**Тема урока:** Приготовление запеченных блюд из мяса и домашней птицы.

**Цели урока**

**1. Обучающая:**

-Обучение студентов трудовым действиям по приготовлению запеченных блюд из мяса.

**Задачи:**

1.Объяснить особенности и технологию приготовления голубцов и овощей фаршированных

2.Обобщить знания технологии приготовления голубцов и овощей фаршированных.

3. Способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении голубцов и овощей фаршированных.

4.Формировать знания по предвидению и предотвращению технологических отклонений в производственном процессе.

**2. Развивающая:**

- Формирование практических навыков приготовления голубцов и овощей фаршированных, творческого мышления.

**Задачи:**

1. Научить анализировать, классифицировать, обобщать, делать выводы.

2. Развить художественно-эстетическое мышление по оформлению стола.

4. Развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

**3. Воспитывающая:**

-Воспитание адекватности по оценке той или иной производственной ситуации.

- Прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;

- Прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

**Ход урока производственного обучения**

**1. Организационный момент:**

**1. Построение**

**2. Проверка внешнего вида студентов**

**3. Рапорт дежурного**

При входе в кабинет студенты распределяются по группам по жетонам.

**Слово мастера.**

Добрый день, уважаемые студенты и гости. Сегодня у нас необычный урок производственного обучения. На вводном инструктаже мы будем работать с кейсом. найдем выход из проблемной ситуации. Затем мы все пойдем в лабораторию. Вы уже разделены по группам. На столе у вас находится кейс, в котором находятся правила круглого стола, правила работы с кейсом, текст кейса. Вы должны выбрать своего лидера, который возьмет на себя руководство группой. Ваша задача изучить внимательно текст кейса, где скрыты несколько проблем, выявить их и предложить свое решение.

**2. Вводный инструктаж:**

**1) Сообщение темы и целевая установка.**

**- Какие блюда из запеченного мяса вы знаете?**

Ответ студентов: Рулет или запеканка картофельная с мясом и субпродуктами, Солянка сборная на сковороде, Голубцы с мясом и рисом, Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом.

**Для запекания мясные продукты подвергают какой тепловой обработке?**

Ответ студентов: Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми.

**Как подготовить кабачки, баклажаны, сладкий перец, помидоры и капусту для фарширования?**

Ответ студентов: Кабачки очищают от кожицы. Разрезают поперек на куски толщиной 3…5 см., удаляют часть мякоти с семенами и отваривают в подсоленной воде до полуготовности.

Помидоры промывают, срезают часть мякоти у плодоножки и вынимают семенное гнездо.

Баклажаны промывают. Разрезают вдоль пополам. Предварительно отрезая плодоножку, и вынимают часть мякоти и семена.

Перец моют, удаляют плодоножку вместе с сердцевиной, промывают, варят 2-3 мин (до тех пор, пока перец не станет светлее) или бланшируют.

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, варят, периодически снимая с Качанов верхние сварившиеся листья.

**Слово мастера.**

Сегодня вы закрепите знания по приготовлению запеченных мясных блюд на пример Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом и голубцы с мясом и рисом. Вам необходимо научиться предвидеть и предотвращать технологические отклонения в производственном процессе. В ходе работы вы будете анализировать, классифицировать, обобщать, работать в группах и соблюдать правила работы круглого стола. А в практической части самостоятельно проявите смекалку в художественно-эстетическом оформлении стола. Я желаю вам в этом успеха.

**Мотивация. Показ иллюстраций, видео материала, беседа со студентами.**

**2) Работа с кейсом. Самостоятельная работа по группам.**

Перед вами лежит описание ситуации (кейс), пакет документов и вопросы, которые помогут вам найти реальный выход из создавшейся ситуации.

**Внимательно прочитайте текст и ответьте на вопросы:**

1. Какие проблемы просматриваются в данной ситуации?

2. Что является центральной проблемой данного кейса?

3. Какие рациональные методы вы можете предложить по решению данной проблемы?

**3) Экспресс-опрос по теме:** Приготовление запеченных блюд из мяса и домашней птицы. Студенты выполняют задание мастера в течение 10 мин: заполняют лист, разделенный на три части, в которых указывают недостатки по приготовлению «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом» и «Голубцы с мясом и рисом», выявляют причины их возникновения и способы исправления.

Заполненное табло (студенты заполняют его сами на производстве)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Недостатки по приготовлению «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом» и «Голубцы с мясом и рисом» | Причины возникновения | Способы исправления |
| Консистенция перца не соответствует требованию качества (не мягкая). | Перец предварительно не отварили. | Перец заливают горячей водой и варят в течении 1…2 мин, затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем. |
| Поверхность запеченного фаршированного перца, кабачка, помидор, баклажана и голубца подгорелая, а вкус с горчинкой. | Не соблюдали температурный режим и время приготовления. | Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 ˚С 30-40 мин. |
| Консистенция риса в фарше (не мягкая). | Рисовую крупу предварительно не отварили до полуготовности. | Рисовую крупу предварительно отварить в подсоленной воде до полуготовности. |
| Голубцы не отделяются от сковороды. | Сковороду не высушили и не нагрели, и не смазали маслом. | Сковороду или противень нагреть до полного высыхания и смазать растительным маслом (жиром) |

**3.Текущий инструктаж**

**1) Инструктаж по технике безопасности:**

а) на рабочем месте;

б) с режущими инструментами;

в) с тепловым оборудованием;

г) с санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к повару;

**2) Практический этап**. Студенты по группам работают в лаборатории по приготовлению: «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом» и «Голубцы с мясом и рисом»

**Целевые обходы:**

- проверить организацию рабочих мест;

- проверить правильность выполнения трудовых приемов;

-.индивидуальное инструктирование отстающим обучающимся, дополнительное задание наиболее успевающим обучающимся;

- проверить соблюдение правил техники безопасности и норм, санитарно-гигиенических правил;

- проверить аккуратность и правильность ведения самоконтроля;

**Фронтальный опрос**

1.Назовите порядок приготовления фарша для фаршированные перца, кабачка, баклажана и помидора.

2.Назовите порядок приготовления «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры фаршированные мясом и рисом».

3. Назовите порядок приготовления «Голубцы с мясом и рисом».

4. Назовите требование к качеству и сроки хранения и правила подачи запеченных блюд из мяса.

**4. Заключительный инструктаж.**

1) Подведение итогов урока ПО.

Мастер п/о проводит анализ производственной деятельности группы:

- Подводит итоги за день, анализ работы каждого обучающегося;

- Сообщает оценки с обоснованием выставленных оценок;

- Демонстрирует лучшие работы, отмечает, кто из обучающихся добился отличного качества в работе;

- Разбирает и дает анализ наиболее характерным недочетам в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения;

- Подведение итогов занятия в целом;

- Общая оценка блюда

2) Рефлексия.

3) Домашнее задание. Оформить отчет.

**Спасибо за внимание!**