**План – конспект интегрированного урока**

**по Самопознанию и Организации и технологии отрасли**

**Преподаватели:** Ахметова Г.Е., Холова Л.Д.

**Дисциплины:** Самопознание и Организация и технология отрасли

**Специальность:** «Организация питания»

**Тема урока по самопознанию:** «Служение обществу»

**Тема урока по организации и технологии отрасли:** «Организация работы в горячем цехе».

**Место проведения -** кабинет № 9

**Группа:** І ОПм -116

**Тип занятия, форма проведения:** рассказ с элементами беседы и демонстрацией учебной компьютерной презентации.

**Групповая работа, работа в парах**

**Ценности:**Праведное поведение

**Задачи:**

**Образовательная:** Формировать умения применять полученые знания на практике. Выработать у студентов логическое представление об организации работы горячего цеха. Углубление представлений студентов о значении служения обществу в жизни человека через праведное поведение.

**Развивающая:** Развитие внимания, творческое и ответственное отношениие к труду, активности и самостоятельности в учебно-трудовой деятельности. Развить навыки служения обществу, почувствовать свои способности, талант и дарить ее людям.

**Воспитательная**: Воспитывать чувство товарищества, коллективизма, любви к труду и творчеству. Воспитать ответственность, целеустремленность.

**Оснащение занятия:** тексты, дидактические карточки, учебная компьютерная презентация.

**Межпредметные связи:** история, обществоведение, товароведение, оборудование, основы физиологии, санитарии и гигиены.

**Ход и хронометраж урока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Этапы урока** | **Время** |
|  | Организационый момент: Позитивный настрой. Антистресс | 3мин. |
|  | Контроль исходного уровня знаний | 6 мин. |
|  | Позитивное высказывание (цитата). Вопросы к цитате | 7 мин. |
|  | Формирование новых знаний | 14 мин. |
|  | Контроль усвоения уровня знаний | 5 мин. |
|  | Закрепление нового материала | 5 мин. |
|  | Подарок преподавателя: притча, обсуждение.  Просмотр видеоматериала. Обсуждение. | 14 мин. |
| **8.** | Домашнее задание | 1 мин. |
| **9** | Подведение итогов. Песня «Есть только миг» | 5 мин |

**Ход урока:**

**І. Организационный момент**

**Позитивный настрой. Антистресс.**

Создание положительного психологического настроя.

**1.** **Актуализация знаний.** Вступительное слово.

- Сегодня у нас урок необычный, совместный урок по Самопознанию и Организации и технологии отрасли. Мы с вами узнаем об организации работы горячего цеха и научимся использовать полученные знания на практике.

**2.** Выставление оценок по подсчетам «сердечек», за каждый правильный ответ по «сердечку».

**ІІ. Контроль исходного уровня знаний:**

**Слово преподавателя:** Блиц-опрос.

1.Какие операции выполняют в рыбном цехе? (Дефростация, удаление чешуи, внутренностей, плавников приготовление полуфабрикатов).

2.В чём сущность дефростации рыбы? (Это разморозка рыбы в специальном оборудовании - дефростерах).

3.Каким инвентарем оборудуют рабочее место повара при обработке рыбы? (Разделочную доску, ножи поварской тройки, тяпку для отбивания филе, мусат для правки ножей).

4. Какое оборудование размещают в рыбном цехе? (Столы, ванны моечные, чешуеочистительные машины, плавникорезку, стеллажи, холодильные шкафы, мясорубку, фаршемешалку).

5.Для чего ошпаривают рыбу осетровых пород? (Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы ошпаривают).

6.Для чего удаляют визигу у рыбы осетровых пород? (Для того, чтобы рыба при ТКО не деформировалась).

**Позитивное высказывание, цитата:**«Каждый человек рождается для какого-то дела» (Э. Хемингуэй)

**Вопросы для обсуждения:**

1) Вы сами чувствуете для какого дела вы родились?

2) Вы готовы развивать свои способности?

**ІІІ. Формирование новых знаний:**

1. Слово преподавателя по технологии приготовления пищи:

В состав ПОП входит горячий цех: помещение для изготовления кулинарной продукции, где осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов.

Горячий цех подразделяется на два подразделения – суповое и соусное. В суповом отделении организовано рабочее место по приготовлению супов. Все оборудование в суповом отделении установлено в линию: стол со встроенной моечной ванной, стол производственный, холодильный шкаф, кипятильник.  
 В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Работа в нём начинается не позднее, чем за час до открытия ПОП и заканчивается за 2 часа до закрытия торгового зала.

В горячем цехе работают повара 5,4 и 3 разрядов. Повара 5 разряда изготавливают блюда сложного банкетного исполнения: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного; супов на прозрачных бульонах; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др.

Повара 4 и 3 разрядов готовят более простые блюда повседневного спроса:

из рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, домашней птицы и кроликов. Знают правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины; порядок обработки рыб осетровых пород

Горячий цех обычно размещают рядом с моечной, холодным цехом, раздаточной. Относительно сторон света, строят с северной либо северо-западной стороны здания. Температура в горячем цехе допускается от

+18°С до +23°С, относительная влажность воздуха 60-65%.

**2.** Послушаем сообщения ребят, которые познакомят с домашним заданием, суть которого разделиться на подгруппы и подготовить сообщение об оборудовании и инвентаре горячего цеха. Итак вам слово...

**Преподаватель самопознания:** **Подарок: Притча «Талант»**

Три феи были приглашены на крещение принца. Первая дала принцу дар найти свою любовь. Вторая дала ему столько денег, чтобы он мог делать всё, что захочет. Третья дала ему красоту. Но, как бывает во всех сказках, появилась ведьма. Она была в бешенстве оттого, что её не пригласили, и произнесла проклятие: «Поскольку у тебя уже всё есть, я хочу дать тебе ещё немного. Ты будешь талантлив во всём, что бы ты ни делал».

Принц рос красивым, богатым и в любви. Он был отличным художником, скульптором, музыкантом, математиком, но он никогда не мог завершить дело, поскольку он быстро отвлекался и хотел перейти на что-нибудь другое.

Учитель сказал: «Все дороги ведут к одному и тому же месту. Но дорогу выбираете вы сами и идёте по ней до конца. Не пытайтесь идти по всем дорогам сразу».

**Вопросы к притче:**

1) Как вы думаете, когда человек достигнет результата своих трудов?

2) Важно ли довести начатое дело до завершения?

**IV. Контроль усвоения уровня знаний. Закрепление.**

**1. Блиц – опрос. Вопросно-ответная форма.**

1. Какие требования предъявляются к микроклимату горячего цеха? (Температура в горячем цехе допускается от +18 до +23С, относительная влажность воздуха 60-65%.).  
2. От чего зависит режим работы горячего цеха? (От режима работы торгового зала).   
3. Для чего предназначено соусное отделение? (Осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков).  
4. Какое оборудование размещают в соусном отделении цеха? (Сковорода, фритюрница, электроплиты, стол со встроенной моечной ванной).  
5. Для чего предназначено суповое отделение? (Для приготовления бульонов и супов).  
6. Повара, какого разряда работают в горячем цехе? (В горячем цехе работают повара 5 и 4 разрядов).

**2.Самостоятельная работа**

**Выпишите** отдельноблюда, которые готовят в соусном отделении и блюда, изготавливаемые в суповом отделении горячего цеха.

**Карточка №1**

Соус луковый, борщи, рассольник, картофельное пюре, уха, котлеты, лапша домашняя, лангет, филе.

**Карточка №2**

Шницель, бульон, щи, суп гороховый, макароны отварные, суп пюре, картофель жареный, бифштекс, сырники.

**V. Подведение итогов. Рефлексия**

Пожелание любви и взаимопонимания друг другу.На заранее вырезаных цветных сердечках пишутся пожелания.

**VI. Общая оценка знаний**

Выставление оценок по подсчетам «сердечек».

**VII. Домашнее задание:**

В.В. Усов стр.93.

Калачёва Н.В., Саинова Л.А. «Самопознание»

**VIІІ. Давайте, споем песню –** «Есть только миг»!