

Герасимова Лидия Петровна

мастер производственного обучения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж сферы услуг № 3»

г. Москва

Струкова Вера Васильевна

мастер производственного обучения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж сферы услуг № 3»

г. Москва

## **КОНСПЕКТ УРОКА НА ТЕМУ: «ПМ02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА»**

### **План урока**

Профессия 26080701- Повар, кондитер

**Тема: «Приготовление омлетов: натурального; с зеленым луком; с жареным картофелем запеченного. Приготовление сырников из творога, запеканки творожной».**

### **Цели занятия**

#### **Образовательные:**

- 1.научить обобщать и систематизировать знания по подготовке и организации рабочего места при приготовлении блюд из яиц и творога;
- 2.продолжить формирование умений по соблюдению техники безопасности и санитарии во время работы.

#### **Развивающие:**

- 1.развивать умение применять знания на практике;
- 2.развивать умение самостоятельно пользоваться технологическими картами при приготовлении блюд.

#### **Воспитательные:**

1.воспитать понимание социальной значимости своей будущей профессии;

2.воспитание инициативы в трудовой деятельности;

3.привить творческий подход при приготовлении, оформлении и подаче блюд.

**Тип занятия:** комбинированный с использованием демонстрационного показа.

### **Урок мастер-класс.**

**Задачи урока** - научить готовить, оформлять, отпускать простые блюда из яиц и творога.

Ресурсы: оборудование; посуда, инвентарь, инструменты; сырье; ЭОР; нормативные документы (технологические карты, сборник рецептур).

Производственное сырье: мука; творог; яйца; сухари панировочные; молоко;

сахар; сметана; соль; перец; лук зеленый; картофель; масло сливочное; изюм;

масло растительное.

### **План проведения урока**

1.Организационная часть.

2.Вводный инструктаж.

3.Мастер-класс и текущий инструктаж при выполнении работ.

4.Заключительный инструктаж.

### **Ход урока**

#### **Организационная часть:**

1.проверка присутствующих на занятиях;

2.подготовка рабочих мест обучающимися.

#### **Вводный инструктаж:**

1.сообщение темы, цели урока;

2.объяснение нового материала.

Перед началом занятия мастер производственного обучения показывает презентацию:

«Подбор и подготовка сырья. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из яиц и творога».

Прежде чем приступить к самостоятельной работе, обучающиеся отвечают на вопросы по соблюдению правил техники безопасности.

Вопросы:

- 1.т/б при работе с ножом;
- 2.т/б при работе с электрической плитой;
- 3.т/б при работе с эл. сковородой.

Ответив на вопросы, обучающиеся приступают к работе, разбившись на бригады, и повторяют приготовление блюд за мастером.

### **Текущий инструктаж**

Опрос обучающихся по пройденному материалу.

Вопросы:

- пищевая ценность яиц;
- пищевая ценность творога;
- температура подачи блюд из яиц;
- срок хранения запеканки;
- срок хранения омлетов;
- срок хранения сырников;
- отличие между смешанным омлетом и натуральным;
- форма нарезки зеленого лука для омлета смешанного.

### **Заключительный инструктаж:**

- 1.анализ проведенного урока мастером производственного обучения;
- 2.выявление типовых ошибок;
- 3.выставление оценок;
- 4.задание на дом.