

**Министерство образования и науки Удмуртской Республики
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской
Республики
«Ижевский торгово-экономический техникум»**

**Методическая разработка аудиторного занятия
профессионального модуля**

**Тема: «Классификация и ассортимент блюд из круп, макаронных изделий.
Технологический процесс кулинарной обработки круп, бобовых.
Требование к качеству блюд и кулинарных изделий»**

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Разработчик: Шевченко Т.В.
преподаватель технологических
дисциплин

Ижевск, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ	4
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	10
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	11
ПРИЛОЖЕНИЯ	12

ВВЕДЕНИЕ

Методическая разработка - это пособие, раскрывающее формы, средства, методы обучения, элементы современных педагогических технологий или сами технологии обучения и воспитания применительно к конкретной теме занятия, теме учебной программы, преподаванию курса в целом.

Данная методическая разработка создана на основе практического опыта и направлена на профессионально-педагогическое совершенствование педагогов в подготовке данного аудиторного занятия.

Представленная методическая разработка занятия по междисциплинарному курсу Выполнение работ по профессии «Повар», предназначена для проведения занятия в группе обучающихся 2 курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Материал занятия соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта в области освоения видов деятельности и формирования компетенции.

Чтобы провести занятие и сделать его эффективным, интересным и запоминающимся, любому преподавателю необходимо спланировать урок, продумать этапы урока, которые позволят рассказать о чем-нибудь новом, но и научить учащихся новым знаниям и умениям.

В этом сможет помочь преподавателю разработка «технологической карты». Технологические карты уроков позволяют выстроить учебное занятие в таком ключе, чтобы вызвать искренний интерес у всех участников учебного процесса, обеспечивая обучающихся необходимыми навыками и знаниями, развивая творческое сознание.

На занятии предусмотрены такой вид деятельности, как выполнение занятий в малых группах. Групповая работа активизирует познавательную деятельность студентов, учит делать выводы и принимать обоснованные решения.

Применяемые методы (наглядные, словесные, практические, частично-поисковый) и приемы (вопросы, задания, написание лекции) обучения способствуют повышению учебно-познавательной мотивации, и в полной мере способствуют требованиям современного урока.

В методическом пособии раскрыты особенности проектирования современного урока: формулировка цели и задач урока, планируемых результатов, виды уроков, этапы уроков, составление самоанализа урока, приемы целеполагания и рефлексии.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

ФИО преподавателя	Шевченко Тамара Васильевна
Дисциплина/МДК/Раздел	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Категория обучающихся (специальность, курс)	43.02.15. Поварское и кондитерское дело, 2 курс
Тема занятия	Классификация и ассортимент блюд из круп, макаронных изделий. Технологический процесс кулинарной обработки круп, бобовых. Требование к качеству блюд и кулинарных изделий.
Тип занятия	Лекция
Количество часов	2
Цель и задачи занятия	- создать условия для освоения студентами теоретических знаний по теме; - содействовать развитию у студентов способности к профессионально-аналитическому мышлению; - развитие навыков самоконтроля; - способствовать воспитанию чувства ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности; - развитие навыков самостоятельной деятельности учащихся; - формирование навыков мышления; - развитие речевых навыков и навыков коммуникационного взаимодействия;
Формируемые компетенции:	общие ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке

	с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Формируемые профессиональные компетенции:	ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
Материалы для дифференцированного обучения (при наличии): – для обучающихся с проблемами усвоения учебного материала; – для одаренных обучающихся	Для обучающихся с проблемами усвоения учебного материала: - раздаточный лекционный материал со схемами, картинками; - дополнительное пояснение заданиям. Для одаренных обучающихся: - изучение дополнительного материала по теме; - дополнительные более сложные задания.
Форма организации деятельности (индивидуальная, в группах, в парах и т.д.)	- индивидуальное обучение - групповое обучение
Методы и приемы обучения	- организации и осуществления учебной деятельности: беседа, объяснение, демонстрация, метод самостоятельной работы, диалог. - методы организации деятельности и формирования опыта: решение заданий;

	- методы стимулирования и мотивации деятельности: Эмоциональные: создание ситуации успеха; Познавательные: выполнение задания; Ролевые: рефлексия поведения; Социальные: заинтересованность в результатах коллективной работы. - методы контроля: самоконтроль, оценка выполненных работ преподавателем.
Материалы и ресурсы, необходимые для занятия (оборудование, программное обеспечение, учебная литература, интернет – ресурсы и т.д.)	Оборудование: мультимедийный проектор, экран, компьютер, карточки с заданиями; рабочее место преподавателя, столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся. Программное обеспечение: Нормативные документы: 1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.- 638 с. Список литературы: 1. Богушева В.Ч. Технология приготовления пищи.- Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 375 с. 2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. 3. Ковалев, Н.И., Куткина, М.Н., Кравцова, В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая Литература», 2005.- 480с Интернет-ресурсы:
Учет результатов деятельности (электронный журнал)	- Выставление оценок в электронный журнал в конце занятия.

Ход занятия

Этапы занятия, время	Деятельность преподавателя (формы учебного взаимодействия, методы и приемы)	Деятельность обучающихся
Организационный этап, 5 мин.	- приветствие; - заполнение классного журнала, проверка явки обучающихся; - проверка готовности обучающихся к занятию.	- приветствуют преподавателя; - активное слушание; - проверка наличия необходимых учебных принадлежностей;
Мотивационно – целевой этап, 5 мин.	- создание психологического настроя; - озвучивание темы и цели урока; - знакомство студентов с особенностями и структурой урока.	- настраиваются на взаимное сотрудничество; - активное слушание; - формулируют индивидуальные цели, которые хотят получить от занятия.
Подготовка к изучению нового материала. Актуализация знаний в форме фронтального опроса, 10-15 мин.	- организация деятельности студентов, направленная на повторение опорных знаний материала в форме фронтального опроса: по важности потребления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; по пищевой ценности; по качеству; по ассортименту круп, бобовых, макаронных изделий; по подготовке крупы, бобовых к варке.	- внимательно слушают, отвечают на вопросы; - дополняют, корректируют ответы собеседников.
Ознакомление с новым материалом и проверка понимания изученного материала, 30-40 мин.	- демонстрация слайдов в презентации: по пищевой ценности блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; по классификации круп; по технологическому процессу кулинарной обработке круп; по ассортименту блюд из круп; по требованию к качеству блюд и кулинарных изделий из круп.	- внимательно слушают, записывают материал в лекционную тетрадь.

	- закрепление материала по крупам с выдачей заданий; - отвечает на вопросы студентов; - контролирует выполнение заданий в малых группах;	- выполняют в парах задания; - меняются заданиями, оценивают работу другой группы; - задают вопросы преподавателю
	- демонстрация презентации: по классификации макаронных изделий; по ассортименту блюд из макаронных изделий; по требованию к качеству блюд и кулинарных изделий из макарон.	- внимательно слушают, записывают материал в лекционную тетрадь.
	- закрепление материала по макаронным изделиям с выдачей заданий; - отвечает на вопросы студентов; - контролирует выполнение заданий в малых группах.	- в парах выполняют задания; - меняются заданиями, оценивают работу другой группы; - задают вопросы преподавателю;
	- демонстрация презентации: по классификации бобовых; по технологическому процессу кулинарной обработке бобовых; по ассортименту блюд из бобовых; по требованию к качеству блюд и кулинарных изделий из бобовых.	- внимательно слушают, записывают материал в лекционную тетрадь.
	- закрепление материала по бобовым изделиям с выдачей заданий; - контролирует выполнение заданий в малых группах; - отвечает на вопросы студентов.	- в парах выполняют задания; - меняются заданиями, оценивают работу другой группы; - задают вопросы преподавателю.
Физкульт.минутка, 5 мин.	- выполнение гимнастики для глаз.	- выполняют гимнастику для глаз.
Обобщение и систематизация знаний, 10-15 мин	- подводит итоги по этапам изучения материала, корректирует собственную работу; - предлагает оценить результат собственной	- внимательно слушают; - складывают баллы за выполненные задания, выставляют себе оценки;

	деятельности по бальной системе; - побуждает к высказыванию своего мнения; - сообщает задание для самостоятельной работы, инструктирует его выполнение.	- анализируют пройденный материал; - задают вопросы.
<i>Рефлексия, 5-7 мин.</i>	- раздает карточки с солнышками.	- рисуют «мордашки» на солнышке; - сигнализируют преподавателю о пройденном занятии.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Составление технологической карты, на мой взгляд, вдумчивый и серьезный процесс, хотя и не более трудоемкий, чем подготовка лекционного материала занятия. При этом технологическая карта позволяет более четко рассматривать занятие как элемент образовательной системы в условиях современных ФГОС.

Работая с технологической картой, занятие становится продуманным и предсказуемым, так как на каждом этапе прописываются результат и деятельность каждого из субъектов образования.

Работая с использованием технологических карт, на мой взгляд, развивает устную речь учащихся, умение доказывать свою точку зрения (мнение), умение работать с информацией (с текстом, с таблицами, справочными материалами, словарями). Изменения так же наблюдаются в развитии личностных, регулятивных и коммуникативных умений учащихся.

Данная разработка аудиторного занятия на тему «Классификация и ассортимент блюд из круп, макаронных изделий. Технологический процесс кулинарной обработки круп, бобовых. Требование к качеству блюд и кулинарных изделий» может быть использовано в методической работе техникума, а также в работе преподавателя.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Капранова М.Н. Методика проектирования уроков в современной информационной образовательной среде. Опыт работы по ФГОС ООО/ М.Н. Капранова. – Волгоград: Учитель, 2015. – 45-54с.
2. Ковалев, Н.И., Куткина, М.Н., Кравцова, В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая Литература», 2005.- 480с. Режим доступа: https://interdoka.ru/kulinaria/2003/tehnolog_prigotov_pishi/tehnolog_prigotov_pishi.pdf
3. Мороз Н.Я. Конструирование технологической карты урока. Научно-методическое пособие. – Витебск, 2006.
4. Как составить технологическую карту урока в соответствии с ФГОС: схема и примеры. Режим доступа: <https://www.menobr.ru/article/65192-qqq-17-m01-kak-sostavit-obrazets-tehnologicheskoy-karty-uroka-po-fgos>.
5. Образовательная социальная сеть: разработка технологических карт уроков. Режим доступа: <https://nsportal.ru/kultura/bibliotechno-informatsionnye-resursy/library/2020/02/02/razrabotka-tehnologicheskikh-kart>
6. Моделирование современного урока с использованием технологической карты: методическое пособие / под ред. И. А. Ситявиной – Сенгилей: Сенгилеевский педагогический техникум, 2019 - 48 с. Режим доступа: http://pkсен.org/2018-19-1/doc/tekst_tekhnol_karta_uroka.pdf

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Вопросы для проверки готовности студентов к занятию:

1. Как Вы думаете, почему полезно употреблять блюда из круп?
2. Почему в рацион человека обязательно должны входить блюда из круп и макаронных изделий?
3. Перечислите, какие знаете крупы, макаронные изделия, бобовые?
4. В каком цехе готовят каши, макаронные изделия, бобовые?
5. Перечислите необходимый производственный инвентарь, оборудование для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий?
6. Как Вы думаете, какие ингредиенты необходимы для приготовления каш?
7. Знаете ли Вы, какие правила существуют при приготовлении каш?
8. Как подготовить крупу к варке?
9. Знаете ли Вы правила варки макаронных изделий варке? Как варите дома макароны?
10. Какие блюда можно приготовить из круп, бобовых и макаронных изделий?

Упражнения-гимнастика для глаз:

Выполнить без напряжения, медленно, каждое упражнение по 5-7 раз.

- Вертикальные движения глазами вверх (считать до трех).
- Горизонтальные движения вправо, влево.
- Круговые движения глазами сначала по часовой стрелке, затем против часовой стрелки.
- Направление взгляда на указательный палец вытянутой руки. Затем вдаль.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Презентация учебного занятия



Слайд 1



Слайд 2



Слайд 3



Слайд 4



Слайд 5



Слайд 6

2) Варка каш

Варят каши на:

- Воде
- Бульоне
- Молоке, разведенном водой
- Фруктовых отварах



Слайд 7

Виды каш



Слайд 8

Рассыпчатые каши	Жидкие каши	Вязкие каши
зерна полностью набухшие, хорошо проварены, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга.	зерна хорошо разварены. Каша представляет собой густую массу, которая при температуре 60—70°С держится на тарелке горкой, не расплываясь.	зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными, утратившими свою форму. Консистенция каши жидкая однородная; масса растекается по тарелке.

Слайд 9

Схема приготовления каши



Слайд 10

- Рис, пшено и перловая крупа в молоке плохо развариваются. Поэтому их варят до полуготовности в воде, затем отвар сливают и заливают крупу кипящим молоком. При этом не только быстрее разваривается крупа, но и лучше усваивается каша.

Слайд 11

РАССЫПАЧАТЫЕ КАШИ



Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, хлопьев овсяных "Геркулес". В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими форму и легко отделяющимися друг от друга.

Слайд 12

ВЯЗКИЕ КАШИ



Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

Слайд 13

ЖИДКАЯ КАША



Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке по I колонке, на смеси молока и воды (60% молока и 40% воды) по II колонке и на воде по III колонке. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-6,5 кг из 1 кг крупы.

Слайд 14

Изделия из круп



Слайд 15



Слайд 16

Способы варки

1 способ: Сливной

В большом количестве воды

- На 100г макаронных изделий-600г воды

2 способ: Несливной

В небольшом количестве воды

- На 100г макаронных изделий-220-250г воды

Слайд 17



Слайд 18

- Макароны с сыром, брынзой или творогом
- Макароны с томатом
- Макароны отварные с овощами
- Макароны отварные с грибами
- Макароны с ветчиной и с томатом
- Макаронник
- Макароны, запеченные с сыром
- Лапшевник с творогом

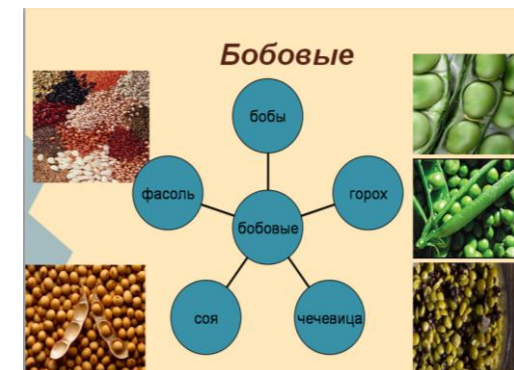
Слайд 19

Технология приготовления макарон с сыром

Макароны -60 г, масло-20 г, сыр-15 г (на одну порцию)

- В кипящую подсоленную воду положить макароны. Воду по объему в 5 раз больше, чем макарон
- Варить до готовности (20 минут)
- Готовые макароны откинуть на дуршлаг, дать воде стечь.
- Переложить в кастрюлю, заправить маслом и 1/2 тертого сыра, перемешать
- Горячие макароны разложить по тарелкам, посыпать сверху сыром

Слайд 20



Слайд 21

Первичная обработка бобовых

- Бобовые перед варкой перебирают (удаляя примеси, поврежденные зерна)
- Промывают 2-3 раза водой
- Замачивают (кроме лущеного и колотого гороха) на 3-4 часа, замачивание сокращает срок тепловой обработки и способствует сохранению формы бобовых. При замачивании масса бобовых увеличивается примерно в два раза.

Слайд 22

Варка БОБОВЫХ

Подготовленные бобовые залить холодной водой так, чтобы она покрывала не более чем на 1см

↓

Варить при закрытой крышке и слабом кипении до готовности.

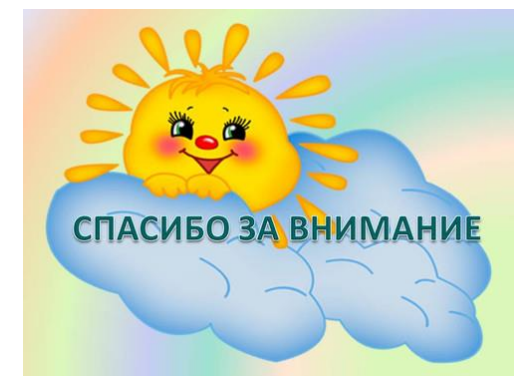
↓

В процессе варки подливать горячую воду, так как холодная замедляет процесс разваривания бобовых. Кислота тоже замедляет развариваемость, поэтому томатную пасту и соусы добавляют после того, как зерна размягчились.

↓

Соль добавляют в конце варки, так как она замедляет процесс

Слайд 23



Слайд 24

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Задания на закрепление знаний

Таблица 1 – Заполните таблицу. Крупа, получаемая из зерновой культуры

Злаковая культура	Крупа, получаемая из зерна
Гречиха	
Рис	
Просо	
Пшеница	
Ячмень	
Кукуруза	
Овес	

Таблица 2 – Заполните таблицу. Первичная обработка круп

Виды круп	Переборка	Просеивание	Мытье	Подсушивание	Замачивание
Гречневая					
Рисовая					
Пшено					
Пшеничная					
Ячневая					
Кукурузная					
Овсяная					
Манная					

Примечание в таблице ставим знаки «+/-»*

Таблица 3 – Отнесите макаронные изделия к соответствующей группе

1. Нитеобразные	а) макароны
2. Трубчатые	б) вермишель-паутинка
3. Фигурные	в) перья
4. Лентообразные	г) рожки
	д) ракушки
	е) лапша
	ж) алфавит
	з) звездочки

Таблица 4 – Заполните таблицу. Верны ли следующие утверждения

Утверждения	Да/Нет
Макаронные изделия используют для приготовления супов	
Некоторые виды макарон перед варкой разламывают	
Макарон перебирают и иногда просеивают	
Макарон при варке опускают в холодную воду	
Сваренные макароны промывают холодной водой	
Впервые макароны появились в Италии	
Существует два способа приготовления макарон	
От макарон полнеют	

Задание №1. Восстановите последовательность этапов приготовления бобовых:

Варианты ответов:

1. Перебирают
2. Заливают водой и нагревают
3. Промывают
4. Замачивают
5. Солят
6. Заправляют томатной пастой или соусом
7. Варят

Таблица 5 – Заполните таблицу. Причины возникновения дефектов

Название блюда	Возможные дефекты			
Биточки манные	Изделия изменили форму (расплывается при выпечке)	На поверхности трещины	Изделия подгорели	Панировка при жарке отделилась от изделий
Причины возникновения				
Крупеник гречневый	Масса после запекания очень вязкая	Рисунок на поверхности расплывчатый и неровный	Масса неоднородна, чувствуются крупинки творога	Отсутствует корочка
Причины возникновения				

Рефлексия занятия

Солнышко настроения

