

МИНИСТЕРСТВО ЭНЕРГЕТИКИ И ЖКХ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Удомельский колледж»

Рассмотрено
Методическим объединением ГБПОУ
«Удомельский колледж».
Протокол № 6 от 15.01 2020 г.
Председатель Суханова (В.А. Суханова)



Методическая разработка учебной практики

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции»

Тема: «Мясной баттл. Порционные полуфабрикаты из мяса свинины»

Выполнил: мастер п/о,
Е.В. Бойцова

г. Удомля
2020г.

Содержание

	стр.
I. Рецензии	3
II. Пояснительная записка	6
III. Тематический план	7
IV. Структурный план	8
V. Приложение 1	10
VI. Приложение 2	12
VII. Приложение 3	14
VIII. Приложение: Презентация «Мясной баттл. Порционные полуфабрикаты из мяса свинины» (прилагается)	

Рецензия

Данная рецензия дана на методическую разработку занятия учебной практики по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Тема: Мясной баттл. Порционные полуфабрикаты из мяса свинины.

Методическая разработка составлена мастером п/о Бойцовой Е.В.

Методическая разработка занятия учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программы ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Из методической разработки занятия видно, что учебное занятие продумано и хорошо спланировано. Педагог выделяет четкую структуру, которая соответствует методическим требованиям к данному типу учебного занятия.

Тема учебного занятия обозначена, указаны обучающие, развивающие и воспитательные цели. Цель деятельности учащихся на занятии формируется закреплением ранее изученного материала. Все этапы учебного занятия спланированы. Каждая часть занятия: повторение, самостоятельная работа реализованы как по времени, так и по объему. В этом сказывается одна из особенностей культуры педагогического труда мастера производственного обучения.

Основной задачей, которую ставит педагог, является создание условий обучающимся для самостоятельной работы. Самостоятельная работа обучающихся имеет практическую направленность, которая стимулирует учебно-познавательную деятельность, занимает большую часть – что является высоким показателем учебного занятия. Занятия учебной практики - это тот вид занятий, которые позволяют обучающимся обобщить, расширить, углубить и отработать навыки, полученные ими в ходе теоретического обучения, прививают обучающимся навыки к анализу новой информации, к умению делать выводы, принимать решения.

Для повышения интереса к практическому занятию, мастер производственного обучения использует методы, которые позволяют существенно расширить возможности индивидуализации и дифференциации процесса обучения, учесть индивидуальные особенности учащихся, осуществлять ими самостоятельную учебную деятельность, в ходе которой каждый учащийся самообучается и саморазвивается.

При проведении занятия Бойцова Е.В. использует мультимедийный проектор, что позволяет сделать процесс более наглядным. Занятие снабжено необходимым для работы дидактическим и раздаточным материалом.

Смена видов деятельности на каждом этапе позволят снизить утомляемость студентов, повысить их работоспособность. Запоминание материала облегчается за счёт переключения внимания с одного вида

деятельности на другой, подключения различных видов памяти (слуховая, зрительная). Самостоятельная и практическая работа облегчит понимание материала каждым обучающимся благодаря активной мыслительной деятельности.

Представленная методическая разработка занятия учебной практики направлена на формирование основных профессиональных компетентностей обучающихся.

Методическая разработка занятия учебной практики по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» мастера производственного обучения Бойцовой Е.В. составлена грамотно и рекомендована для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных специалистов.

Методист ГБПОУ «Удомельский колледж»



В.А. Суханова

Рецензия

Данная рецензия дана на методическую разработку занятия учебной практики по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Тема: Мясной баттл. Порционные полуфабрикаты из мяса свинины.

Методическая разработка составлена мастером п/о Бойцовой Е.В.

Методическая разработка занятия учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и рабочей программы ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Методическая разработка имеет практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе занятия учебной практики умения и навыки могут быть использованы студентами в будущей профессиональной деятельности.

Методическая разработка включает титульный лист, содержание, основную часть, отдельно представлено приложение. В пояснительной записке отражаются: обоснование, актуальность темы, цель, задачи. Основная часть представляет собой подробное описание хода занятия учебной практики, где прописаны все этапы занятия: организационная часть, повторение материала, самостоятельная практическая работа студентов, в ходе которой педагог производит корректировки, промежуточный контроль работы студентов.

Работа структурирована, последовательна, логична. Содержание методической разработки соответствует выбранной теме. Занятие имеет высокую практическую значимость.

Методическая разработка составлена грамотно и может быть рекомендована для использования в работе мастерами производственного обучения учреждений среднего профессионального обучения.

Заместитель генерального директора
по сервисным службам ООО
«Калининская АЭС-Сервис»



И.Л. Ахмедова

Пояснительная записка

Умение осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения технологического процесса приготовления блюд - это неотъемлемая составляющая часть занятий учебной практики при подготовке квалифицированных специалистов.

Целью проведения занятия является: более глубокое усвоение знаний, высокий уровень обобщения, систематизации учебного материала, установление логической связи между новым и ранее изученным материалом, развитие творческого мышления, развитие навыков самостоятельной работы, формирование исследовательской активности, что будет способствовать воспитанию профессионализма будущих специалистов, оказывать влияние на формирование профессиональных и общекультурных компетенций обучающихся, их собственного практического и социального опыта.

При проведении занятия используются следующие формы обучения:

- комбинация элементов традиционных методик с инновационными подходами;
- наличие наглядности;
- использование компьютерных технологий;
- опрос с использованием компьютера и мультимедийного проектора;
- активизация деятельности студентов и преподавателя на основе сотрудничества, сотворчества, соавторства;
- акцент на практической значимости материала.

Прогнозируемый результат - в результате проведенного занятия обучающийся должен **уметь:**

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- организовывать технологический процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

знать:

- технологический процесс приготовления и приготовление порционных полуфабрикатов из мяса;
- физико-химические изменения свойств порционных полуфабрикатов из мяса во время тепловой обработки;
- правила составления нормативно-технологической документации.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

занятия учебной практики

по теме: «Мясной баттл. Порционные полуфабрикаты из мяса свинины»

Тематический план

1.1. Тематическое обоснование

Тема: « Мясной баттл. Порционные полуфабрикаты из мяса свинины»

Тип занятия: занятие актуализации знаний и умений.

Вид занятия: учебная практика.

Цель занятия:

- более глубокое усвоение знаний,
- высокий уровень обобщения, систематизации учебного материала,
- установление логической связи между новым и ранее изученным материалом,
- развитие творческого мышления,
- развитие навыков самостоятельной работы,
- формирование исследовательской активности

Задачи занятия повторения:

Образовательная - повторить, закрепить и систематизировать основные понятия ранее пройденного материала.

Воспитательная - прививать культуру умственного труда, умения работать коллективно, в группе, самостоятельно находить правильное решение поставленной цели.

Развивающая - расширить представления по данной теме, разделу, подготовить к восприятию нового исследования, развивать логическое мышление.

Средства обучения: вербальные, печатные (образцы нормативно-технологической документации: ТТК, бракеражный журнал, Сборник рецептур, справочник «Химический состав пищевых продуктов»).

Методы обучения: словесные, наглядные, практические, самостоятельная работа.

Формы обучения: фронтальная, групповая, индивидуальная и коллективная.

Продолжительность занятия: 45 минут

Место проведения занятия: учебная лаборатория

Основные понятия и термины: порционные полуфабрикаты, приемы кулинарной подготовки, панирование, тепловая обработка, технологическая карта.

1.2. Планируемые образовательные результаты

Планируемые образовательные результаты

Объем освоения и уровень владения компетенциями

Компоненты культурно-компетентного опыта/приобретённая компетентность

Получат возможность научиться: сплоченно работать ради достижения поставленной цели; разрешать конфликты и смягчать разногласия, эффективно работать в качестве подчиненного, самостоятельно прорабатывать документацию.

Умеют: пользоваться рецептурами, осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Структурный план

Этапы занятия:

1. Организационный этап – 2 минуты

- Проверка присутствующих,
- Подготовка рабочих мест,
- Объявление темы занятия,
- Постановка достижимых целей и задач перед обучающимися, мотивация учебной деятельности группы,
- Определение мастером п/о капитанов команд и деление группы на 2 команды согласно жеребьевке,
- Запись темы занятия/ электронная презентация.

2. Индивидуальный этап – 8 минут

- Фронтальный опрос пройденного материала по теме: «Жареные порционные и панированные полуфабрикаты из мяса свинины»

3. Расчетный этап – 20 минут

- Постановка задачи мастером п/о,
- Работа с нормативно-технологической документацией: Сборник рецептур и справочник «Химический состав пищевых продуктов»,
- Произведение расчетов, заполнение ТТК.

4. Практическая часть – 10 минут

- Мастер п/о демонстрирует показательное выступление по приготовлению жареных порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса свинины.
- Команды обучающихся на основе проведенного мастер-класса заполняют бракеражные журналы качества готовых изделий.

5. Рефлексия – 5 минут

- Подведение итогов занятия,
- Контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.

Этап индивидуальной части занятия

- Индивидуальная работа обучающихся. Согласно жеребьевке, каждый участник команды отвечает на поставленные вопросы по теме: «Жареные порционные и панированные полуфабрикаты из мяса свинины», тем самым зарабатывая себе оценку и определенное количество баллов команде.

Этап расчетной части занятия

- Групповая работа команд. Поиск решения поставленной задачи на основе расчетов. В начале занятия мастер п/о назначает капитанов, каждый из которых самостоятельно формирует состав своей команды. Согласно жеребьевке, капитаны команд получают задание:
 - рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 1 порции кулинарного изделия «Шницель свиной»/ «Эскалоп свиной» с помощью Сборника рецептур и справочника «Химический состав пищевых продуктов»,
 - на основании полученных результатов заполнить технико-технологическую карту кулинарного изделия за определенный промежуток времени.

Этап практической части занятия мастера п/о и участников команд

Практическая часть мастера п/о:

- в режиме он-лайн мастер п/о осуществляет приготовление двух видов порционных полуфабрикатов из мяса свинины: шницеля и эскалопа, порционирует готовые изделия с гарниром в присутствии обучающихся, наглядно демонстрируя им для сравнения физико-химические изменения в процессе тепловой обработки мясных полуфабрикатов (вес, объем изделия, выделение мясного сока), различия в продолжительности тепловой обработки.

Практическая часть двух команд:

- Поиск решения задачи на основе органолептических показателей качества мясных изделий. По окончании приготовления мясных изделий команды осуществляют контроль качества готовых изделий из мяса свинины и заполняют технологическую документацию: бракеражный журнал и раздел № 7 «Показатели качества и безопасности» в технико-технологической карте.
- Сдают заполненные бланки мастеру п/о на проверку.

Этап подведения итогов занятий

- Критерии оценивания (таблица зависимости оценки от набранного количества баллов)
- Мастер акцентирует внимание на допущенных ошибках, дает пояснения по их устранению, отвечает на вопросы обучающихся, выставляет комментированные оценки.

Технико-технологическая карта № _____

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Соответствие качества

Наименование сырья	ГОСТ, ТУ

4. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
ВЫХОД:		

5. Технологический процесс

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

7. Показатели качества и безопасности

7.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид -

Консистенция -

Цвет -

Запах и вкус - характерный для рецептурных компонентов.

7.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763-95 и СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03

8. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

Ж У Р Н А Л
бракеража готовой кулинарной продукции

ГБПОУ «Удомельский колледж»/учебная
лаборатория
наименование организации

НАЧАТ	«__» _____ 20__ г.
-------	-----------------------

ОКОНЧЕН	«__» _____ 20__ г.
---------	-----------------------

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
прошнурован и пронумерован на

_____ страницах

Директор _____

Ф.И.О. _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Таблица зависимости оценки от набранного количества баллов

№ этапа	Задание	Кол-во баллов	Оценка
1 этап	Индивидуальная работа членов команды	10 баллов	5
		9 баллов	4
		8 баллов	3
2 этап	Командная работа с нормативно-технологической документацией (выполнение задания по жеребьевке, решение технологических задач, заполнения ТТК);	10 баллов	5
		9 баллов	4
		8 баллов	3
3 этап	Бракераж готовой продукции из мяса (определение качества готовой продукции по органолептическим показателям и внесение результатов работы в бракеражный журнал)	6 баллов	5
		5 баллов	4
		4 баллов	3
4 этап	Выступление капитанов команд с устным отчетом о выполнении задания проблемного изложения (вывод о проделанной работе)	5 баллов	5
		4 балла	4
		3 балла	3