Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Урюпинский агропромышленный техникум»

**Методическая разработка.**

**Интегрированный урок повторительно – обобщающего типа**

**по теме: Плодоовощное сырье в предприятиях общественного питания.**

**Дисциплины:**

Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров;

Технического оснащения и организации рабочего места;

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

**Профессия: 19.01.17. Повар, кондитер**

**Обучающиеся 1 курса, гр. ПК - 151**

**Преподаватель: Дементьева Нина Евгеньевна.**

**2015 г.**

**Аннотация**

Данное интегрированное занятие разработано с учетом требований к умениям и знаниям, определенным в ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17.Повар, кондитер.

Интегрированное занятие построено на взаимодействии дисциплин общепрофессионального цикла:

- физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров;

- технического оснащения и организации рабочего места;

- основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Повторительно – обобщающий урок, на мой взгляд, имеет большое значение, особенно в интегрированной форме, так как помогает обучающимся преодолеть трудности в обобщении, систематизации знаний, понимании, как применить их в практической деятельности.

Занятие проводится в игровой форме, между командами одной группы 1курса. Может проводиться (при наличии) между группами 1 курса.

Вопросы и задания демонстрируются на экране.

На момент проведения занятия курс дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» пройден полностью, по «Техническому оснащению и организации рабочего места» обязательно должны быть изучены разделы: Универсальные приводы; Оборудование для обработки овощей. Урок проводится за счет часов, отведенных на дисциплину «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Задание на дом: составить интеллект карту, имеет цель обобщить, систематизировать и закрепить знания в графическом изображении образа «Овощи в предприятиях общественного питания», используя комплексные знания по общепрофессиональным дисциплинам. Ранее обучающиеся имели опыт составления интеллект – карт по темам конкретных дисциплин.

Такие задания способствуют реализации компетентностного подхода к обучению.

Данное занятие содействует сознательному и прочному усвоению знаний, формированию профессиональных умений, развитию познавательных способностей, готовит обучающихся к коллективному труду, развивает умения выступать перед аудиторией.

Занятие, построенное в такой форме дает возможность преподавателю выяснить степень усвоения материала, увидеть и оценить работу каждого обучающегося, раскрыть их потенциал (иногда неожиданно для себя и окружающих). Работая над заданиями, обучающиеся понимают, что только при условии внимательной и тщательной систематической работы на занятиях они могут показать достойный результат в групповой игре и заработать баллы.

**Цель открытого урока**: показать игровую методику проведения интегрированного занятия, организацию самостоятельной работы обучающихся при закреплении изученного материала, использование мультимедийных средств обучения.

**Цели урока:**

образовательная: обобщение, систематизация, закрепление теоретических знаний;

развивающая: развитие инициативы, коммуникативных навыков, логического мышления.

воспитательная: привитие интереса к профессии, воспитание ответственного отношения к работе в команде, дисциплинированности.

***Вид занятия***: урок.

***Тип урока***: повторения и обобщения знаний.

***Метод проведения***: брейн-ринг

***Междисциплинарные связи:***

- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (Основы физиологии питания; свежие и переработанные овощи, плоды и грибы)

- техническое оснащение и организация рабочего места (Оборудование для обработки овощей)

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

*Требования к обучающимся по дисциплинам общепрофессионального цикла (в соответствии с ФГОС СПО):*

**уметь:**

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность продуктов и блюд;

-составлять рационы питания.

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

**знать:**

-роль пищи для организма человека;

-основные процессы обмена веществ в организме;

-суточный расход энергии;

-состав, физиологическое значение, энергетическую пищевую ценность различных продуктов питания;

-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения ;

-усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

-методику составления рациона питания;

-ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;

-общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования

***Общие компетенции***, реализуемые на уроке:

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

ОК 3 - Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6 - Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

***Обеспечение занятия***: мультимедийный проектор, компьютер, гонг, сигнальные лампы, доска, экран, видеофильм.

**ХОД ЗАНЯТИЯ**

1. **Организационный момент**.

* приветствие;
* проверка готовности учащихся к уроку.

1. **Мотивация учебной деятельности**.

* объявление темы занятия;
* сообщение целей, значимости материала для будущих специалистов.

*Мотивация учебной деятельности*.

Преподаватель:

Сегодня мы проводим занятие в форме игры. В ней принимают участие 4 команды из группы ПК – 151. обучающиеся по профессии «Повар, кондитер». Участники команд покажут знания по дисциплинам, являющимся базой освоения профессиональных дисциплин:

* физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
* техническое оснащение и организация рабочего места;
* основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

Изучая данные дисциплины, вы убедились, что они взаимосвязаны между собой. Овладение знаниями товароведения и физиологии питания дает возможность повару в своей работе правильно подобрать необходимое сырье, составить рацион питания, выбрать рациональный способ обработки сырья, соблюсти технологию приготовления полезной, вкусной пищи. Знание современного технологического оборудования, овладение навыками безопасной работы на нем, повышает производительность труда, способствует освобождению времени для проявления творческих способностей повара, кондитера.

Поэтому цель данного занятия – показать интегрированные знания для дальнейшего формирования профессиональных навыков, особенно при освоении модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Занятия мы проводим в необычной форме, в форме игры «Брейн – ринг». На занятии присутствуют преподаватели техникума. Вам необходимо показать ваши знания и то, как организованно и внимательно умеете вы работать.

1. **Инструктаж.**

– представление команд, капитанов, жюри;

– объяснение правил игры;

– проведение жеребьевки среди капитанов;

Приглашение 2-х команд для проведения полуфинала.

В игре участвуют 4 команды:

Первая команда « Ягода – малина»

Вторая команда «Жгучие перцы»

Третья команда « Апельсин »

Четвертая команда «Петрушка »

**Правила игры.**

Игра проводится в три этапа – два полуфинала и один финал.

Вопросы по заявленным дисциплинам задаются по очереди. На обсуждение каждого вопроса отводится одна минута, по истечении которой звучит гонг. Капитан команды, который первый нажал сигнальную кнопку, сообщает фамилию отвечающего. Подсказки участников и болельщиков передают право ответа команде – соперников. Если ответ команды неверный или неполный, то слово передается второй команде. Игра в каждом раунде заканчивается победой одной из команд, набравшей большее количество баллов и выходящей в финал.

Для определения состава полуфиналов проведем жеребьевку.

Приглашаются капитаны команд. Две команды, чьи капитаны вытянут первый номер, играют в первом полуфинале между собой. Оставшиеся две команды – во втором полуфинале.

Итак, приступим к жеребьевке. Приглашаются капитаны команд.

В первом полуфинале играют:

* за зеленым игровым столом команда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* за красным игровым столом команда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Брейн – ринг.**

Игра проводится в 3 этапа (полуфинала и финал). Командам задаются вопросы, после обсуждения каждого из них, капитан назначает отвечающего.

**Первый полуфинал.**

Вопросы *(презентация)*

1. Какие вещества обусловливают цвет моркови:
2. хлорофилл;
3. каротин;
4. антоцианы?
5. Наибольшее количество витамина С
6. капуста белокочанная;
7. капуста цветная;
8. капуста брюссельская?
9. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов?
10. 4,0 ккал;
11. 4,1 ккал;
12. 4,9 ккал?
13. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
14. грузди и рыжики;
15. белые грибы и подосиновики;
16. лисички, сыроежки и сморчки?
17. Когда картофель опасен для употребления в пищу и почему?

*(ответ: Картофель позеленевший (ядовитый – соланин)*

1. Что такое бомбаж?
2. соединение содержимого консервов с металлом банки.
3. порча консервов
4. вздутие крышки банки
5. Признаки столового картофеля:
6. средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких

глазков, тонкая кожура;

1. любой размер, много крахмала, глубокие глазки;
2. крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.
3. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
4. свекла, арбузы;
5. петрушка, укроп, сельдерей;
6. томаты, баклажаны?
7. Что такое дезинфекция?

10.Как маркируют разделочные доски для нарезания и шинковки овощей:

1. «ОС»;
2. «ОВ» и «ОС»;
3. «ОВ»?

**Второй полуфинал**.

Вопросы *(презентация)*

1. Какие овощи содержат больше крахмала:
2. морковь, редис;
3. огурцы, помидоры;
4. картофель, кукуруза?
5. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
6. помидоры, баклажаны;
7. лук, чеснок;
8. капуста, морковь?
9. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
10. лактоза;
11. фруктоза;
12. клетчатка.
13. Какие вещества обусловливают цвет спелых помидоров?
14. хлорофилл;
15. ликопин;
16. антоцианы (фиолетовые)?
17. Где наибольшее содержание витамина С?
18. шиповник, смородина;
19. яблоки, груши;
20. лимоны, апельсины.
21. Какой бомбаж неопасен и почему?
22. физический;
23. химический;
24. микробиологический.
25. Какое заболевание передается человеку через немытые фрукты?

( *ответ: Дезинтерия)*

1. Основные правила рационального питания?
2. Для чего проводят сульфитацию картофеля:
3. для сохранения витаминов;
4. сокращения сроков варки;
5. предохранения от потемнения?
6. Какая машина предназначена для приготовления картофельного пюре, что означают цифры:
7. МОК - 250;
8. МКП-60;
9. МРО-200?

**Финал**

1. Какова суточная потребность человека в белках, жирах и углеводах?
2. Ситуация.

В меню сладких блюд детского санатория «Дельфин» на 13.01.2015г. включены: молоко, сок яблочный, компот. Из каких продуктов должны приготовить компот повара санатория: яблоки, абрикосы, чернослив, курага, кайса, вишня сушеная. Объясните.

1. Расскажите алгоритм действий по сборке и подключению оборудования имеющих индексацию:

МС10 - 160; ПУ – 0,6

1. Ситуация. В студенческую столовую поступило 20кг огурцов, из них 9кг имеют средний размер 13 -14 см, в сопровождающих документах продукт указан как корнишоны свежие. Разъясните ситуацию.
2. Что калорийнее томаты тепличные или грунтовые и почему?
3. Расскажите алгоритм действий по приготовлению дезраствора: хлорная известь.
4. Что такое дератизация?
5. Чем отличается дезинфекция от дезинсекции?
6. Ситуация. В школьную столовую поступили продукты: вишня консервированная без косточек и сухофрукты: яблоки и груши сушеные, урюк, изюм, кишмиш. Решено было испечь сладкие пирожки. Из каких продуктов рекомендуется приготовить начинку. Как поступить с остальными продуктами?
7. Пронумеруйте последовательность операций по обработке картофеля на поточной линии ПЛКС – 63:

Загрузка в бункер, вибрационная моечная машина, перемещение на транспортере, мойка, картофелеочистительная машина, камнеловушка, доочистка, ополаскивание, сульфатация, расфасовка, хранение.

**5. Подведение итогов, награждение победителей:**

-Проверка и оценка выполнения индивидуальных заданий – анаграмм

-Жюри оценивают работу команд;

- Преподаватели оценивают степень выполнения поставленных целей;

- Оценка работы каждого обучающегося, объявление оценок

- Награждение победителей – участников финала.

**7. Сообщение домашнего задания.**

- Составить интеллект – карту (на выбор): а) Овощи в ПОП; б) Плоды и грибы в ПОП.

**Анаграммы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  | Н | Ц | Е | У | Т | А | Д | И | Р | А | Я |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 |  | Т | Н | В | С | Л | А | О | Ь | Ж |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 |  | У | Л | Ц | З | Б | Е | Р | Л | Е |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 |  | Я | Р | А | Д | И | А | Ц | Т | И | Е | З |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 |  | Р | К | А | П | Е | С | Т | Н | А |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 |  | Х | А | Р | Л | К | А | М |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 |  | З | Е | С | И | Я | Ц | Д | Н | Е | К |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 |  | А | К | Е | Н | Ш | Е | В | И |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | З | Л | С | А | Л | О | Е | М | Е | Ь | Н | Л |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 |  | У | Д | О | Р | Е | К | Р | Т |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Ответы:

1. Денатурация
2. Влажность
3. Бруцеллез
4. Дератизация
5. Пастернак
6. Крахмал
7. Дезинсекция
8. Квашение
9. Сальмонеллез
10. Редуктор