

|                                                                                   |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия       |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»            |
|                                                                                   | Учебно-программная документация                           |
|                                                                                   | 2.4. Методическая и научно-исследовательская деятельность |
| СК-УПД-МД-2.4.-18                                                                 | Дифференцированный зачет ПМ 04, открытый урок             |

Рассмотрено  
ЦК преподавателей спец.дисциплин  
и мастеров п/о по ПП КРС  
\_\_\_\_\_ Л.В.Цыбденова  
Протокол заседания ЦК  
от \_\_\_\_\_ 2018г. № \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Зам. Директора по УР  
ответственный за качество  
\_\_\_\_\_ Белых Л.В.

**Дифференцированный зачет по  
УП ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»  
профессия 19.01.17 « Повар, кондитер»  
открытый урок  
Назарова Марина Давыдовна  
мастер производственного обучения**

## План урока практического обучения

Дата проведения \_\_\_\_\_

Группа **ПК 16**

**ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы**

**Учебная практика: Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом.**

**Тема урока:** Приготовление блюд из рыбы, оформление и подача.  
( Приготовление блюд из рыбы в ассортименте – «Блюда из рыбы на каждый день»).

**Тип урока:** Дифференцированный зачет (в приложении Перечень практических заданий и калькуляционные карты блюд)

**Цель:** Закрепить ПК 1, ПК 2 и ПК 3: Производить обработку рыбы с костным скелетом; Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**Задачи:**

**Обучающая** – изучить технику обработки рыбы, специй и пряностей к ней; способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров к ней из овощей и грибов; правила проведения бракеража; Систематизировать знания по профессиональным терминам.

Сформировать умение: обработки, нарезки и приготовления блюд из рыбы;

**Развивающая** - формирование практического опыта

**Воспитательная** – Способствовать формированию -

ОК 01: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3: Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 06: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

**Методы обучения:** словесный, объяснительно-иллюстративный, репродуктивный (первичное закрепление), частично-поисковый, демонстрационный, обучение с использованием компьютерных обучающих программ.

Способы усвоения материала: репродуктивный.

Формы проведения урока производственного обучения: индивидуальная.

**Оснащение урока:** Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:  
- рабочие места для учащихся, набор инструментов и приспособлений,

-электропечи, жарочный шкаф, микроволновая печь, холодильник, столовый инвентарь, столовая посуда, кухонная посуда, весы ВНЦ-10, весы электронные, продукты, мультимедиапроектор, презентация по теме, плакаты, Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб., Политехника, 2000, конспекты, электронный учебник, макеты, таблица, Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

Обучающимся было дано домашнее задание: сделать рекламу своему блюду и посчитать его стоимость.

Из 21 человека в группе горячие блюда из рыбы ели всего пятеро. Поэтому к подготовке рыбы для приготовления полуфабрикатов и блюд относились безответственно, небольшая рыба почти вся уходила в отходы. Поэтому решила начать работу над творческим проектом по ПМ 04 «Приготовление рыбных блюд», сделать им рекламу - «Блюда из рыбы на каждый день». И этот дифференцированный зачет является его заключительной частью.

### **1. Организационная часть**

- подготовка обучающихся к плодотворной, творческой работе;
- целевая установка на занятие.

### **2. Вводный инструктаж** (повторение пройденного материала (формирование ПК, актуализация ранее усвоенных знаний, умений)

Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы.

Приготовление блюд из рыбы;

Органолептическая оценка качества готовых блюд.

Вопросы на повторение материала:

- Какие способы тепловой обработки рыбы вы знаете?
- Значение рыбы в питании человека
- Подача и украшение рыбных блюд.

Калькуляционные карты ложим на стол членов комиссии и приступаем к работе. Желаю всем хорошего настроения и удачи в работе.

### **3. Текущий инструктаж** (формирование, закрепление ПК, ОК):

- обход учащихся с целью проверки организации рабочего места
- проверка внешнего вида и соблюдение правил ТБ
- проверка правильности выполнения задания
- исправление допущенных ошибок
- подача блюда
- дегустация, самоанализ проделанной работы, калькуляция блюда, вывод по проделанной работе.

#### **4. Заключительный инструктаж** (подведение итогов урока заостряется внимание на уровень освоения ЗУНов и формирования ПК)

- анализ урока
- выводы
- оценка знаний учащихся

Благодарю членов комиссии и обучающихся за плодотворную работу и хорошие практические и теоретические знания. Всем спасибо. И подводя итоги можно сделать вывод.

- Разнообразие химического состава и особенности строения тканей рыбы определяют её диетические свойства. Соединительная ткань рыбы в основном рыхлая, состоит из тончайших коллагеновых волокон, и её содержание примерно в 5 раз меньше, чем в мясе животных. Этим в значительной степени объясняются нежная консистенция и хорошая усвояемость рыбных блюд. Как мы видим, входящие в состав блюда продукты оказывают благотворное влияние на организм человека.

Кроме того необходимо учесть где мы живем – озеро Гусиное находится в черте нашего города и в питании населения рыба используется часто. Нужно просто разнообразить рыбные блюда, сделать им рекламу, чем мы и занимались.

Работа над творческим проектом по теме «Рыбные блюда» закончена. И думаю, что вы со мной согласитесь, что Реклама повседневных рыбных блюд – «Блюда из рыбы на каждый день» удалась и прошла с оценкой «5».

Мастер производственного обучения: Назарова М.Д.

**Перечень практических заданий для дифференцированного зачета по  
ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»**

группа ПК 16, мастер п/о Назарова М.Д.

*Рыба отварная и припущенная*

1. №258. Рыба (филе) отварная (соус польский)
2. № 260. Рыба (филе) припущенная
3. № 480\*. Рыба припущенная с соусом белым с рассолом
4. № 481. Рыба по-русски
5. № 482\*. Рыба, припущенная в молоке
6. № . Кнели рыбные

*Рыба тушеная и жареная*

7. № 264. Рыба тушеная в томате с овощами
8. № 265. Рыба жареная
9. № 266. Рыба, жареная целиком
10. № 268. Рыба жареная с луком по-ленинградски
11. № 269. Рыба жареная во фритюре
12. 270. Рыба в тесте жареная
13. № 271. Поджарка из рыбы
14. № 272. Зразы донские

*Рыба запеченная*

15. № 273. Рыба, запеченная с картофелем по-русски
16. № 274. Рыба, запеченная с яйцом
17. № 275. Рыба, запеченная с помидорами

*Блюда из котлетной массы*

18. № 277. Котлеты или биточки рыбные
19. № 278. Шницель рыбный натуральный
20. № 279. Тефтели рыбные
21. № 512\*. Рулет из рыбы
22. № 513\*. Зразы рыбные рубленые
23. № 514\*. Тельное из рыбы
24. № 515\*. Хлебцы рыбные
25. № 280. Фрикадельки рыбные с томатным соусом

*Блюда из рыбных консервов*

26. № 282. Картофельная запеканка с рыбными консервами
27. № 283. Солянка из рыбных консервов на сковороде

**Технологическая карта практического обучения к уроку № 12**  
**Разработал Назарова М.Д., мастер п/о ГБПОУ «ГЭТ»**

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Профессия</b>                                 | 19.01.17 Повар, кондитер                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Вид практики, наименование ПМ</b>             | ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы<br>Учебная практика: Дифзачет<br>Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Тема практического обучения</b>               | <b>Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Проведения практического обучения</b>         | 6 часов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Цели занятия: образовательные (обучающие)</b> | <b>Закрепление ранее полученных знаний:</b><br>- приготовления блюд из рыбы<br><b>Формирование профессиональных компетенций:</b><br>ПК: Производить обработку рыбы с костным скелетом; ПК 2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; ПК 3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>воспитательные</b>                            | <b>Формирование общих компетенций:</b><br>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.<br>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>развивающие</b>                               | <b>Формирование общих компетенций:</b><br>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.<br>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.<br>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.<br>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| <b>Форма организации студентов</b>               | Индивидуальная<br>– у каждого свое задание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Характер работы</b>                           | Репродуктивный – самостоятельная деятельность в соответствии с технологической картой блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Технологии обучения</b>                       | Моторно-тренировочная: Расчленение осваиваемой деятельности на отдельные операции и движения. Эталоны движений формируются у обучающихся с помощью повторения (работа с ножом).<br>Операционная: в осваиваемой деятельности отдельных операций от простого к сложному (подготовка рыбы, пластование, приготовление котлетной массы, формование, панировка, жарение, запекание, припускание)<br>Операционно-комплексная: Выполнение комплекса операций                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                   |                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                          | (после овладения простейшими операциями – приготовление любых рыбных блюд)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                   |                                                                                                       |
| <b>Обеспечение практического обучения</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>Оборудование:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Образец</li> <li>2. электропечи,</li> <li>3. жарочный шкаф,</li> <li>4. Микроволновая печь,</li> <li>5. столовый инвентарь</li> <li>6. столовая посуда</li> <li>7. кухонная посуда,</li> <li>8. весы ВНЦ-10, весы электронные,</li> <li>9. продукты</li> </ol> <b>Учебно-методическое обеспечение:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическая карта;</li> <li>- раздаточный материал;</li> <li>- презентация «Блюда из рыбы»;</li> <li>- методические рекомендации;</li> <li>- учебники, справочники.</li> </ul> |                                                                                                                                   |                                                                                                       |
| <b>Структурные элементы практического обучения</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>Время</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Деятельность мастера производственного обучения</b>                                                                            | <b>Деятельность обучающихся</b>                                                                       |
| <b>1. Организационная часть</b>                                                                                                                                                                                                                          | 5 минуты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Приветствует, проверяет отсутствующих и готовность к занятию, сообщает тему и цели практического обучения                         | Проверяют готовность к занятию.                                                                       |
| <b>2.Актуализация опорных знаний и способов деятельности</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Какие способы тепловой обработки рыбы вы знаете?</li> <li>- Значение рыбы в питании человека</li> <li>- Подача и украшение рыбных блюд.</li> </ul> | 15 минут                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Опрашивает обучающихся по пройденному материалу.                                                                                  | Отвечают на поставленные вопросы.                                                                     |
| <b>3. Мотивация деятельности</b><br>Показ презентации блюд;<br>Заострить внимание на соблюдении технологии приготовления блюд;<br>Подбодрить, поздравить с освоением очередного модуля                                                                   | 40 минут                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Обосновывает профессиональную значимость занятия.<br>Рассказывает о порядке выполнения работы.<br>Собирает калькуляционные карты. | Слушают мастера п/о<br>Фокусируют внимание на предстоящей работе на занятии.                          |
| <b>4. Инструктаж по охране труда.</b>                                                                                                                                                                                                                    | 15 минут                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Инструктирует по охране труда.                                                                                                    | Слушают мастера п/о.<br>Расписываются за инструктаж по ОТ (при выполнении каждого нового вида работ). |
| <b>5. Самостоятельное выполнение заданий.</b>                                                                                                                                                                                                            | 270 минут                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Организует работу обучающихся по самостоятельному выполнению заданий.<br>Проводит текущий инструктаж:                             | Самостоятельно выполняют задания в соответствии с порядком                                            |

|                             |          |                                                                                                                                       |                                           |
|-----------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|                             |          | контролирует и корректирует деятельность обучающихся.                                                                                 | проведения работы.                        |
| <b>6. Подведение итогов</b> | 15 минут | Мобилизует обучающихся на рефлекссию своего поведения и результатов выполнения работ на практике. Подводит итоги и выставляет оценки. | Защищают, рекламируют свое блюдо комиссии |