Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский техникум общественного питания»

Технологическая карта

практического занятия по УП ПМ 07. Выполнение работ по

профессии «Повар».

по теме: Приготовление и отпуск супов молочных и сладких.

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разработал преподаватель

спец дисциплин:

Ефимова Н.А

2020-2021

**Технологическая карта**

**практического учебного занятия УП ПМ 07 (16)**

**Дата\_\_\_\_**

**Группа \_\_\_\_\_**

**Количество обучающихся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема практического занятия:** **Приготовление и отпуск супов молочных и сладких**

**Учебная**развитие познавательной деятельности, знакомство с питательной ценностью супов молчных с крупами, макаронными изделиями, супов сладких.

**Развивающая:** развитие мыслительных способностей, умение анализировать и сопоставлять, выделять главное.

**Воспитательная:**  вопитание взаимного уважения к коллективу, бережного отношения к материальным и культурным ценностям.

**Метод:** Практический показ мастера с элементами самостоятельной работы обучающихся.

**Тип урока:** Комбинированный.

Индексы осваиваемых компетенций:

Виды профессиональной деятельности (ВПД):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;

- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии

в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, простые супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДПК 4.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 4.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, супов и соусов массового спроса.

ДПК 4.7. Организовывать свое рабочее место

ДПК 4.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы

**Оснащение урока:** технические средства нормативно-техническая документация, раздаточный материал (технологически схемы, карточки задания), технологические и инструкционные карточки. Инструкции по ТБ, Сборник рецептур блюд, ТК, натуральные образцы продуктов.

**Оборудование, инструменты, инвентарь**: Производственные столы, эл плиты, кастрюли, доски, ножи« фрукты», лотки, миски, тарелки глубокие.

**Продукты**: крупа рисовая, макаронные изделия, фрукты, ягоды, крахмал, соль, сахар.

**1.Организация работы с 8-30 до 8 45**

* проверка явки учащихся: 2-3 минуты.
* проверка санитарного состояния 3-5 минут.
* проверка ученической документации 5мин.
* распределение по цехам: ТБ на рабочих местах 5.

**2.Текущий инструктаж: с 8 45 до 13 30 часов.**

**1.Оказание практической помощи при подготовке продуктов и расчете их на порции, пользуясь сборником рецептур: контроль за организацией рабочих мест обучающимися по цехам при приготовлении блюд по меню; контроль за правильностью расчета сырья в соответствии с ТК и сборником рецептур \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2. Практическая помощь обучающимся при приготовлении блюд по меню: Контроль за соблюдением технологий приготовления блюд**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3. Контроль за соблюдением обучающимися правил Т/Б, производственной санитарии, противопожарных мероприятий при эксплуатации электрического оборудования: эл. сковороды, эл. Плиты**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**4. Оказание практической помощи слабым обучающимся при первичной подготовке и обработке продуктов: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**5. Оказания практической помощи обучающимися, выполняющим более сложные задания, при приготовлении блюд по меню в рамках дуального обучения:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**6.Оказание практической помощи обучающимся при организации отпуска блюд:** бракераж

блюд, доведение до вкуса, требование к качеству, температура отпуска блюд: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Что должен знать обучающийся:**

* Организацию рабочего места, ТБ и санитарные требования на ПОП
* Рецептуру блюда и технологию приготовления.
* Сроки и условия хранения полуфабрикатов.

**Что должен уметь обучающийся**

1 Рационально организовать свое рабочее место.

2. Органолептически проверять качество поступившего сырья..

4. Научиться приготавливать супы молочные.

5. Научиться приготавливать супы сладкие.

5. Научиться правильной подачи блюда.

6. Работать со сборником рецептур.

**Владеть**

Набором ножей «поварская тройка», инструментами, инвентарем, посудой, навыками работы со сборником рецептур; пользоваться технологической схемой, техническими условиями, навыками эксплуатации оборудования горячего цеха.

**3.Практическое занятие по теме: с 13-30 до 15-00 час**

**Водный Инструктаж 10-15 мин:**

* + - * + Проверка готовности к уроку -2-3 мин
        + Проверка санитарного состояния -2-3 мин
        + Проведение инструктажа по охране труда -5-7 мин

**Повторение изученного материала**

**Метод:** Фронтальный опрос с использованием проблемных ситуаций, карточек межпредметных связей.

1. Ассортимент супов картофельных?
2. Какие виды нарезки используют для приготовления супов картофельных с крупой?
3. Какие виды нарезки используют для приготовления супов картофельных с бобовыми?
4. Какие виды нарезки используют для приготовления супов картофельных с макаронными изделиями?
5. Какая технология приготовления супа картофельного с крупой?
6. Какая технология приготовления супа картофельного с бобовыми и особенность приготовления?
7. Какая технология приготовления супа картофельного с макаронными изделиями?
8. Выход порций?
9. Требования к качеству супов?
10. Условия и сроки отпуска?

**Ход урока 45мин**

1. Ознакомление и соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда.
2. В соответствии с инструкциями и регламентами подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, и безопасно пользоваться ими при работе в горячем цехе.
3. Органолептическим способом проверить качество поступившего сырья.
4. Подготовка круп к кулинарной обработке..
5. Подготовка макаронных изделий к кулинарной обработке.
6. Подготовка фруктов и ягод к кулинарной обработке.
7. Подготовка крахмала к кулинарной обработке.
8. Приготовление супа молочного с рисовой крупой.
9. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями.
10. Приготовление супа сладкого.
11. Отпуск супов.
12. Требования к качеству супов.
13. Условия и сроки реализации.

**Закрепление темы 20-25 минут**

1. Практическим путем: повторение показанных преподавателем приёмов приготовления супов молочных исладких.
2. Фронтально:
3. Ассортимент супов молочных и сладких?
4. Какие продукты используют для приготовления супов молочных с крупой?
5. Какие продукты используют для приготовления супов молочных с макаронными изделиями?
6. Какая технология приготовления супа молочного с крупой?
7. Какая технология приготовления супа молочного с макаронными изделиями?
8. Какая технология приготовления супа сладкого?
9. Выход порций?
10. Требования к качеству супов?
11. Условия и сроки отпуска?

**4. Заключительный инструктаж: 20- 30 минут**

* **Подведение итогов за день:** Прилагается дневник итогов производственного обучения
* **Выставление оценок:** Выводим оценку ставим в журнал
* **Домашнее задание:** Заполнить дневники, повторить пройденный материал
* **Рефлексия:** что узнали нового из материала, какие операции запомнились в данной теме, особенности приготовления

**Работа с документацией:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Преподаватель: Ефимова Н.А**