

Департамент образования Ивановской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Кохомский индустриальный колледж

**Открытый урок по МДК.07.01
Технология обработки сырья
и приготовления кулинарной продукции массового спроса**

Выполнила:

преподаватель профессиональных
дисциплин высшей квалификационной
категории

Соловьева Ирина Валерьевна

МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса

Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 2.3. Технология приготовления и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий

Курс 1 семестр 2

Группа 1/2 Технология продукции общественного питания

Дата проведения 26.03.15

Урок 53

Тема урока Варка макаронных изделий

Цели урока:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Учебные элементы:

Знания: виды макаронных изделий и их использование, подготовка к варке, способы варки макаронных изделий, виды оборудования и инвентаря для варки.

Умения: распознавать по внешнему виду на рисунках виды макаронных изделий и оборудование, инвентарь, используемые для варки макаронных изделий и использовать их по назначению; давать рекомендации по использованию видов макаронных изделий и способов их варки для приготовления блюд.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

Тип урока: комбинированный.

Методы: репродуктивный, частично – поисковый, исследовательский.

Средства обучения: учебник Н. Анфимовой "Кулинария", электронные ресурсы (сайты сети Интернет, программа X Mind Russin), ноутбук, раздаточный материал (выписки из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий), мультимедийная презентация, мультимедиопроектор.

№	Содержание и структура урока	Время, мин	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предполагаемый результат
1.	Организационный момент	2	Проверяет наличие студентов, готовность к их уроку. На протяжении всего урока наблюдает за студентами, консультирует по мере необходимости, ненавязчиво контролирует.	Доклад старосты. Готовятся к уроку, настраиваются на урок.	Степень готовности студентов, их настрой на урок.
2.	Целеполагание и мотивация Вопросы и задания студентам Рассмотрите изображение и определите, что представлено на слайде? Что вам известно из ранее изученного материала и собственного опыта о продовольственных товарах, представленных на слайде? Как вы считаете для того, чтобы приготовить эти блюда, макаронные изделия	5	Организация работы по совместному целеполаганию и мотивации на основе репродуктивного и частично – поискового методов. Управляет познавательной деятельностью студентов с помощью наводящих вопросов, уточняет ответы студентов, помогает грамотно сформулировать цели урока.	Воспринимают и анализируют информацию, высказывают суждения, формулируют цели, осознают, принимают их. ОК 1	Умения студентов правильно сформулировать цели урока, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

	<p>необходимо отваривать одинаково, или этот процесс будет иметь отличия?</p> <p>Что нам предстоит сегодня изучать? чему учиться?</p>				
3.	<p>Актуализация полученных ранее знаний</p> <p>Задание 1.</p> <p>Заполните схему "Классификация макаронных изделий"</p> <p>Ответьте на вопрос:</p> <p>Как подготовить макаронные изделия к варке?</p>	10	<p>Организация работы по актуализации полученных ранее знаний на основе репродуктивного метода.</p>	<p>Исследование схемы, воспроизведение информации.</p> <p>ОК 2</p> <p>ПК 2.1</p>	<p>Умения студента работать со схемой.</p> <p>Знания студентов о классификации макаронных изделиях, правилах подготовки макаронных изделий к варке.</p>
4.	<p>Работа по теме урока</p> <p>Задание 2.</p> <p>Изучите способы варки макаронных изделий, используя текст учебника "Кулинария", сеть Интернет, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Результаты работы оформите, выбрав один из наиболее приемлемых для</p>	20	<p>Организация самостоятельной работы на основе частично – поискового метода с использованием различных источников информации.</p>	<p>Исследование информации (анализ, синтез, выделение существенных признаков, обобщение), рассуждения, индивидуальная и самостоятельная формы работы.</p> <p>ОК 1,4,6,8</p> <p>ПК 2.3</p>	<p>Умения находить студентами нужной информации с использованием различных источников, работать студентам в коллективе и эффективно общаться между собой и с преподавателем.</p> <p>Знания студентов о способах варки макаронных</p>

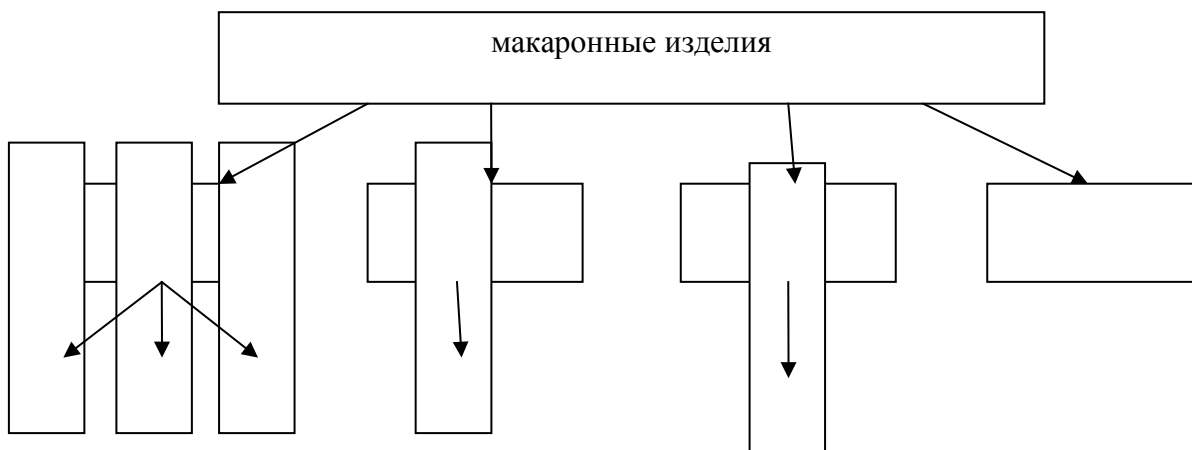
	<p>вас вариант.</p> <p>Задание 3. Рассмотрите виды оборудования, посуды и инвентаря; назовите их; определите общее для варки макаронных изделий, а также различия в подборе оборудования, инвентаря и посуды.</p> <p>Задание 4. Рассмотрите виды блюд в сборнике рецептур, определите способ варки макаронных изделий и виды макаронных изделий для каждого конкретного блюда.</p>				<p>изделий, кулинарном использовании, видах оборудования и инвентаря для варки</p> <p>Умения дать рекомендации как специалиста по использованию видов макаронных изделий и способов их варки для приготовления блюд;</p> <p>распознавать и использовать по назначению оборудование и инвентарь горячего цеха для варки макаронных изделий.</p>
4.	<p>Закрепление изученного материала</p> <p>Вопросы студентам:</p> <p>1) Какие способы варки макаронных изделий вы будете использовать в своей будущей работе?</p> <p>2) От чего зависит выбор способа варки макаронных изделий?</p>	3	<p>Организует фронтальную работу на основе репродуктивног о метода с последующим обсуждением итогов работы.</p>	<p>Анализ, осмысление информации (выделение существенных признаков, выводы, обоснование), включение памяти. ПК 2.3</p>	<p>Получение информации об усвоении материала студентами.</p>

	3) Какой способ позволяет сохранить как можно больше пищевых веществ в макаронных изделиях? Ответ обоснуйте.				
5.	<p>Подведение итогов урока</p> <p>Вопросы студентам</p> <p>Какие цели стояли перед нами в начале урока?</p> <p>Справились ли вы с ними?</p> <p>Как оцениваете результаты своей работы и своих товарищей?</p> <p>Какие были трудности?</p> <p>Как преодолевали трудности?</p>	5	<p>Организует фронтальную работу по обсуждению итогов урока, его результативности и привлекает студентов к оценке выполненной работы.</p> <p>Предлагает студентам самим оценивать работу на уроке, выделить то, что вызвало затруднение, высказать пожелания.</p>	Рефлексия ОК 6	Каждый студент должен получить оценку за работу на уроке.

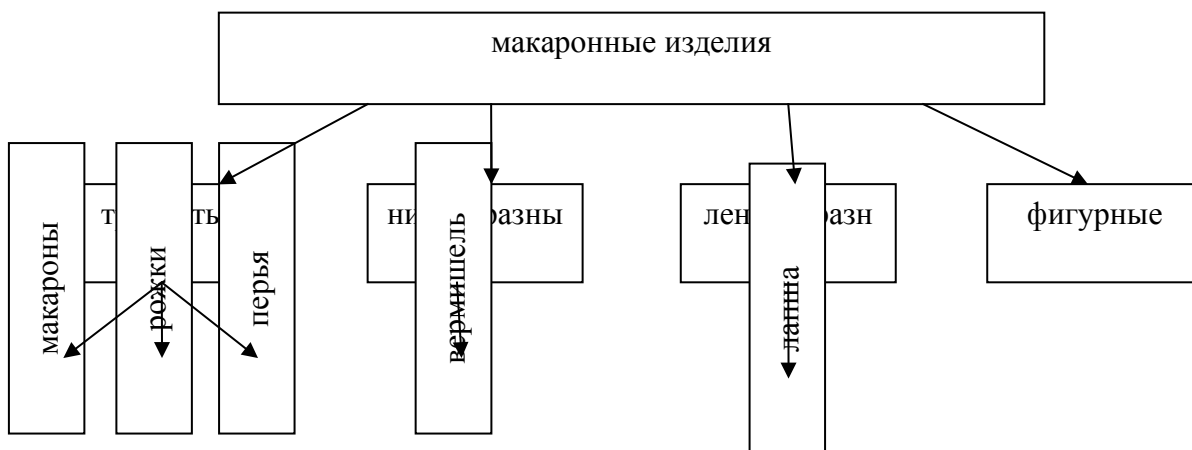
Задания к уроку

Задание 1.

Заполните схему "Классификация макаронных изделий"



Образец выполнения задания



Задание 2.

Изучите способы варки макаронных изделий, используя текст учебника "Кулинария", сеть Интернет, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Результаты работы оформите, выбрав один наиболее приемлемый для вас вариант.

Вариант 1.

Заполните таблицу.

Показатели	Способы варки макаронных изделий	
	Основной (сливной)	Несливной
Количество макаронных изделий, кг	1	1
Количество воды, л		
Количество соли, г		
Условия варки		
Подготовка после варки		

Образец выполнения задания

Показатели	Способы варки макаронных изделий	
	Основной (сливной)	Несливной
Количество макаронных изделий, кг	1	1
Количество воды, л	5...6	2,2...3
Количество соли, г	50	30
Условия варки	Закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до размягчения в бурнокипящей воде, периодически помешивая	Закладывают в кипящую подсоленную воду и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне
Подготовка после варки	Сваренные изделия откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, перекладывают в посуду в растопленным маслом, перемешивают	

Вариант 2.

Заполните таблицу.

Показатели	Способы варки макаронных изделий	
	Основной (сливной)	Несливной
Различия в приготовлении		
Общее в приготовлении		

Образец выполнения задания

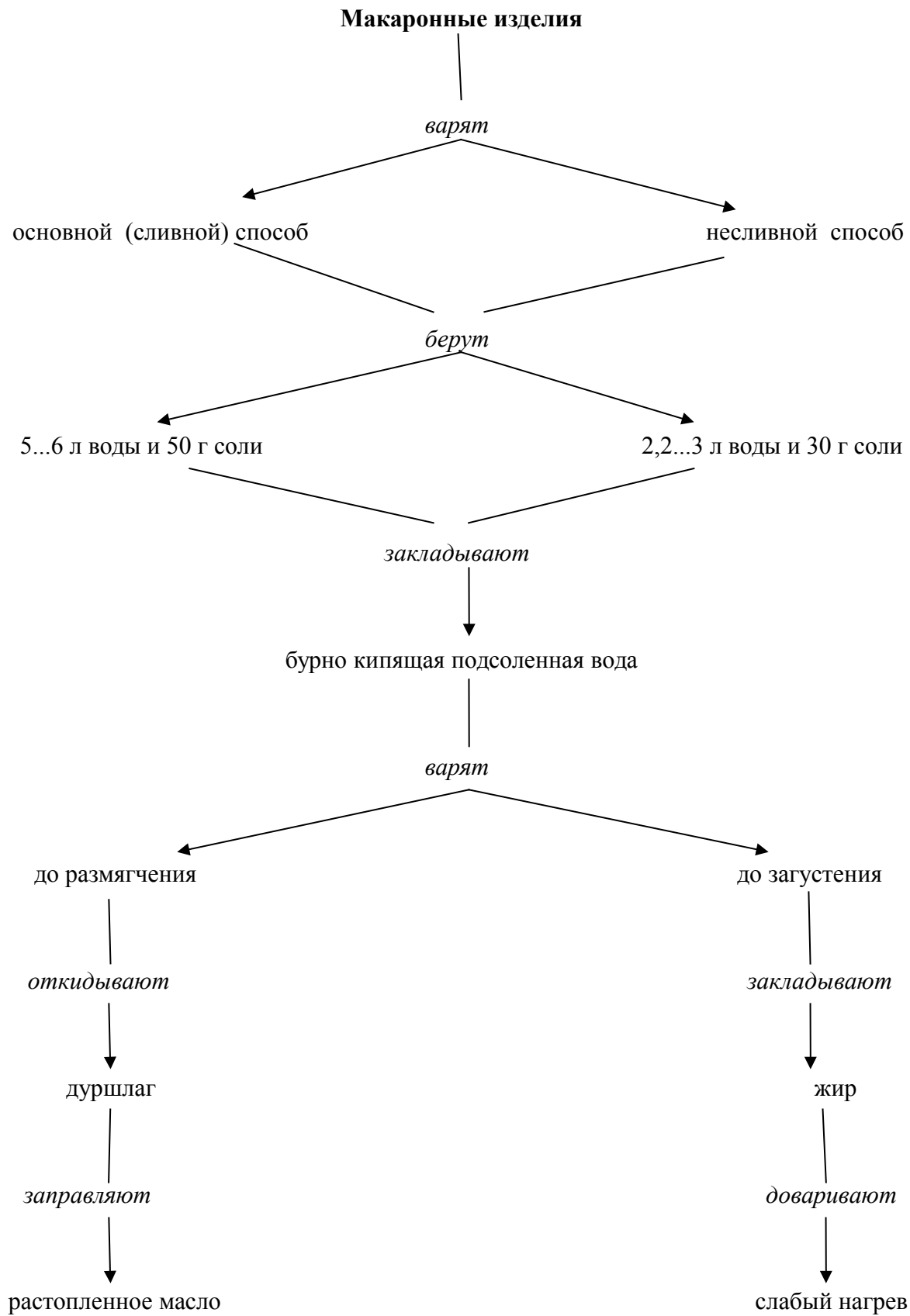
Показатели	Способы варки макаронных изделий	
	Основной (сливной)	Несливной
Различия в приготовлении	Количество воды для варки 5...6 л, количество соли 50 г, варят до размягчения, затем откидывают на дуршлаг, заправляют растопленным маслом	Количество воды для варки 2,2...3 л, количество соли 30 г, варят до загустения, добавляют жир, доваривают на слабом огне
Общее в приготовлении	Закладывают в кипящую подсоленную воду	

Вариант 3.

Составьте карту из предложенных понятий. Основной объект - понятие должен находиться в начале (или в центре), а от него расходятся стрелки - связи с другими объектами - понятиями. Связи должны иметь поясняющие названия в виде глаголов. Для выполнения задания можно использовать программу X Mind Russian.

Макаронные изделия, растопленное масло, основной (сливной) способ, дуршлаг, 2,2... 3 л воды, 50 г соли, бурно кипящая подсоленная вода, жир, 5...6 л воды, до загустения, 30 г соли, несливной способ, до размягчения, слабый нагрев

Образец выполнения задания



Задание 3.

Рассмотрите виды оборудования, посуды и инвентаря; назовите их; определите общее для варки макарон, а также различия в подборе оборудования, инвентаря и посуды.

Образец выполнения задания

Общее: электроплита, кастрюля, деревянная веселка

Различия: дуршлаг для основного (сливного способа).

Задание 4.

Рассмотрите виды блюд в сборнике рецептур, определите способ варки макаронных изделий и виды макаронных изделий для каждого конкретного блюда.

Например, лапшевник: способ варки несливной, вермишель и лапша.