**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 117**

**ФИЛИАЛ №7**

**ФСИН РОССИИ**

# ****МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА****

# **по** **открытому уроку «Учебной практики»**

Тема №7.: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

Тема урока 7.2: «Приготовление каш и блюда из них» (запеканки)

# **Разработала:**

# **мастер производственного обучения филиала №7**

# Хамралиева У.Б.

*г. Самара*

2020г

**Пояснительная записка**

Методическая разработка по открытому уроку по теме: «Приготовление каш и блюда из них» (запеканки) рассчитана для обучающихся (1день-6 часов) по профессии «Повар».

Мастер производственного обучения должен создать условия для формирования профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС.

В соей работе я подобрала материалы руководствуясь, в первую очередь межпредметными связями.

« Приготовление запеченной рыбы», «Технология обработки сырья и приготовления блюд». «Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве». «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». «Охрана труда».

Для активизации работы обучающихся, использую различные технологии на следующих этапах урока:

Вводный инструктаж:

- информационно-коммуникативные технологии;

- личностно-ориентированные;

Текущий инструктаж:

- личностно-ориентированная;

- практическое обучение;

Заключительный инструктаж:

- самоанализ;

Для проведения урока нужно

-составить технологическую карту приготовления блюда

- подготовить презентацию (приготовления запеченной рыбы)

- составить вопросы для повторения « правила приготовления запеченной рыбы»

- подготовить оценочные листы

Мастер производственного обучения во время работы обучающихся должен:

- проинструктировать обучающихся по техники безопасности соблюдения личной гигиены;

- наблюдать строгость требования организации рабочих мест, к выполнению правил безопасности труда и санитарных норм

- приучать обучающихся к самоконтролю своего труда и знаний.

**Тема №7.: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»**

**Тема урока 7.2: «Приготовление каш и блюда из них» (запеканки)**

**Цели урока:**

**Обучающая:**

1. Закрепить знания по технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

2. Ознакомить учащихся с технологией варки каш;

3. Сформировать первоначальные умения варки каш и приготовления блюд из каш;

**Развивающая:**

1. Развивать у учащихся профессиональный интерес к выбранной профессии, умение применять имеющиеся знания на практике;

2. Содействовать развитию необходимых личностных качеств (аккуратности, ответственности, собранности).

**Воспитательная:**

1. Совершенствовать нравственное и эстетическое воспитание учащихся;

2. Воспитывать инициативу и самостоятельность в трудовой деятельности.

**Методы обучения**:

-звеньевая форма работы;

-словесный, беседа, объяснение;

-методы развития самостоятельности и творческого подхода – решение производственно-технических задач (анализировать свою работу).

-наглядно-демонстрационные: показ трудовых приемов и операций:

**Перечень учебных производственных работ;**

**«**Приготовление каш и блюда из них» (запеканки)

**Метод проведения:** показ трудовых приемов на рабочем месте повара, на производстве.

**Материально-техническое оснащение урока:** мультимедийнный компьютер, электронный носитель с видеоматериалом. Плакат: инструкционная карта, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для П.О.П. Раздаточный материал: карточки- задания, таблицы: критерии оценок», проектор для показа наглядного материала.

Оборудование: плита ЭП – 4М; шкаф жарочный ЭШ – 1М., весы настольные.

Инструменты- инвентарь: разделочные доски, порционные сковороды, миски, ножи,ложки, тарелки.

Сырьё продукты согласно рецептуре: молоко, крупа: рис, лук, масло растительное, яйца, разрыхлитель, масло сливочное, мука, соль, молоко.

**Межпредметные связи:**

Физиология питания с основами товароведения продтоваров  
Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Охрана труда.

Технология обработки сырья и приготовления блюд,

**Ход урока:**

**I. Организационный часть**: 3-5мин

- проверка явка обучающих на урок;

- проверка внешнего вида у обучающихся, личную гигиену;

- распределение по рабочим местам;

- готовность к уроку;

**II. Вводный инструктаж**: 10мин

- сообщение темы и цели работы тема: **«**Приготовление каш и блюда из них» (запеканки)

- повторение материала предыдущего урока:

1. Какие соусы по цвету бывают?

2. По технологии приготовления соусов и по консистенции какие бывают ?

3. Что является основой красного соуса?

*Актуализация знаний:*

В русском быту есть поговорка - «Щи да каша - пища наша». Сейчас в эту поговорку вкладывают другой смысл, но это проблема тех, кто не знает историю своей страны. Щи да Каша - это [традиционные блюда русского стола](http://varimparim.ru/russia_cook/kashixy). Традиции русской кулинарии обусловлены именно этими двумя блюдами и не только спецификой их исторического приготовления (печь и горшки), но, это связано и с основным видом деятельности крестьян на Руси – хлебопашество, возделывание зерновых культур.   
Каша – самое распространенное русское блюдо. Самое слово каша в древнем его значении праславянское и означает кушанье, приготовленное из растертого зерна (краш - "тереть"). Первоначально каша представляла собой жидкую похлебку из муки, но впоследствии, с появлением новых зерновых культур, распространением гречихи, слово "[каша](http://varimparim.ru/russia_cook/kashixy)" стало означать преимущественно гречневую кашу.   
Как и у каждого народа, у которого преобладало земледелие в отличие от разведения скота и охоты, зерновые культуры и продукты его переработки были символами культа и почитания, предметами всевозможных бытовых и религиозных обрядов.   
Знаменитый арабский путешественник Ибн-Фатлан в своих очерках во время путешествия по Руси в десятом веке писал, что у славян есть обычай при заключении мирного договора совместно с бывшими врагами готовить кашу и есть её вместе в знак примирения. Есть и такое выражение пришедшее с той поры и принимаемое и сейчас "с ним кашу не сваришь". Эта поговорка позже трансформировалась по отношению к бригадным работам и артельному движению.

***Из истории...*** В день Акулины-гречишницы было принято готовить гречневую кашу для путешествующих и бездомных. Делали ее «богатую» - крутую с яйцами грибами, пуховую - с молоком. Кашевары соревновались в приготовлении каши и создании блюд из нее.   
Каша - исконно русское блюдо.  Цельное зерно несет в себе силу природную, силу земли-матушки. Злаки - это спрессованный свет Солнца. В них сосредоточено все, что нужно нам для полноценной жизни. Потому так полезна каша.    
Каша подавалась и в будни, и в праздники, участвовала почти во всех обрядах и ритуалах и просто давала силы.   
Свадебный пир на Руси назывался кашею. «Заварил кашу — расхлебывай!»   
Согласно старорусским традициям, во время свадебного церемониала жених с невестой обязательно готовили кашу. От этой традиции и зародилась поговорка: «С ним (С ней)  каши не сваришь». Часто каша на свадебном пиру была единственной едой для молодоженов. Крестьянская ли то была свадьба или купеческая, царская или генеральская.   
Каша артельная - та, что варится в большом котле, и из него едят все.   
«Мало каши ел», - так говорили о нерасторопном работнике.   
Каша служила символом перемирия: для заключения мира обязательно нужно было готовить «мирную» кашу.   
Есть легенда, что даже блины появились как густая каша, в которую переложили крупы.   
В русской кухне каши издавна делились на 3 вида: кашицы (жидкие каши), размазни (или вязкие каши), крутые (рассыпчатые) .   
Разнообразие видов русских каш базировалось, прежде всего, на многообразии сортов круп, производимых на Руси, почти из каждого вида зерна делалось несколько сортов круп - от целых до дробленных различным образом.   
Больше всего любили крупы из гречихи. Помимо крупной крупы - ядрицы, идущей для крутых, рассыпчатых каш, делали и более мелкую - великогорку и совсем мелкую - смоленскую.   
Из ячменя делали крупу 3-х видов - перловую крупную, голландку, помельче и ячневую, совсем мелкую, вроде манной. Ячневые каши были любимым кушаньем Петра I.   
Широко были распространены: каша из полбы (ныне возделывается только в Закавказье, где называется «зандури»), пшенная (из проса), манная (из твердых сортов пшениц), овсяная (из целого и дробленого овса) и зеленая (из молодой, недозрелой, вполовину налившейся ржи).   
В ХIVв. вошла в употребление рисовая каша из привозного, а затем и своего, русского, так называемого акулининского или суходольного риса.   
И по сей день наши бабушки и мамы готовят сытный кулеш - непременное блюдо на столах работников, целый день проводящих в поле. А Рождественская кутья во многих домах до сих пор является традиционным блюдом, подаваемым на стол в честь Рождества Христова.

*Проведение инструктажа по охране труда:*

- перед работой:

**-**вымой руки с мылом;

**-** правильно одень спецодежду;

**-** волосы убери под головной убор;

**-** рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы;

**-** не закалывай иголками одежду;

**-** не держи в карманах булавок и острых предметов;

**-** приведи в порядок свое рабочее место;

**-** осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

- проверь исправность электрооборудования: заземление, провод, проверить работу на холостом ходу.

Во время работы:

**-** разделку замороженной рыбы производить только после оттаивания

**-** поверхность кухонной плиты должна быть ровной

**-** не допускайте перегрева жиров, они могут вспыхнуть от высоких температур

**-** принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов

**-** разделочные доски клади на ровную поверхность стола

**-**будь внимателен- не отвлекайся сам и не отвлекай от дела других.

*Изложение нового материала* методом беседы и показа трудовых приемов и ее последовательность;

**«**Приготовление каш и блюда из них» (запеканки)

Технология приготовления: **«**Приготовление каш и блюда из них» (запеканки)

Способ приготовления: Предварительно отвариваем крупу на молоке, чтобы получилось у нас вязкая каша, т.к. сырую крупу в запеканку не применяем, остужаем до 60 градусов и добавляем протертый творог, взбитые желтки с сахаром, соль, вводим белки взбитые, разрыхлитель. Перемешать. Выкладываем в форму для выпечки заранее смазанную маслом и выпекаем при температуре 180 градусов, 20—30минут. Отпускаем запеканку со сладким соусом или сгущенным молоком.

**III. Текущий инструктаж:**

-организация рабочего места;

-проверка соблюдения правила охраны труда

- овладение профессиональными компетенциями

-самостоятельная работа обучающихся;

*Целевые обходы:*

*1 обход* – проверка организация выполнения рабочего места обучающихся к выполнению работы, соблюдения требования техники безопасности. - проверка соблюдения охраны труда, санитарии и гигиены;

*2 обход* –- вникание в работу каждого обучающегося и всей группы , выполнения трудовых приемов и соблюдение технических условий, обратить внимания на правильность и последовательность технологического процесса при приготовление запекание рыбы;

*3 обход-* оказание помощи слабоуспевающим обучающимся своевременно не допуская закрепление ошибок и их способы устранения, выполнение самоконтроля обучающегося побуждая их на обеспечение высокого качества работы;

*4 обход -* контроль мастером производственного обучения норм времени и качества выполнения работы; приготовление запекание рыбы по русски:

*5 обход* – контроль соблюдения правильности выполнения технологического процесса работы по приготовлению запеченной рыбы по русски, проверка соблюдение качества выполнения работ и усвоение знаний, проверка организации рабочего места после приготовления запеченной рыбы и отпуск блюда

Заключительный инструктаж: 35 мин

1. Подвести итоги урока согласно поставленным целям;

2. Разобрать ошибки, допущенные при приготовлении каш, блюд из каш;

3. Сообщить оценки за урок;

4. Показать лучшие работы;

5. Сообщить тему следующего урока;

6. Убрать рабочие места.