

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»

Открытое учебное занятие учебной практики

по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

(в рамках Регионального этапа Всероссийского конкурса среди педагогических работников системы среднего профессионального образования Республики Бурятия «Мастер года»)

Конкурсного мероприятия № 2 «Мастер класс»

Мастер производственного обучения ГАПОУ РБ «Республиканский межотраслевой техникум»: Лебедева Наталия Викторовна

План урока учебной практики по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Мастер производственного обучения: Лебедева Наталия Викторовна

Учебная практика МДК 02 «Приготовление, оформление, и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Продолжительность урока: 55 минут

Дата проведения: 18.03.2025 г.

Тема учебного занятия: «Приготовление горячей закуски - пасты Равиоли с грибной начинкой со сливочным соусом»

Тип урока: Урок по изучению трудовых приемов и операций.

Вид учебного занятия: практический

Цели урока	
Образовательные	- научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно – технологической картой) приготовлению и способов оформления равиоли в авторском исполнении с применением инновационного оборудования
Развивающие	- развивать познавательную активность обучающихся, эстетический вкус и творческое мышление; - развивать умения рационально организовывать труд; находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности; оперативно мыслить и анализировать выполненные работы
Воспитательные	- воспитывать чувство уверенности в себе, культура труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии
Задачи	
- Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении горячей закуски - паста Равиоли - Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания - Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы	
Формируемые компетенции	
ОК	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

	<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>
Предполагаемые результаты	<p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество муки, яиц, масла - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд - готовить, формовать и оформлять пасту Равиоли с грибной начинкой
Межпредметные связи	<p>ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» Тема «Личная гигиена работников общественного питания»</p> <p>ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» Тема «Биологическое значение пищи и ее химический состав»</p> <p>ОП.03 «Технологическое оснащение и организация рабочего места» Тема «Тепловое оборудование»</p>

	- МДК 02 Приготовление, оформление, и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
--	---

Материально – техническое оснащение:

Оборудование кулинарного цеха: производственный стол, разделочные доски, весы настольные электронные, мойка

Инвентарь: миски, доски, ножи, чашки разных размеров, скалки, щипцы, шумовка, ситейник, терка, лопатка, сковорода, тарелка для подачи блюда

Расходный материал: бумажные полотенца, нетканые полотенца, контейнеры, антисептик, мусорные мешки, одноразовые перчатки

Сырье: мука пшеничная, яйцо куриное, соль, шампиньоны свежие, лук репчатый, сыр твердый, сливки 20 %

Литература, используемая при подготовке занятия

1. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина Кулинария; Учебное пособие М.: Издательский центр «Академия», 2009
2. Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Учебник М.: Издательский центр «Академия», 2018
3. И.А. Солдатенкова Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, Учебник М.: Издательский центр «Академия», 2017
4. Сборник рецептов на продукцию общественного питания/ Могильный М.П.

Литература, рекомендуемая обучающимся

1. Н.А. Анфимова Кулинария; О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин Кулинария Теоретические основы профессиональной деятельности

Учебно – наглядные материалы: технологические карты, электронная презентация, натуральные образцы

Технические средства обучения: ноутбук, экран

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

Структура урока	Элементы дидактической структуры	Содержание	Время
1. Организационный момент		Взаимное приветствие, знакомство с обучающимися Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния Ознакомление с оборудованием. Инструктаж по технике безопасности. Подписи в журнале по т/б.	1 минута
II. Вводный инструктаж	Мотивационный момент	Сообщение темы, цели и задач урока: «Приготовление горячей закуски - пасты Равиоли с грибной начинкой» Ознакомление обучающихся с планом проведения занятия и системой оценивания за работу на уроке	3 минуты
	Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно – производственного задания	Фронтальный опрос группы 1. Назовите виды теста, которые применяются в кулинарии? 2. Какой вид теста используется при приготовлении хлеба, пирожков, булочек? 3. На какие виды делится слоенное тесто?	3 минуты
III. Текущий инструктаж	Инструктирование по вопросам предстоящей практической работы	1. Обход мастера рабочих мест обучающихся с целью проверки (обучающиеся работают в парах): - организации рабочего места;	35 минут

		<ul style="list-style-type: none"> - умения пользоваться инструкционно - технологическими картами; - соблюдения правил санитарии и техники безопасности; - соблюдения технологических процессов; - учета норм времени; - уборки рабочих мест обучающихся <p>2. Объяснение последовательности выполнения работ, показ приготовления теста и грибной начинки</p> <ul style="list-style-type: none"> - замес теста - приготовление грибной начинки - формование ravioli - приготовление сливочного соуса <p><i>(практический показ мастера с пояснением, формование ravioli)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Время варки ravioli – 5 – 8 минут - Недопустимые дефекты: <i>недоваренность, жидкая консистенция, трещины на тесте</i> <p>3. Подача и демонстрация готовых блюд</p>	
IV. Заключительный инструктаж	Подведение итогов	<p>Проверка результатов выполнения обучающимися производственной работы (бракераж качества блюд)</p> <p>Мастер комментирует итоговые оценки. Отвечает на вопросы обучающихся</p>	5 минут

		Отмечает, кто из обучающихся добился отличного качества работы. Уборка рабочих мест	
--	--	--	--

Технологическая карта

Равиоли с грибной начинкой со сливочным соусом.

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Способ приготовления
Тесто: мука	120	120	Соединить яйцо, соль, немного воды, масло растительное., взбить, добавить муку, куркуму, замесить крутое тесто. Прикрыть пленкой.
Вода			
Растительное масло	1ст.л	1ст.л	
Яйцо	1шт	1шт	
Соль	3	3	
Приготовление начинки:			
Грибы шампиньоны	150	150	Мелко нарезать подготовленные лук и грибы. В сковороде разогреть масло на среднем огне. Обжарить лук до прозрачности (3 мин), добавить грибы и готовить примерно 7 мин. Посолить поперчить, остудить. Сыр натереть на мелкой терке, смешать с грибами.
Масло раст	20	20	
Сыр мягкий	50	50	
Сыр твердый	70	70	
Соль, перец	По вкусу		
Масло слив.	50	50	

Формирование ravioli:

Раскатать тесто в тонкий пласт. С помощью формочки вырезать диски из теста. На половину выложить начинку. Накрыть оставшимися дисками и плотно прижать края.

Варка ravioli:

В кастрюле вскипятить подсоленную воду. Аккуратно опустить ravioli в кипящую воду и варить 3-5 мин. (до всплытия) Выловить ravioli шумовкой и переложить на тарелку.

Подача ravioli:

Равиоли подавать со сливочным соусом, украсить зеленью.

ЛИСТ ОЦЕНКИ
«ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Каждый пункт при приготовлении блюда оценивается по баллам, если есть недочеты минус 1 балл

Обучающиеся	Чистота на рабочих местах	Первичная обработка продуктов	Соблюдение технологии приготовления	Бракераж приготовленного блюда	Вкус блюда	Оформление блюда	Набранное количество баллов
Баллы	5	5	5	5	5	5	

Итого:
100 – 90% оценка «5» - 30 – 28 баллов
90 – 80 % оценка «4» 28 – 25 баллов
80 – 70 % оценка «3» 25 – 20 баллов
Менее 20 баллов – «2»