

Краснова Наталия Викторовна

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский многопрофильный колледж»

Отделение коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами

ПЛАН ОТКРЫТОГО УРОКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ОБУЧЕНИЮ ПРОФЕССИЯ: «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Тема: Приготовление блюд из творога.

Цели урока:

Дидактическая: Приобретение профессиональных компетенций по приготовлению блюд из творога.

Развивающая: Развитие речи, мышления, памяти, наблюдательности, самостоятельности учащихся.

Воспитательная: Воспитание сознательной трудовой дисциплины, культуры труда, привитие любви к профессии.

Тип урока: Урок по изучению трудовых приемов и операций.

Мотивация: Полученные практические знания и умения на уроке, необходимы для работы в дальнейшем по данной профессии.

Материально-техническое оснащение: Оборудование, посуда, инвентарь, сырье, технологические карты.

Межпредметные связи: МДК 02.01. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста», охрана труда.

Время: 6 ч.



Ход урока

1. Организационная часть (5 мин.)

1. Проверка наличия учащихся
2. Осмотр готовности учащихся к уроку

2. Вводный инструктаж (40 мин.)

1. Сообщение темы и цели урока
2. Проверка знаний по данному уроку

Вопросы:

1. Какие пищевые вещества содержит творог;
2. Почему творог необходим в питании человека;
3. По способу кулинарной обработки блюда из творога подразделяют;
4. Ассортимент холодных блюд из творога;
5. Ассортимент отварных блюд из творога;
6. Ассортимент жареных блюд из творога;
7. Ассортимент запеченных блюд из творога.

3. Объяснение нового материала и показ приемов

1. Показ видеоролика «Приготовление блюд из творога»;
2. Последовательность выполнения работ и показ приемов мастером:

– Технология приготовления холодных блюд из творога: пасха;

– Технология приготовления отварных блюд из творога: вареники с творожным фаршем;

– Технология приготовления отварных блюд из творога: вареники ленивые;

– Технология приготовления жареных блюд из творога: сырники из творога;

– Технология приготовления запеченных блюд из творога: запеканка из творога.



4. *Закрепление материала вводного инструктажа*

Вопросы:

1. Какие продукты входят в состав блюда «Вареники ленивые»;
2. Технология приготовления теста для вареников с творожным фаршем;
3. Технология приготовления творожного фарша;
4. Технология приготовления сырников из творога;
5. Сроки хранения блюд из творога;
6. Составить технологическую схему приготовления блюда: «Запеканка

из творога».

Инструктаж по технике безопасности, правила санитарии и гигиены на ПОП

3. **Текущий инструктаж (185 мин.)**

1. *Упражнения учащихся:*

1. звено: Технология приготовления холодных блюд из творога: пасха;
2. звено: Технология приготовления отварных блюд из творога: вареники с творожным фаршем;
3. звено: Технология приготовления отварных блюд из творога: вареники ленивые;
4. звено: Технология приготовления жареных блюд из творога: сырники из творога;
5. звено: Технология приготовления запеченных блюд из творога: запеканка из творога.

2. *Обходы рабочих мест:*

Цели:

- 1 обход: проверка готовности рабочих мест учащихся к работе
- 2 обход: проверка правильности качества выполнения работ и соблюдение ТБ
- 3 обход: контроль работы каждого звена

3. *Приемка и оценка выполненных работ*

4. *Уборка рабочих мест, сдача документации, кухонного инвентаря*



4. Заключительный инструктаж (10 мин.)

1. Подведение итогов и анализ выполнения работ:

- Разбор типичных ошибок и пути их исправления;
- Объявление оценок за урок.

2. Задание на дом:

- Подготовить дополнительный материал по данной теме;
- Подготовить тему следующего урока: «Приготовление изделий из теста».

