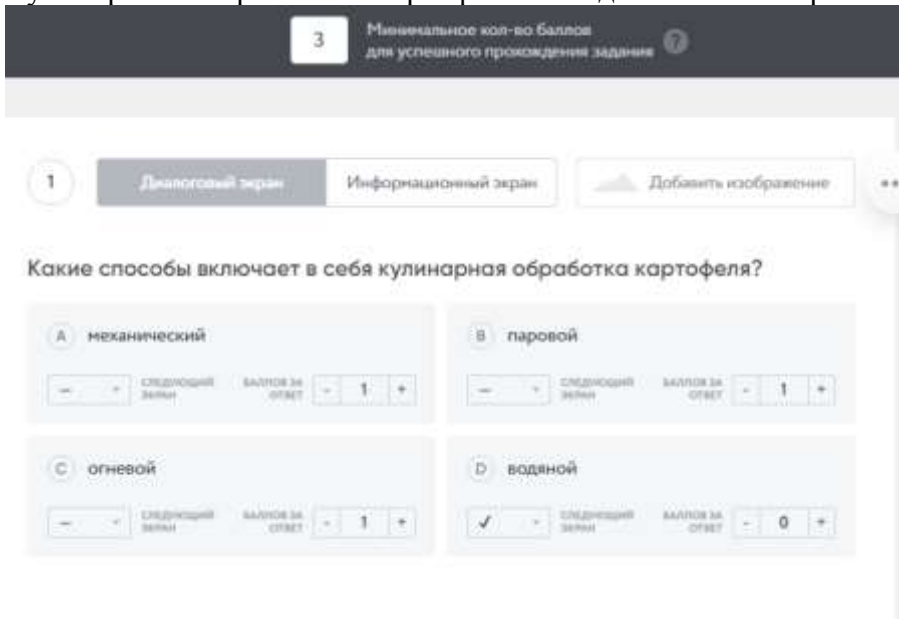
Продолжительность – 6 часов.

ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН

Курс:		Группа:		Номер урока	
Специальность:	Специальность: 0508000 «Организация питания», Квалификация: 050801 2 повар				
Наименование единицы модуля	ЕМ 02.1 Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка овощей по стандартам Worldskills.				
Тема урока:	Ознакомление студентов с организацией овощного цеха. Ручная обработка овощей. Простая нарезка овощей.				
Тема учебно-производственных работ:	Ознакомление с инструментами, инвентарем, оборудованием. Обработка и нарезка овощей (клубнеплод-картофель)				
Дата:	«30» октября 2020г.		Продолжительность:	360	
Место проведения:	КГУ «Карагандинский колледж питания и сервиса», ул. Баженова, № 164, учебный корпус, аудитория № 308				
Цель урока:	<p>Образовательные:</p> <ul style="list-style-type: none">– отработать навыки по нарезке картофеля простыми и сложными формами нарезки;– рационально организовывать свою работу и умело использовать полученные теоретические знания в процессе работы. <p>Развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none">– развивать у студентов мыслительную и познавательную деятельности;– развивать самостоятельность, настойчивость, способность преодолевать трудности;– развивать профессиональное творчество при нарезке картофеля сложными формами нарезки. <p>Воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none">– прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к выполняемой работе;– формировать бережное отношение к сырью, чувство инициативы, культуры труда.				
Задачи урока:	<ul style="list-style-type: none">– применение знаний, приобретенных на уроках ТО, на практике; формирование необходимых профессиональных умений и навыков в соответствии с требованиями государственного профессионального и образовательного стандартов– отработать навыки по нарезке картофеля простыми и сложными формами нарезки;– развить у студентов качества профессионалов;– формировать экономическое представление о сырье.				
Ожидаемые результаты:	Выполнять первичную кулинарную обработку овощей.				
Тип урока:	урок упражнения в выполнении трудовых приемов и операций				
Методы обучения, методические приемы, педагогические техники, педагогические					

технологии:	
Дистанционный, демонстрационный, диалогический, инструктивный, объяснительно-стимулирующий, репродуктивный, частично-поисковый; практический.	
Необходимое оборудование и приборы:	Учебники, КО: ПК, натуральные образцы (Сырье: картофель), видеоролики. Инструкционные карты. - Инструменты: ножи «ОС», нож карбовочный, нож желобковый, специальные выемки.
Дополнительные источники (литература):	Интернет-ресурсы: coreapp.ai/app, gitmind.com/app, app.wizer.me, learningapps.org/
Контактная информация преподавателя:	
Ф.И.О.: Кротенко И.А. _____	Тел.: E-mail:
(подпись)	

План - конспект урока

Ход урока (этапы)	Время (360минуты)	Действия преподавателя	Действия обучающегося	Учебные ресурсы и материалы
1	2	3	4	5
Организационный	10	Расположение аудитории к уроку - Видеоролик, информация о форме проведения дистанционного урока – ментальная карта	Слушают, настраиваются на работу	Платформа COREAPP.AI Журнал – статистика группы
Вводный	50	<p>Профессиональная разминка (по ссылке - https://learningapps.org/view14701529)</p> <p>Пояснение по дескриптору</p> <p>Актуализация новых знаний</p> <p>Кулинарная обработка картофеля - диалоговый тренажер</p>  <p>Кулинарное использование картофеля – инфографика</p> <p>Изучение нового материала</p>	Смотрят, слушают, Осмысливают, выполняют	Опорные конспекты, Натуральные образцы, учебные пособия, учебно-инструктируемая презентация, видеоролик coreapp.ai/app , gitmind.com/app , app.wizer.me , learningapps.org/

Кулинарная обработка картофеля

Механический способ:

Сортировка
Калибровка
Мытьё
Очистка в картофелечистках периодического или непрерывного действия путем трения картофеля о шероховатую поверхность диска и стенок картофелечистки. Дочистка производится в ручную.

Паровой способ:

Обработка картофеля паром высокого давления, кожа во время промывания легко смывается.

Огневой способ:

Обжог картофеля в Цилиндрической печи при $t = 1100 - 1200^{\circ}\text{C}$ в течении 10 – 12 сек. После обжогов в моечной машине при помощи щеточных валиков кожа счищается и смывается водой.

Изучение нового материала

Информация – разновидности нарезки картофеля.


Кулинарное использование разных видов нарезки картофеля по ссылке

<https://learningapps.org/view14717664>



(командная онлайн-игра)

		<p>Актуализация знаний - Формы нарезки, принятые в европейской и американской кухне</p> <p>Проверка новых знаний - КЛАССИФИКАЦИЯ ВИДОВ НАРЕЗКИ</p>  <p>Начните вводить текст</p> <p>СОЛОМКА ✕</p> <p>БРУСОЧКИ ✕</p> <p>КУБИК БОЛЬШОЙ ✕</p> <p>КУБИК СРЕДНИЙ ✕</p> <p>КУБИК МАЛЕНЬКИЙ ✕</p> <p>ДОЛЬКИ ✕</p> <p>ЛОМТИКИ ✕</p> <p>КРУЖОЧКИ ✕</p> <p>Введите слово и нажмите</p> <p>ПРОСТАЯ НАРЕЗКА</p> <p>БОЧОНКИ ✕</p> <p>ЧЕСНОЧКИ ✕</p> <p>ГРУШИ ✕</p> <p>ШАРИКИ ✕</p> <p>ОРЕШКИ ✕</p> <p>СТРУЖКА ✕</p> <p>СПИРАЛЬ ✕</p> <p>ГОФРИРОВАНИЕ ✕</p> <p>ГРИБОЧКИ ✕</p> <p>Введите слово и нажмите</p> <p>СЛОЖНАЯ НАРЕЗКА</p> <p>НАРЕЗКИ</p>		
Текущий	280	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Проверка полученных знаний – вопрос с автопроверкой, заполнить пробелы - Формы нарезки, принятые в европейской и американской кухне.</p> <p>Инструктаж по охране труда и личной безопасности повара при нарезке картофеля простыми и сложными формами – видеоролик «Овощной цех».</p> <p>Какое имеет назначение овощной цех? (ответ обучающихся)</p> <p>Постановка вопроса - Закрепление по теме: "Овощной цех".</p> <p>Кроссворд по ссылке https://learningapps.org/view14705650</p>	Выполняют, осмысливают, Осваивают, отвечают	<p>Опорные конспекты,</p> <p>Натуральные образцы</p> <p>Учебные пособия</p> <p>Кухонный инвентарь</p> <p>Видеоролики обучающие</p> <p>coreapp.ai/app,</p> <p>gitmind.com/app,</p> <p>app.wizer.me,</p>

		 <p>Информация – Основные правила работы с ножом. Соблюдение безопасных условий труда. Видеоролик «Поварской хват». Информация - соблюдать санитарно- гигиенические нормы. Демонстрация простых трудовых приемов мастером производственного обучения. (видеоролик) МАСТЕР ОТ КЛАСС ОТ ШЕФА (видео с канала "СОВЕТЫ ПОВАРУ") Нарезка картофеля - гастрономическая и фигурная - (видео с канала "Хочу научиться готовить") Соблюдение последовательности приёмов работы обучающимися; Правильность осуществления приёмов самоконтроля.</p>		learningapps.org/
Заключительный	20	<p>Информация – «Немного о национальных кухнях и блюдах» Блюда из картофеля в Украине, Чехии, Белоруссии и России. По рецепту какой кухни можно приготовить наибольшее количество картофельных деликатесов? Картопляники, бранбораки, драники и деруны. Какое блюдо победит? – видеоролик с канала «Галлилео»- «Картофельная битва». Проверка выполненных заданий обучающихся. Домашнее задание: Прочитать тему: «Обработка и нарезка</p>	<p>Осмысливают, анализируют, Слушают, записывают, обобщают, анализируют, выставление оценок</p>	<p>Рефлексия Платформа COREAPP.AI Журнал – статистика группы Учебник АНФИМОВА Н.А. А736 КУЛИНАРИЯ : УЧЕБ. ПОСОБИЕ ДЛЯ</p>

		<p>овощей: картофеля, моркови, свеклы и редьки, баклажан, кабачков.»</p> <p>Рефлексия - опрос:</p> <p>Своей работой на уроке я Щелкните, чтобы изменить описание</p> <p><input type="radio"/> Один ответ</p> <p><input type="radio"/> доволен Введите текст комментария</p> <p><input type="radio"/> не доволен</p> <p><input type="radio"/> Другое</p> <p>Введите ответ (* Заполняется участником опроса)</p> <p><input type="button" value="+"/> Добавить вариант ответа</p> <p>Урок для меня показался Щелкните, чтобы изменить описание</p> <p><input type="radio"/> Один ответ</p> <p><input type="radio"/> затрудненным</p> <p><input type="radio"/> легким</p> <p><input type="radio"/> Другое</p>		<p>НАЧ. ПРОФ. ОБРАЗОВАНИЯ / Н.А.АНФИМОВА. — 2- Е ИЗД., СТЕР. — М. : ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР «АКАДЕМИЯ», 2008. — 352 С.</p>
--	--	---	--	---

Материал урока мне был

Щелкните, чтобы изменить описание

☒ Несколько ответов

☐ понятен

☐ не понятен

☐ Другое

Введите ответ (* Заполняется участником опроса)

Добавить вариант ответа

Задания по уроку

Щелкните, чтобы изменить описание

☐ Один ответ

☐ были сложными

☐ были легкими

☐ Другое

Введите ответ (* Заполняется участником опроса)

Анализ по уроку производственного обучения.

Урок разработан на платформе дистанционного обучения по ссылке <https://coreapp.ai/app/player/lesson/5f9a2f16c9e132446b0aafd8>

По каждому обучающемуся в уроке ведется автоматический мониторинг, в примере показано наглядно

Просмотр результатов по всему классу сразу

Включить режим просмотра статистики

Просмотр результатов по каждому ученику отдельно

ФАМИЛИЯ ЗАДАНИЙ ВЫПОЛНЕНО

6 0 / 8

• Аимбетова Д... 7 / 8

СБРОСИТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ

Ответы на всех страницах

I. Организационный момент

Вводный этап

Текущий этап

Немного о национальных кухнях и блюдах

Кулинарная обработка картофеля

ответить на вопрос

РЕЗУЛЬТАТ

3

Задание пройдено успешно

Блок пройден верно

КЛАССИФИКАЦИЯ ВИДОВ НАРЕЗКИ

Верно КУБИК БОЛЬШОЙ	Верно КУБИК МАЛЕНЬКИЙ	Верно ШАРИКИ	Верно БОЧОНКИ	Верно СПИРАЛЬ
Верно ЛОМТИКИ	Верно БРУСОЧКИ	Верно СТРУЖКА	Верно ЧЕСНОЧКИ	Верно ОРЕШКИ
Верно КУБИК СРЕДНИЙ	Верно КРУЖОЧКИ	Верно ГРИБОЧКИ	Верно ГРУШИ	Верно ГОФРИРОВАНИЕ
Верно ДОЛЬКИ	Верно СОЛОМКА			



Заключительный
этап



ПРОСТАЯ НАРЕЗКА



СЛОЖНАЯ НАРЕЗКА

Жюльен

соломка, кубики, брусочки

Введен верный ответ

Соломка

Жюльен альюмет

тонкие брусочки (спички), средние брусочки, крупные брусочки

Введен верный ответ

Тонкие брусочки (спички)

Альюмет

крупные брусочки, средние брусочки, мелкие брусочки

Введен верный ответ

Батонэ

соломка, брусочки

Введен верный ответ
Брусочки

Пон-неф – брусочки см × ×

Суфле – кружочки толщиной см.

Батай – кубики × × см.

Тонкий брюнуаз - × × см.

Средний брюнуаз - × × см.

Шатойяр – лента.

Гофре – кружочки.

Турне – форма бочонка с заостренными концами до см длиной и до граней.

ОЖИДАЕТ ПРОВЕРКИ


Какое имеет назначение овощной цех?

Предназначен для кулинарной механической обработки овощей и корнеплодов


04.12.20 09:52



Выполнение практических заданий в приложении <https://learningapps.org/> . В личном аккаунте был сформирован класс (группа ОП 20-07), где каждому обучающемуся был присвоен личный логин и пароль.

LearningApps.org


🇩🇪 🇬🇧 🇪🇸 🇫🇷 🇮🇹 🇷🇺

Настройки аккаунта: Inna Krotenko 


📁 Все упражнения ✎ Новое упражнение 📋 Мои классы 📁 Мои упражнения

📁 Класс 📊 Статистика ➕ Добавить упражнение


Мои упражнения » ОП 20-07




Страны национальных




Простая и сложная нарезка картофеля




овощной цех




Кулинарное использование




Экология и окружающая среда.




"Экос" значит "дом"



Алтын тенге



ВИТАМИНЫ



Корзина

ОП 20-07 (Inna Krotenko )Страны
национальныхПростая и сложная
нарезка картофеля

овощной цех

Кулинарное
использованиеЭкология и
окружающая среда.

"Экос" значит "дом"



Алтын тенге



ВИТАМИНЫ

Так выглядит личный кабинет
обучающегося

Поиск

Все упражнения

Новое упражнение

Мои классы

Мои упражнения

Мои упражнения » ОП 20-07

Класс

Статистика

Добавить упражнение

Статистика: ОП 20-07

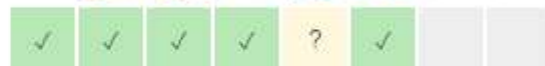


Имя

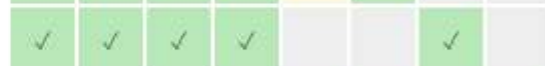
Фамилия



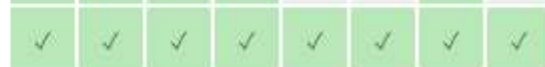
Альбина Гревцева



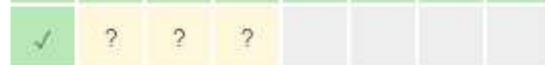
Анастасия Попова



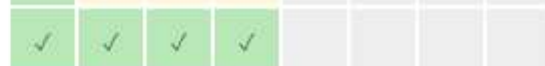
Анна Ландайс



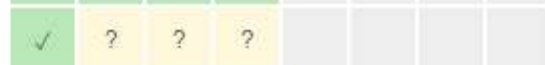
Арина Ромашева



Вадим Ламм



Вероника Бирюкова



Так ведется сбор информации о
выполненных заданиях

Дилара	Аимбетова	✓	✓	✓	✓
Дмитрий	Андросов	✓	✓	✓	✓
Иргина	Серова	✓	?		?
Ирина	Макарцова	✓	?		
Карина	Кучумова	✓	✓	✓	✓
Ксения	Матис	?			
Людмила	Харечко	✓	✓	✓	✓
Мария	Иванова	✓	✓	?	✓
Мария	Тонтаева	✓	✓	?	?
Марк	Путилин	✓	✓	✓	?
Ольга	Рощаховская	✓	✓	✓	✓
Павел	Дибиров	✓	?	✓	✓
Самуилелиаслаи	Субботин	?	?		
Светлана	Крайнова	✓	✓	?	✓
Тамерлан	Муканов	✓	?	?	?
Танат	Имашев	✓	✓	✓	✓

Лучшие практические задания выполненные в процессе урока обучающимися:



Аимбетова Дилара



Ландайс Анна



Ромашева Ирина



Андросов Дмитрий



Рощаховская Ольга



Шабаета Дарья



Кучумова Карина



Тонтаева Мария