Рассмотрено Согласовано Утверждена

 заседании МК с методистом Зам.директора

 Камалетдинова А.Я.\_\_\_\_ Ахмадишина О.С.\_\_\_\_ Курмыгина И.Н.\_\_\_

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Методическая разработка**

**открытого урока игры Что? Где? Когда?**

Профессиональный модуль 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Междисциплинарный курс 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Раздел модуля 2 .Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

**Тип урока:** Обобщение, систематизация знаний и умений обучающихся по

**Теме 2.2.**«Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».

**Теме 2.3 «**Приготовление полуфабрикатов из рыбы»

Курс 1 (первый), группа № 16

По профессии «Повар, кондитер»

 Разработал:

 Преподаватель Габдуллина Н.Н

 2022г.

 **Технологическая карта учебного занятия**

|  |  |
| --- | --- |
| Автор-разработчик | Габдуллина Наталья Николаевна |
| Специальность *(код,название)* | 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| УД/МДК *(в соответствии с ФГОС)* | Профессиональный модуль 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.Междисциплинарный курс 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.Раздел модуля 2 .Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.**Тип урока:** Обобщение, систематизация знаний и умений обучающихся по**Теме 2.2.**«Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».**Теме 2.3 «**Приготовление полуфабрикатов из рыбы»(Урок- игра Что? Где? Когда?) |
| Междисциплинарные связи | Основы микробиологии, санитарии и гигиены; Основы товароведения производственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы калькуляции учёта;ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий;МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.МДК01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
| Цели учебного занятия | Обучающая | Развивающая | Воспитательная |
| Обобщить, закрепить ,расширить знания по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, производству котлетной массы из рыбы и формированию полуфабрикатов. Совершенствовать знания и умения, полученные ранее на уроках кулинарии. Соблюдать правила и умения слушать ответы и дополнять их. | Развивать у обучающихся познавательный интерес к изучаемому предмету. Способствовать овладению основными способами мыслительной деятельности (выделять главное, обобщать систематизировать, доказывать, объяснять), внимания, творческого воображения и умения работать в группах.Совершенствовать монологическую, диалогическую речь. | Способствовать воспитанию правильного отношения к общечеловеческим ценностям, воспитанию уважительного и внимательного отношения к высказываниям окружающих, работоспособности, ответственности, толерантности. Воспитывать чувство удовлетворения от совместной работы. |
| Формируемые компетенции | Общие компетенцииОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентамиОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Профессиональные компетенцииПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
|  |  |  | - |  |
| Требования к результатам освоение УД | Умения для освоения | Знания для усвоение |
| У1 | Уметь систематизировать и обобщать полученные знания и умения по теоретическому и практическому материалу | З1 |  Повторить и систематизировать изученный материал по теме: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».  |
| У2 | Уметь развивать логическое мышление и применять полученные знания в различных ситуациях. Уметь работать в команде | З2 | Повторить и систематизировать изученный материал по теме: **«**Приготовление полуфабрикатов из рыбы» |
| Наименование и № темы | Общественный смотр знаний по темам «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья». **«**Приготовление полуфабрикатов из рыбы» (урок-игра).  | Кол-во часов |
| 45мин |
| Уровень освоения | Повторить и обобщить полученные знания и умения |
| Тип занятия  | Обобщение, систематизация знаний и умений обучающихся по темам «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья». **«**Приготовление полуфабрикатов из рыбы»Практическое занятие |
| Вид занятия | нестандартный урок по типу игры “Что? Где? Когда?” |
| Место проведения уч.занятия | Кабинет№32 |
| Форма организации учебного занятия | Индивидуальная, групповая |
| Ресурсы учебного занятия | Материально-технические | Основная литература | Эл-инф |
| Мультимедийный проектор; чистые листы, ручка, информационные карты, карточки заданий, цветные знаки оценки ответов команд, оценочная таблица, эмблемы. | 1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.2.Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2016.3.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013.4.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2012г.5.Н.Э.Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ;10-е.изд.2017 г. | Презентацияhttps://infourok.ru/prezentaciya-po-professii-povar-konditer-na-temu-polufabrikaty-iz-ryby-4279908.html2.Презентацияhttps://ppt-online.org/6625393.Презентация :https://infourok.ru/prezentaciya-tehnologiya-riba-v-pitanii-cheloveka-3615672.html |
| Формы и методы контроля, оценки результата изучения темы уч.занятия | Групповое и индивидуальное оценивание по баллам |

**Вид урока:** нестандартный урок игра “Что? Где? Когда?”

Время проведения-45мин.

**Тип урока:** Обобщение, систематизация знаний и умений обучающихся по

***Тема 2.2.*** «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья».

**Тема 2.3 «**Приготовление полуфабрикатов из рыбы»

**Цели урока:**

**Образовательны**е. Повторить, обобщить, расширить знания по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, производству котлетной массы и формированию полуфабрикатов. Совершенствовать знания и умения, полученные ранее на уроках кулинарии.

**Развивающие**. Развивать у обучающихся познавательный интерес к изучаемому предмету. Способствовать овладению основными способами мыслительной деятельности (выделять главное, обобщать систематизировать, доказывать, объяснять), внимания, творческого воображения и умения работать в группах.

**Воспитательные.** Способствовать воспитанию правильного отношения к общечеловеческим ценностям, воспитанию уважительного и внимательного отношения к высказываниям окружающих, работоспособности, ответственности, толерантности.

**Методическое оснащение урока:**

**Материально – техническая база**: компьютер,учебник

 **Дидактическое обеспечение**: Мультимедийный проектор; чистые листы, ручка, информационные карты, карточки заданий, цветные знаки оценки ответов команд, оценочная таблица, эмблемы

**Методы обучения:** игровая деятельность, проблемно - развивающее обучение, частично - поисковая деятельность.

**Ход урока**

**1.Организационный момент(2мин)**

Приветствие; проверка явки обучающихся; заполнение журнала; настрой учащихся на работу.

**2. Доведение до обучающихся плана урока и последовательности работы.(3мин)**

2.1. Урок сегодня мы проведём с целью обобщения и закрепления имеющихся знаний по

 Профессиональный модуль 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Междисциплинарный курс 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Раздел модуля 2 .Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

 По темам: «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья». **«**Приготовление полуфабрикатов из рыбы»

Урок проведем в нетрадиционной форме в виде игры “Что? Где? Когда? Как?”

2.2. На урок я пригласила 2-3 преподавателей, они займут место в жюри. Вам в процессе урока будут задаваться вопросы, которые вы коллективно своей группой обсуждаете и в итоге, один из вас даёт ответ. За каждый правильный ответ команда получает бонус. Кроме вопросов будут даны задания, которые определившись, будете выполнять индивидуально в пользу своей команды. Каждая команда выбирает себе капитана команды и придумывает название своей команды. Надеюсь, что мы с вами получим от сегодняшнего урока только положительный позитив.

2.3. Члены жюри являются сегодня моими помощниками и будут оценивать вашу работу.

**3. Игра “Что? Где? Когда? Как?”**

Обучающиеся рассаживаются по командам . При оценивании учитывается время, правильность выполнения заданий и ответов..

**3.1. Раунд- задание: «Главный эрудит».(10мин)**

Ведущий (преподаватель) зачитывает вопросы по кулинарии. Каждой команде предлагается по очереди ответить на поставленные вопросы. В случае затруднения ответа на этот вопрос может ответить вторая команда и заработать еще один бонус. Во время ответа тишина противоположной команды. В случае подсказки бал переходит автоматически второй команде.

**Вопросы**

1.Какая рыба названа именем человека? Ответ: Карп.

2.Какое животное называют океанским волком? Ответ: Кит-касатка (кит-убийца).

3.Какой предельный возраст золотой рыбки? Ответ: В аквариуме до 35 лет.

4.У нее во рту пила, под водой она жила, всех пугала, всех глотала, а теперь — в котел попала. Ответ: Щука.

5. Какая рыба вьет гнездо? Ответ: Колюшка. Из тоненьких веточек водорослей рыба устраивает под водой гнездо. Ответ: Колюшка заботливо охраняет гнездо, ухаживает за ним.

6.Какие виды рыбы используют для приготовления блюд на предприятиях общественного питания? Ответ:(окуневые, лососевые, осетров, тресковые, карповые, сельдевые и др.)

7. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе? Ответ:(белки от 13-23%, жир 0,1-33%, минеральные вещества 1-2%,вода 50-80%, витамины А, Д, Е, РР, С, В экстрактивные вещества).

8. Для чего панируют рыбу? Ответ:(чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и питательных веществ, а на поверхности образовывалась поджаристая корочка)

9 Какие виды панировки используют? Ответ:(красная, белая, мучная).

10. Какой рыбный п/ф готовится одновременно на 5-10 порций. Ответ:(рулет).

12. Этот продукт получают из костей, кожи, плавательных пузырей осетров, севрюг, сазанов, белуг. Он широко используется в текстильной промышленности, кондитерском деле и медицине. Как называется этот ценный продукт? Ответ: (Рыбий клей).

13. Ежегодно весной или осенью к берегам Северной Европы приплывают на нересте огромные стаи этой ценной промысловой рыбы. Если она не приходила на нерест, то это считалось божьим наказанием за грехи местных жителей. О какой рыбе идет речь? Ответ: (Сельдь)

14. Платон, Цицерон, Аристотель упоминают об этой рыбе в своих работах. Врач Галей даже рекомендовал ее для лечения ревматизма и подагры, а мусульманские врачи средневековья – для лечения эпилепсии. Как называется эта рыба? Ответ: (Электрический скат).

**3.2 Раунд- задание «Грамотная хозяйка» (10мин)**

Тема:«Приготовление котлетной массы из рыбы и  полуфабрикаты из неё». Каждой команде предлагается обсудить каточку–задание, время выполнения

**Задание№1: выбери правильный ответ.**

-Котлетную массу готовят:

1  **Треска** ;  2.  Окунь;   3.  Вобла.

-Тефтели это шарики  диаметром:

1 4-5см.;   2. **3см**. ;     3. 1-3 см.

- Фрикадельки  из котлетной рыбной массы в виде шариков.

1 15-17г.;   2. **15-18г**. ;      3. 12-15г.

-Рыбные котлеты  панируют:

1 мучная панировка ;  2.**белая панировка**.

-Тефтели панируют:

1  **мука** ;   2. сухари.

- Для увеличения вязкости в котлетную рыбную массу добавляют:

1  **яйца;**    2. молоко;   3. Вода.

Тема: «Приготовление котлетной массы из рыбы и  полуфабрикаты из неё». Каждой команде предлагается обсудить каточку–задание, время выполнения

**Задание№2: выбери правильный ответ.**

- В котлетную массу используют хлеб:

1  **1-го сорта**;   2. 2-го сорта.

- Рулет имеет форму:

1 Полумесяца;  2. Квадрата; 3.**батона.**

- Пассированный лук добавляют:

1 .Котлеты;  2. **Тефтели**;  3. Фрикадельки

- Зразы имеют форму:

1 Квадратную; 2. Прямоугольную; 3. **овально-прямоугольную**.

- Котлетную массу используют после её приготовления:

1 Через 1час; 2. Через 30 минут; 3. **Сразу.**

-Биточки формуют на 1 порцию

1.**1-2шт**.;2.4-5шт;3.8шт.

**3.3Раунд-задание капитанов команд.(10мин)**

Задание реши проблемные ситуации. Капитанам предлагаются ситуации ,которые необходимо решить.

1.Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплён в рукоятке ножа. Ваши действия? (необходимо сменить нож, так как при работе таким ножом можно получить травму.

2.При потрошении рыбы разлилась желчь. Что сделать, чтобы рыба не была горькой?(необходимо зачистить и промыть)

3.У Вас получилась сухая котлетная масса. Как предать ей рыхлость?(для   увеличения   рыхлости   в   котлетную массу можно добавить измельченную  на  мясорубке  варенную     рыбу  25-30% от сырой).

4.При приготовлении рыбной котлетной массы повар добавил в фарш небольшое

количество свиного сала. С какой целью?(для придания сочности и жирности)

**4. Подведение итогов раундов.**Жюри подсчитывает бонусы и объявляет команду – победителя.(5мин)

Загадки для команд

1.Жуёт – жуёт и не глотает,

В тарелку отправляет. ***(Мясорубка)***

2.Каких рыб называют «красными». ***( Горбуша, Форель, сёмга.)***

**3.** У маленькой скотинки сто серебряных монет на спинке. **(рыбы)**

**4.**Вот так рыба – просто чудо!
Очень плоская, как блюдо.
Оба глаза на спине,
И живет на самом дне.
Очень странные дела.
Это рыба **(Камбала)**

***5.***Груша с длинными ногами
Поселилась в океане.
Целых восемь рук и ног!
Это чудо **(Осьминог)**

**6.** На мели сидит, усами шевелит,
А гулять пойдёт задом наперёд**.(рак)**

**5. Анализ урока.(4мин)**Проанализировать работу команд. Отметить положительные стороны урока. Выставить оценки в журнал. Сегодняшний урок прошёл плодотворно. Все поставленные цели урока были достигнутыВсе знания и умения, которые мы с вами повторили и закрепили на уроке пригодятся вам в повседневной жизни?Я надеюсь, что вы с добротой и любовью   будете готовить для своей семьи различные блюда. Будите хорошими и профессиональными поварами.

Хочу закончить урок такими словами:

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.

Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.

**6. Домашнее задание.(1мин)** Придумать и записать в тетради технологическую схему приготовления рыбного полуфабриката из котлетной массы.

**Приложение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название конкурсов раундов** | **Команда «Знатоки»** | **Команда «Эрудиты»** |
| **1.** **Раунд- задание: «Главный эрудит».**(по 1 баллу за каждый правильный ответ) |   |   |
| **2. Раунд- задание «Грамотная хозяйка»**(по 1 баллу за каждый правильный ответ) |   |   |
| **3. 3Раунд-задание капитанов команд**( 10 баллов за правильный ответ) |      |   |
| **Подведение итогов** |   |   |

 

|  |
| --- |
|  **3.Раунд-задание для капитанов команд.(10мин)**Задание реши проблемные ситуации. Капитану предлагаются ситуации, которые необходимо решить.**1.Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплён в рукоятке ножа. Ваши действия?** **2.При потрошении рыбы разлилась желчь. Что сделать, чтобы рыба не была горькой?** |

|  |
| --- |
|  **3.Раунд-задание для капитанов команд.(10мин)** Задание реши проблемные ситуации. Капитанам предлагаются ситуации, которые необходимо решить.**1.У Вас получилась сухая котлетная масса. Как предать ей рыхлость?** **2.При приготовлении рыбной котлетной массы повар добавил в фарш небольшое количество свиного сала. С какой целью?** |

|  |
| --- |
| **2. Раунд- задание «Грамотная хозяйка» (15мин).**Тема:«Приготовление котлетной массы из рыбы и  полуфабрикаты из неё». **Задание№1: выбери правильный ответ.**-Котлетную массу готовят:     1  Треска ;  2.  Окунь;   3.  Вобла.                                              -Тефтели это шарики  диаметром:1 4-5см.;   2. 3см. ;     3. 1-3 см.- Фрикадельки  из котлетной рыбной массы в виде шариков.1 15-17г.;   2. 15-18г. ;      3. 12-15г.-Рыбные котлеты  панируют:1 мучная панировка ;  2.белая панировка.-Тефтели панируют:1  мука ;   2. сухари.- Для увеличения вязкости в котлетную рыбную массу добавляют:1  яйца;    2. молоко;   3. вода. |

|  |
| --- |
| **2. Раунд- задание «Грамотная хозяйка» (15мин).**Тема: «Приготовление котлетной массы из рыбы и  полуфабрикаты из неё».**Задание№2: выбери правильный ответ.**- В котлетную массу используют хлеб:1. 1-го сорта;   2. 2-го сорта.- Рулет имеет форму:1 Полумесяца;  2. Квадрата; 3.батона.- Пассированный лук добавляют:1 .Котлеты;  2. Тефтели;  3. Фрикадельки - Зразы имеют форму:1 Квадратную; 2. Прямоугольную; 3. овально-прямоугольную. - Котлетную массу используют после её приготовления:1 Через 1час; 2. Через 30 минут; 3. Сразу.-Биточки формуют на 1 порцию1.1-2шт.;2.4-5шт;3.8шт. |

1.**Раунд- задание: «Главный эрудит». (15мин)**

 **Вопросы**

1.Какая рыба названа именем человека? Ответ: **Карп.**

2.Какое животное называют океанским волком? Ответ: Кит-касатка (кит-убийца).

3.Какой предельный возраст золотой рыбки? Ответ: **В аквариуме до 35 лет**.

4.У нее во рту пила, под водой она жила, всех пугала, всех глотала, а теперь — в котел попала. Ответ: **Щука**.

5. Какая рыба вьет гнездо? Ответ: Колюшка. Из тоненьких веточек водорослей рыба устраивает под водой гнездо. Ответ: Колюшка заботливо охраняет гнездо, ухаживает за ним.

6.Какие виды рыбы используют для приготовления блюд на предприятиях общественного питания? Ответ:(**окуневые, лососевые, осетров, тресковые, карповые, сельдевые и** др.)

7. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе? Ответ:(белки от 13-23%, жир 0,1-33%, минеральные вещества 1-2%,вода 50-80%, витамины А, Д, Е, РР, С, В экстрактивные вещества).

8. Для чего панируют рыбу? Ответ:(**чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и питательных веществ, а на поверхности образовывалась поджаристая корочка)**

9 Какие виды панировки используют? Ответ:(**красная, белая, мучная**).

10. Какой рыбный п/ф готовится одновременно на 5-10 порций. Ответ**:(рулет).**

12. Этот продукт получают из костей, кожи, плавательных пузырей осетров, севрюг, сазанов, белуг. Он широко используется в текстильной промышленности, кондитерском деле и медицине. Как называется этот ценный продукт? Ответ: (**Рыбий клей).**

13. Ежегодно весной или осенью к берегам Северной Европы приплывают на нересте огромные стаи этой ценной промысловой рыбы. Если она не приходила на нерест, то это считалось божьим наказанием за грехи местных жителей. О какой рыбе идет речь? Ответ: (**Сельдь)**

14. Платон, Цицерон, Аристотель упоминают об этой рыбе в своих работах. Врач Галей даже рекомендовал ее для лечения ревматизма и подагры, а мусульманские врачи средневековья – для лечения эпилепсии. Как называется эта рыба? Ответ: **(Электрический скат).**