МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж» (ГБПОУ СО «ТПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УМР
_____Е.Ю.Маркухина
«16» марта 2023

Методическая разработка бинарного урока

на тему: «Приготовление и отпуск блюд из филе птицы. Chicken in the kitchen»

для групп специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа	ТП-31
Дата проведения	28.03.2023 г
Время проведения	3 пара
Место проведения	кабинет об.104
Преподаватели:	М.В. Романова Т.С. Соболева

Тольятти, 2023

ОДОБРЕНО

Руководитель ОП
_____М.В. Романова
Протокол №7
от «10» марта 2023г.

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «ТПК»

Разработчики:

Романова М.В., преподаватель спец. дисциплин первой категории ГБПОУ СО «ТПК»

Соболева Т.С., преподаватель первой категории ГБПОУ СО «ТПК»

Методическая разработка составлена для проведения урока студентам специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». В разработке приведены цель проведения бинарного урока, знания и умения студентов, формируемые компетенции и перечень мероприятий урока.

Группа	Тп-31
Преподаватель	Романова Мария Владимировна Соболева Татьяна Станиславовна
Дата проведения занятия:	28.03.2023 г.
Тема занятия:	**«Приготовление и отпуск блюд из филе птицы»** **Лабораторная работа №39»**
Тип занятия:	Урок закрепления знаний и получения практических навыков
Цель занятия:	На практике применить знания о технологии приготовления блюд из филе птицы; углубить знания английского языка в профессиональной сфере
Задачи учебного занятия:	*обучающие* - обобщить и закрепить знания, полученные в ходе изучения дисциплин: *МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и Иностранный язык,* показать междисциплинарную связь. *развивающие* - развить общую культуру студентов, нравственные, эстетические, профессиональные качества; *воспитательные* -воспитание у студентов инициативности и умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами; - формирование профессиональных и общих компетенций в части освоения основных видов профессиональной деятельности; - воспитание ответственности за здоровье других людей.
Образователь-ные результаты учебного занятия	*Метапредметные результаты освоения / Общие компетенции* **-** ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; - 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, анализ и оценку информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий; *Предметные результаты освоения / Профессиональные компетенции* - ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции; - ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; основных показателей производства; - ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями; - ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива; - ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; - ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

Оцениваемые образовательные результаты

Образовательный результат	Уровень освоени
Уметь:	
– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	2
– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;	
– выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	
– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
– соблюдать стандарты частоты на рабочем месте основного производства организации питания;	
– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/ прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения	
– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения.	
Знать:	
– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;	1
– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;	
– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы;	
– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд из птицы, различных типов сырья;	
– варианты сочетания птицы с другими ингредиентами;	
– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции;	
– технологию приготовления блюд из птицы;	
– гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы;	
– органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	
– варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы;	
– значения новых лексических единиц, связанных с	

тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Оборудование занятия:

- электроплита;
- пароковектормат;
- производственный столы;
- производственные стеллажи;
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь;
- мультимедиапроектор.

Вид используемых на занятии средств ИКТ

Электронная презентация

Перечень литературы

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Киев, «Арий», 2021, 680с.

2. Зорина Е.Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник Е.Г. Зорина, М.Ю. Иванова. – Москва : КНОРУС, 2022. – 218 с. (Среднее профессиональное образование).

3. Карикова Т.Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для вузов / Т.Ю. Карикова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайст, 2023. – 177 с. – (Высшее образование). – Текст : непосредственный.Ковалев Н.И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой [Текст]: Учебник М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019, 556с.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: Учеб. для нач. проф. образования. – М.:ИРПО; Изд. Центр «Академия» 2019. – 184с.

5. Основы рационального питания: учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.]; под ред. М. М. Лапкина. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 304 с.

6. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев. Изд. 3-е доп. И перераб. – Ростов н/ Д: изд-во: «Феникс», 2020. – 384 с. (Серия «СПО».)

7.

ЭТАПЫ БИНАРНОГО УРОКА

№	Функция занятия	Время, мин.	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Организационный момент	5	Вступительное слово ведущих, озвучивается тема урока и условия проведения **(приложение А)**	Приветствие ведущих участников
2	Повторение теоретического материала, раздача наглядного материала	10	Ход занятия **(приложение Б Д, Е, Ж)**	Отвечают на вопросы, вспоминают ранее изученный теоретический материал
3	Реализация теоретических знаний и перевод на английский язык	10	Ход занятия **(приложение А, Д)**	Отвечают на вопросы, вспоминают ранее изученный теоретический материал, переводят технологическую схему
4	Приготовление блюда	60	Ход занятия **(приложение Ж)**	Выполняют лабораторную работу, используя английские термины и определения
5	Подведение итогов – выставление оценок, рефлексия	5	Подведение итогов занятия **(приложение З, И)** Заключительное слово и награждение победителей.	Оценивают объем проделанной работы

Технологическая карта учебного занятия

Этап урока	***Время, мин***	***Содержание учебного материала***	***Методы и приемы работы***	*Форма организации учебной деятельности обучающихся*	***Деятельность преподавателя***	***Деятельность обучающихся***	*Образовательные результаты*
Организационный этап	5 мин	Приветствие. Проверка готовности студентов к учебному занятию	Обучающимся предлагается для зрительного восприятия название темы занятия и преподаватель просит объяснить значение каждого слова.	Фронтальная	Приветствие, проверка готовности студентов к учебному занятию, создание положительной атмосферы в группе.	Подготовка к занятию, активизация внимания, направленность на взаимодействие и сотрудничество с преподавателем и однокурсниками.	Полная готовность группы и оборудования к работе, организация внимания всех студентов, быстрое включение в единую деятельность.
Повторение теорет. материала, раздача наглядного материала	10 мин	Обсуждение в малых группах, ответы на вопросы.	Организация дискуссии; индивидуальная работа по решению теста	Групповая	1. Побуждает к высказыванию своего мнения по изученному разделу. 2. Осуществляет выборочный контроль знаний по изученным темам.	1. Работа в команде направленная на работу по теме «Приготовление и отпуск блюд из филе птицы»; 2. Отвечают на вопросы.	Знание основных дидактических единиц урока; способность грамотно, связывать теоретический материал с практикой.

Реализация теоретических знаний и перевод на английский язык	10 мин	Обсуждение в малых группах, ответы на вопросы.	Организация дискуссии; индивидуальная работа по решению теста	Групповая	1. Побуждает к высказыванию своего мнения по изученному разделу. 2. Осуществляет выборочный контроль знаний по изученным темам на английском языке.	1. Работа в команде направленная на работу по теме «Chicken in the kitchen»; 2. Отвечают на вопросы, используя иностранный язык в профессиональной деятельности.	Знание основных дидактических единиц урока; способность грамотно, связывать теоретический материал с практикой, в том числе используя иностранный язык в проф. деятельности.
Приготовление блюда	60 мин	1.Подготовка, приготовление, оформлением и подача блюда из курицы с использованием	Словесная беседа, перекрестный опрос «учитель-ученик», оценка ответов	Фронтальная	1. Показывает мастер-класс по приготовлению блюда из птицы 2. Отвечает на вопросы. 3. Анализирует усвоение основных дидактических единиц. 4. Контролирует и оценивает	1. Отвечают на вопросы. 2. Задают вопросы. 3. Изготавливают блюдо из птицы 4. Проводят самоанализ	Знание основных дидактических единиц урока; способность грамотно анализировать конкретные ситуации, доказывать примерами объективность своей точки зрения, связывать теоретический материал с практикой.
Подведе	5 мин	Вывод по	Беседа, вопросы	Фронтальная	Организация и	Высказывание	Познавательный

ние итогов – выставление оценок, рефлексия		уроку 1. Что ожидали от урока и что получилось 2. Что интересного и нового узнали на уроке. 3. Какие этапы урока вы считаете наиболее удачными и почему			коррекция оценочных высказываний обучающихся	мыслей относительно работы собственной деятельности и группы в целом. Пожелания	интерес к дальнейшему изучению темы. Положительные впечатления от занятия.

Приложение А

Ведущий (1): Здравствуйте ребята!!!! Мы рады приветствовать вас на бинарном занятии. Наше сегодняшнее занятие посвящено теме: «Приготовление и отпуск блюд из филе птицы».

Ведущий (2): Но как вы могли заметить, сегодня у нас присутствуют и преподаватель английского языка, а презентация звучит: «Chicken in the kitchen», а это значит, что мы будем готовить блюдо и пояснять его приготовление на английском языке.

Ведущий (1): Для начала вспомним теоретические основы нашей сегодняшней темы. По МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции вы проходили основы технологии приготовления блюд из птицы, их классификацию *(на презентации рассказывает о частях туши птицы, студенты вспоминают английский перевод, классификацию блюд из птицы).*

Ведущий (2): Скажите, как вы считаете, для чего мы решили провести такое необычное занятие? *(студенты отвечают о том, что это может пригодиться в профессии, что повара со знанием не только технологии приготовления блюд, но и знаниями английского языка востребованы во всем мире).*

Ведущий (2): Верно. Давайте попробуем перевести несколько предложений исходя из технологической карты блюда «Котлеты из филе птицы панированные жареные», рецептура №660 *(раздает карточки-подсказки, студенты переводят и озвучивают результат).*

Ведущий (1): Приготовление блюда – основная задача повар, но немаловажным фактором является и грамотный подбор гарнира к тем или иным блюдам. Одна из тем МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции как раз и поясняет, какие гарниры рекомендуют подавать к блюдам из птицы: отварным, тушеным, жареным, из котлетной массы и рубленым *(по презентации поясняет рекомендуемые гарниры).*

Ведущий (2): Давайте приготовим блюдо «Котлеты из филе птицы панированные жареные», ведя профессиональную беседу на английском языке *(раздает раздаточный материал*).

Ведущий (1): Всем удачи, ребята! *(студенты в лаборатории готовят блюдо, подают его, оформляют нормативную документацию – бракеражный журнал).*

Приложение Б

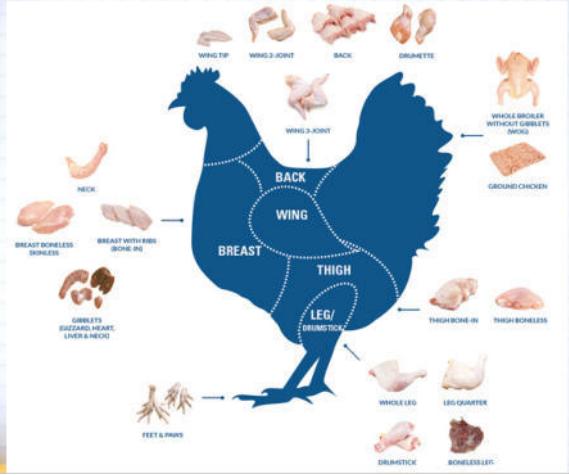
Вопросы для актуализации знаний, полученных ранее

Вопрос	Эталон ответа
Что такое полуфабрикат?	Полуфабрикат — это пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности.
Что такое кулинарное изделие	Кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание, продуктов, доведенных до кулинарной готовности
Жарка – это…	Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.
Какова температура подачи вторых горячих блюд?	Не ниже 65 ^{0}С

Приложение В

«Приготовление и отпуск блюд из филе птицы. Chicken in the kitchen» для групп специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Части птицы, используемые в кулинарии



Классификация блюд из с/х птицы

1. *Целиком – варка, жарка, запекание*

Классификация блюд из с/х птицы

2. *Порционными кусками (разные части туши) – варка, жарка, запекание, тушение*

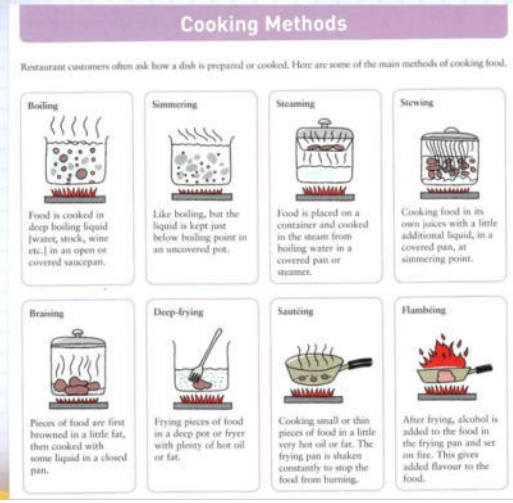
Классификация блюд из с/х птицы

3. Мелкими кусками – тушение, припускание, жарка

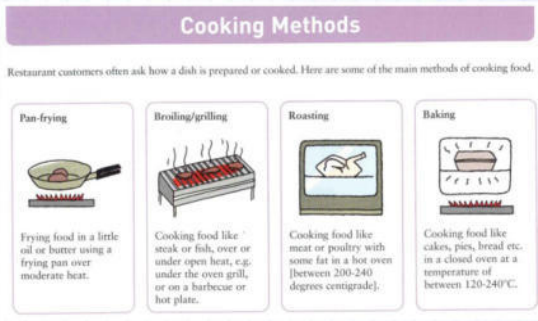
Классификация блюд из с/х птицы

4. Рубленые – натуральные (жареные, запечённые, на пару), из котлетной массы (жареные), из кнельной массы (отварные, на пару)

Виды тепловой обработки



Виды тепловой обработки



Рекомендуемы гарниры к блюдам из птицы

Отварная птица:

- ✓ *Горошек зеленый отварной*
- ✓ *Рис отварной*
- ✓ *Гречка рассыпчатая*
- ✓ *Картофель отварной*
- ✓ *Картофельное пюре*
- ✓ *Овощи отварные*
- ✓ *Сложный гарнир*

Рекомендуемы гарниры к блюдам из птицы

Тушеная птица:

- ✓ *Картофель отварной*
- ✓ *Картофель жареный*
- ✓ *Овощи отварные*
- ✓ *Капуста тушеная*

Рекомендуемы гарниры к блюдам из птицы

Жареная птица:

- ✓ *Горошек зеленый отварной*
- ✓ *Гречка рассыпчатая*
- ✓ *Рис отварной*
- ✓ *Картофель жареный*
- ✓ *Капуста тушеная*
- ✓ *Яблоки печеные*
- ✓ *Сложный гарнир*

Рекомендуемы гарниры к блюдам из птицы

Котлеты из птицы
(натуральные и из котлетной массы):

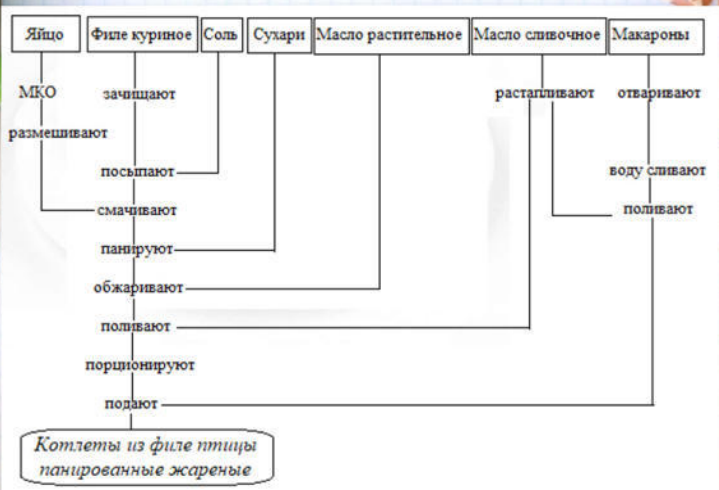
- ✓ *Горошек зеленый отварной*
- ✓ *Картофель жареный во фри*
- ✓ *Сложный гарнир*
- ✓ *Гречка рассыпчатая*
- ✓ *Рис отварной*
- ✓ *Картофельное пюре*
- ✓ *Салат из свежих овощей*

Приготовление блюда «Котлеты из филе птицы панированные жареные» Рецептура №660 с разными гарнирами

Технология приготовления:

Филе, зачищенное от пленок и сухожилий, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Котлеты из филе птицы панированные жареные
Технологическая схема



Опорные слова для составления технологической схемы блюда на английском языке

Курица – chicken
Филе куриное – chicken fillet
Яйца – eggs
Сухари панировочные – bread crumb
Масло растительное – oil
Макароны – pasta
Масло сливочное – butter
Соль – salt
Блюдо – dish
Полуфабрикат – ready-to-cook food
Порция – portion

Готовить – to cook
Жарить – to fry
Запекать – to roast
Варить – to boil
Подавать – to serve
Полить – to sauce
Внешний вид – appearance
Вкус – taste
Цвет - colour
Запах – flavour
Консистенция – food consistency

Котлеты из филе птицы панированные жареные
Технология приготовления

Котлеты из филе птицы панированные жареные
Технология приготовления

Бракеражный журнал на блюдо: Котлеты из филе птицы панированные жареные

Внешний вид: изделие уложено на тарелку, полито растопленным сливочным маслом, сбоку – гарнир;

Цвет: котлет – золотистый, на разрезе – светло-кремовый, макароны – от белого до светло-желтого;

Вкус: котлет – соленный, жареных птицы и сухарей, макарон – соленый, сливочного масла;

Запах: котлет – жареной птицы, макарон – сливочного масла;

Консистенция: котлет – упругая, сочная; панировка – хрустящая; макарон – мягкая, макароны не переварены.

Спасибо за внимание!

Thanks for your attention!

Приложение Г

Ход занятия

Опорные фразы:

- Combine all ingredients for the sauce = Смешайте ингредиенты для соуса
- Add… = добавь …
- Take… = возьмите…
- Season chicken cutlets with salt and pepper = посолите и поперчите
- Pass me… = передай мне …
- Dredge the cutlets in flour = посыпьте котлеты мукой
- Dip the cutlets in egg = смочите котлеты в яйце
- Coat the cutlets in breadcrumbs until well coated = обваляйте котлеты в муке
- Preheat your oil ready for frying = разогрейте масло на сковороде
- Deep fry the chicken = обжарьте котлеты
- … until the chicken is golden and cooked through = … до золотистой корочки и полной готовности
- Drain your fried cutlets = промокните котлеты для удаления излишек масла
- Slice cutlets into thick diagonal slices … = нарежьте котлеты по диагонали
- Transfer to plates = выложите котлеты на тарелку…
- Serve with … = подавайте с …
- Garnish with … = украсьте…

Приложение Д

Раздаточный материал

POULTRY

птица

chicken	утка
duck	индейка
goose	рябчик
turkey	куропатка
hazel grouse	фазан
partridge	курица
pheasant	гусь

POULTRY

птица

chicken	утка
duck	индейка
goose	рябчик
turkey	куропатка
hazel grouse	фазан
partridge	курица
pheasant	гусь

POULTRY

птица

chicken	утка
duck	индейка
goose	рябчик
turkey	куропатка
hazel grouse	фазан
partridge	курица
pheasant	гусь

Приложение Е

Рекомендуемы гарниры к котлетам из птицы
Side dishes

Горошек зеленый отварной
boiled green peas
boiled green beans
boiled green nuts

Картофель жареный во фритюре
English fries
French fries
German fries

Гречка рассыпчатая
buckwheat
rice
cereal

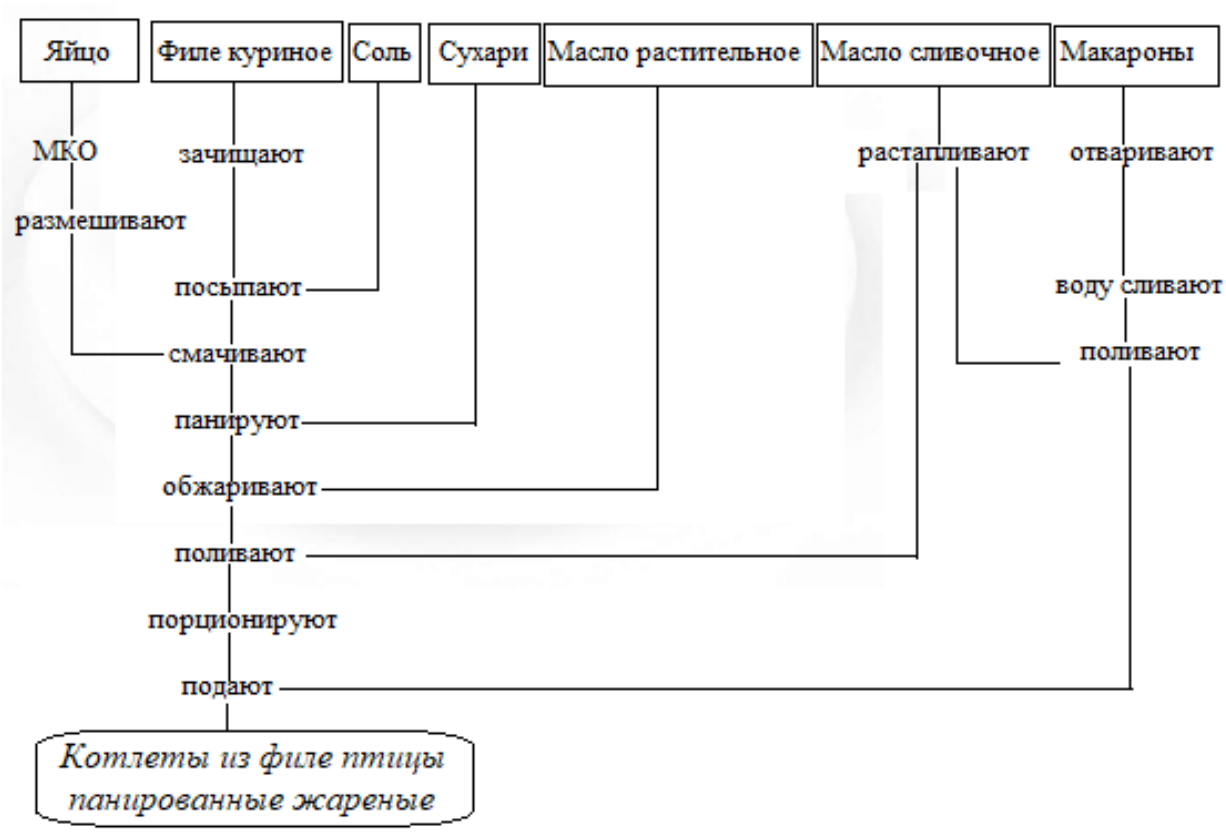
Рис отварной
buckwheat
seeds
rice

Картофельное пюре
smashed potatoes
mashed potatoes
squeezed potatoes

Салат из свежих овощей
Mixed fruit salad
Mixed bread salad
Mixed vegetable salad

Приложение Ж

Технологическая схема приготовления блюда



Разбить яйца = break the eggs
Размешать = stir the eggs
Зачистить = to peel
Посыпать = to sprinkle
Смачивать = to dip
Панировать = to roll in breadcrumbs
Обжарить = to fry
Поливать = to stir
Порционировать = to cut into pieces
Подавать = to serve
Растопить = to melt
Отварить = to boil
Слить воду = to decant the water

Ведущий (1): Итак, все блюда приготовлены, сейчас вы продегустируете свои блюда, а мы оценим их и выставим оценки в бракеражный журнал.

Ведущий (2): Вы все постарались, оценки будут выставлены с учетом ваших стараний.

Ведущий (1): Результаты таковы. *(Объявляет оценки за блюда)*

Ведущий (2): Всем спасибо за участие!

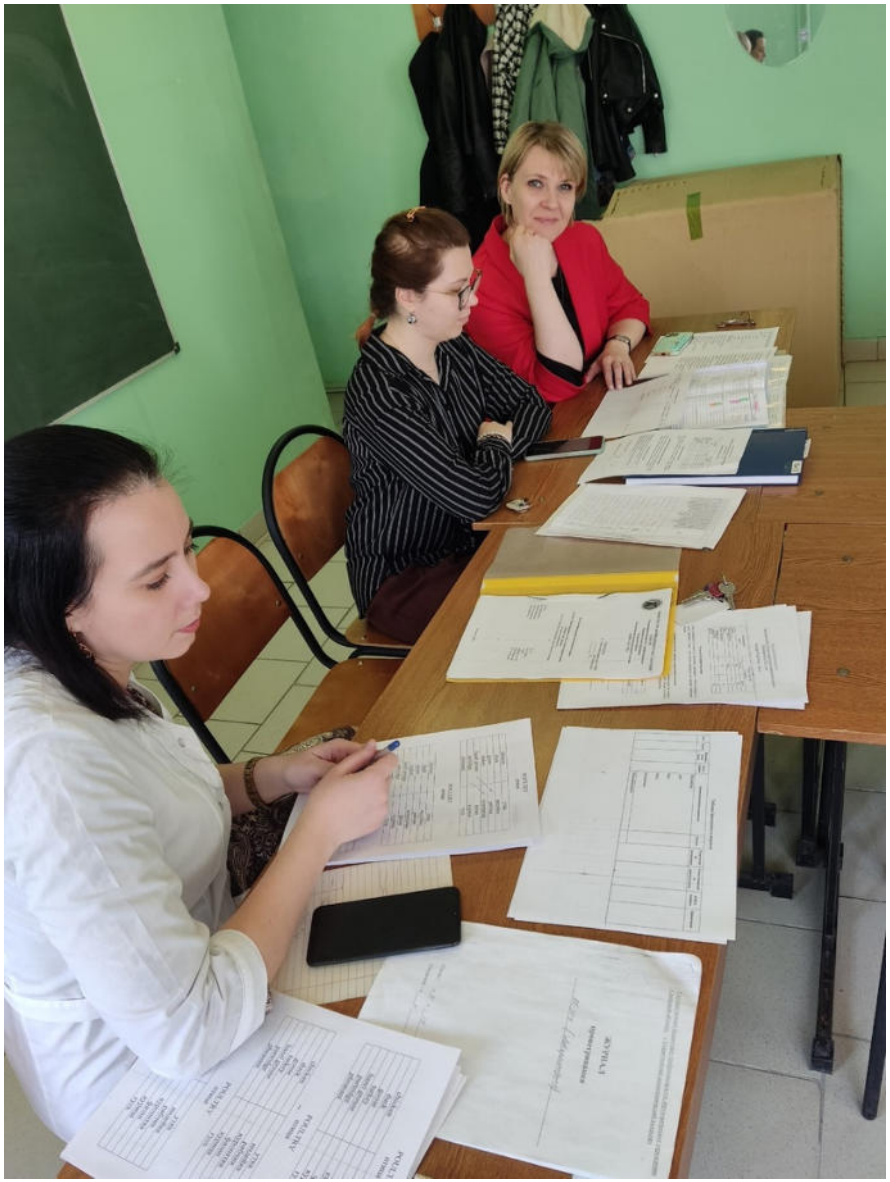
Приложение 3

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подпись	Примечание
28.03.2023 г.	12-00	*Котлеты из филе птицы панированные жареные*	260	Внешний вид: изделие уложено на тарелку, полито растопленным сливочным маслом, сбоку – гарнир; Цвет: котлет – золотистый, на разрезе – светло-кремовый, макароны – от белого до светло-желтого; Вкус: котлет – соленный, жареных птицы и сухарей, макарон – соленый, сливочного масла; Запах: котлет – жареной птицы, макарон – сливочного масла; Консистенция: котлет – упругая, сочная; панировка – хрустящая; макарон – мягкая, макароны не переварены	5 5 5 5 5				
				Общая оценка блюду	5				

Приложение И

Листок рефлексии

Вопрос	*Вариант ответа*
1 На уроке я работал(а)	активно / пассивно
2 Своей работой на уроке я	доволен / не доволен
3 Урок для меня показался	интересным / скучным
4 За урок я	не устал / устал
5 Моё настроение	стало лучше / стало хуже
6 Материал урока мне был	понятен / не понятен
	полезен / бесполезен
7 Домашнее задание мне кажется	легким / трудным
	интересным / неинтересным

Фотоотчет проведенного занятия