

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА ПО ТЕМЕ
«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА»**

Преподаватель: Орлова Т.В.

Селенгиск

Тема: «Организация работы горячего цеха»

Учебная дисциплина: Основы организации производства для различных категорий потребителей

Группа: ТТоп-21

Дата проведения 20.02.2018

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тип урока: урок усвоения новых знаний

Вид урока: комбинированный

Форма организации учебного занятия: урок

Цель:

Обучающая цель:

Ознакомить студентов с работой горячего цеха на предприятиях общественного питания, организацией рабочих мест и организацией труда в цехе.

Развивающая:

Способствовать развитию общеучебных навыков (проводить сравнение, сопоставлять информацию, вычленять главное), профессионально-важных качеств (принимать решения, уметь ориентироваться в условиях реального производственного процесса)

Воспитательная:

Воспитывать целеустремленность в достижении цели, положительную мотивацию при изучении материала.

Методическая:

Организация компетентностного подхода на всех этапах урока

Межпредметная связь:

ОП 08. Охрана труда

ОП 10 . Проектирование ПОП

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

Перечень литературы:

ОИ 1	Организация производства на предприятиях общественного питания	Н.Д. Торопова	Феникс, Ростов-на-Дону, 2010
ОИ 2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Г.М. Зайко, Т.А. Джум	Магистр Инфра-М, Москва, 2011

Обеспечение занятия:

- ПК
- Мультимедиа проектор
- Мультимедийная презентация по теме

Студент должен знать: особенности организации рабочих мест в горячем цехе

Студент должен уметь: организовывать работу горячего цеха на ПОП

Формируемые компетенции:

- ПК 4 - Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
- ОК 2- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 4 – Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

Ход занятия

1. Организационный момент (1 мин)

- приветствие студентов;
- проверка готовности к занятию.

2. Целеполагание и мотивация (1 мин).

- объявление темы занятия;
- совместное формулирование цели занятия;
- мотивация студентов;

3. Актуализация знаний (30 мин)

- Фронтальный опрос с помощью мультимедийной презентации

4. Изложение нового материала (30 мин):

Объяснение с применением мультимедийной презентации

1. Расположение цеха на ПОП

- определение взаимосвязи

2. Ассортимент продукции цеха

- составление кластера

3. Организация рабочих мест в цехе

- беседа

4. Организация труда в цехе

- беседа

5. Закрепление и применение (20 мин)

- Используя условные обозначения зарисовать рабочие места в горячем цехе столовой и проанализировать расстановку оборудования

- практическое задание

6. Подведение итогов занятия (6 мин).

- Рефлексия
- Самооценка студентов
- Выставление оценок

7. Домашнее задание (2 мин).

- Выдача домашнего задания
- схема «идеального» горячего цеха ПОП*

Конспект урока

1. Организационный момент (1 мин)

- *приветствие студентов*

Добрый день! Сегодня на нашем уроке присутствуют гости давайте поприветствуем их.

- *проверка готовности к занятию*

Отметка присутствующих и отсутствующих студентов.

2. Целеполагание и мотивация (1 мин).

- *объявление темы занятия*

На протяжении последних пар мы с вами изучили основные производственные цеха предприятий общественного питания. Но, цех, о котором мы сегодня будем говорить занимает центральное место в любом предприятии, это «сердце» ПОП. Как вы думаете о каком цехе сегодня пойдет речь?

- *совместное формулирование цели занятия*

Студенты делают предположение. Правильно, сегодня мы будем с вами изучать организацию работы горячего цеха. Запишите тему урока.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА



- *мотивация студентов*

Чтобы наша работа была плодотворной, вы будете сами выбирать свой путь изучения темы и соответственно оценку, которую вы сможете получить в конце урока. Все этапы занятия будут оцениваться в определенное количество баллов, которые вы сможете получить при выполнении заданий. Общая сумма баллов определит вашу итоговую оценку за урок. (Преподаватель объясняет правила оценивания)

ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА

Этап урока	Максимальный балл
Опрос по ранее изученным темам	5
Кластер	5
Оборудование отделений цеха	5
Схема горячего цеха столовой	5
Анализ работы цеха	1 балл за каждое рац. предложение
ИТОГО	20

Оценка 5 – более 18 баллов
Оценка 4 – 15-17 баллов
Оценка 3 – 14 и менее баллов

3. Актуализация знаний (30 мин)

• Фронтальный опрос с помощью мультимедийной презентации

Повторение ранее изученных тем у нас с вами пройдет в виде небольшой игры. Каждый из вас сможет выбрать вопрос по сложности на 1 или 2 балла и тему вопроса, таким образом, на этом этапе вы сможете максимально заработать 2 балла. (Студенты выбирают вопросы, отвечают на них, преподаватель корректирует ответы студентов).

1 балл	2 балла
Расположение цеха	Рабочие места
Организация труда в цехе	Оборудование цеха
Взаимосвязь с другими цехами	Поточные линии
Ассортимент продукции цеха	Помещения цеха
Полуфабрикаты цеха	Производственный участок
Мощность цеха	Аббревиатура оборудования
Обозначение оборудования	Работники цеха
«Кот в мешке»	Особенности цехов
Санитарные правила	«Кот в мешке»
	Организация рабочего места

4. Изложение нового материала (30 мин):

Объяснение с применением мультимедийной презентации

Приступаем к изучению новой темы, запишите план урок в своих тетрадях.

ПЛАН

1. Расположение горячего цеха на ПОП
2. Ассортимент продукции цеха
3. Организация рабочих мест в цехе
4. Организация труда в цехе

1. Расположение цеха на ПОП

- определение взаимосвязи

Зная, какие цеха у нас должны быть на предприятии, определите, с какими цехами горячий цех может быть связан напрямую, с какими – косвенно, проставив связи стрелочками. (Студенты выполняют задание)

1. РАСПОЛОЖЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА НА ПОП

Взаимосвязь с другими цехами

- Заготовочные цеха
- Складские помещения
- Раздача
- Моечные
- Холодный цех
- Административно-бытовые

Микроклимат цеха

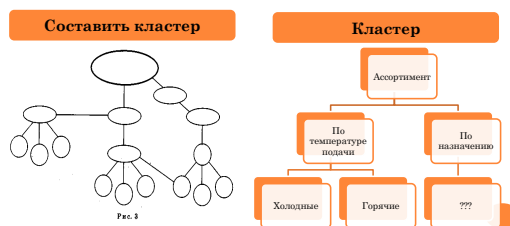
- Температура
- Освещение
- Влажность

После выполнения задания групповое обсуждение правильных связей

2. Ассортимент продукции цеха

- составление кластера

2. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ ЦЕХА



Следующее задание вы сделаете в виде кластера. Кластером можно представить любую классификацию. На проф. модуле вы уже знакомились с классификацией и приготовлением горячей кулинарной продукции. Я предлагаю вам из общего перечня горячей продукции составить кластер по предложенной мною схеме. (Студенты выполняют задание, преподаватель оказывает помощь при необходимости).



2. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ ЦЕХА

- Из картофеля, овощей, грибов
- Супы
- Для диетического питания
- Отварные
- Рассыпчатые
- Из круп, бобовых, макаронных изделий
- Тушеные
- Из рыбы и морепродуктов
- Жидкие
- Сладкие блюда
- Холодные
- Для школьного питания
- Вторые блюда
- Из мяса и птицы
- Пюреобразные
- Гарниры
- Из яиц и творога
- Вязкие
- Напитки
- Жаренные
- Запеченные
- Горячие

Теперь давайте проверим вашу работу. Посмотрите на следующий слайд. Ваш кластер должен совпасть с моим. При наличии ошибок в своей работе проставьте соответствующий балл в оценочной ведомости. (Студенты сравнивают свои работы с эталоном, оценивают себя).

2. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ ЦЕХА

По виду используемого сырья	По способу кулинарной обработки	По назначению	По консистенции	По характеру потребления
Из картофеля, овощей и грибов	Отварные	Для диетического питания	Рассыпчатые	Супы
Из круп, бобовых	Тушеные	Для школьного питания	Жидкие	Сладкие блюда
Из рыбы и морепродуктов	Жареные		Пюреобразные	Вторые блюда
Из мяса, птицы	Запеченные		Вязкие	Гарниры
Из яиц и творога				Напитки

3. Организация рабочих мест в цехе - беседа

Как мы уже с вами знаем, чтобы производственный процесс был осуществлен необходимо в цехе организовать рабочие места. Какие рабочие места могут быть в цехе? От чего зависит оснащение рабочих мест? Конечно же, это зависит от того, какую продукцию мы готовим. На сладе указаны 2 отделения цеха. Запишите их. Чем они будут отличаться друг от друга? (Студенты отвечают, записывают).

3.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ В ЦЕХЕ

Суповое отделение

- Для приготовления бульонов и супов



Соусное отделение

- Для вторых блюд, гарниров и соусов



Какое оборудование может быть в цехе? (Студенты отвечают, называют марки, назначение)

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЦЕХА

- Тепловое
- Механическое
- Немеханическое

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Будет ли зависеть расположение оборудования в отделениях цеха? Почему? Проставьте оборудование горячего цеха по назначению для каждого отделения цеха. (Студенты отвечают, записывают).

3.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ В ЦЕХЕ

Суповое отделение

- Оборудование?

Соусное отделение

- Оборудование?

Давайте проверим ваши ответы.

3.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ В ЦЕХЕ

Суповое отделение

ПС
ПЭСМ
КПЭ
ВМ

Соусное отделение

○ ПС
○ ВМ
○ ПЭСМ
○ СЭСМ
○ ШЖЭСМ
○ СП

(Студенты проверяют свои записи по слайду-эталону).

Проставьте оценку за это задание в своих оценочных ведомостях.

4. Организация труда в цехе

- беседа

В каждом цехе работают повара. Повара каких разрядов будут работать в горячем цехе? Отчего это зависит? Поваров каких разрядов должно быть больше и почему? Запишите в тетрадях. *(студенты отвечают, записывают)*

4.ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В ЦЕХЕ

Повар 3 разряда	Повар 4 разряда	Повар 5 разряда
???	???	???
25%	50%	25%

5. Закрепление и применение (20 мин)

- практическое задание

-Используя условные обозначения зарисуйте схему горячего цеха и рабочие места в горячем цехе столовой и проанализируйте расстановку оборудования . Для наглядности можете посмотреть на слайды с фотографиями цеха.

(Студенты чертят схему цеха и расстановку оборудования в цехе. Заготовка схемы цеха у преподавателя на доске под экраном. После выполнения работы обсуждают, корректируют свои записи, выставляют оценки за задание)





6. Подведение итогов занятия (6 мин).

• Рефлексия

Подшло к концу наше занятие. Что нового вы сегодня узнали? Всегда ли в цехе соблюдаются требования организации? Будете ли вы своей дальнейшей деятельности применять полученные по этой теме знания? *(Студенты отвечают)*

• Самооценка студентов

Подсчитайте общее количество баллов, которое вы получили сегодня на уроке и переведите в оценку. Оценочные ведомости передайте мне. *(Студенты выставляют себе оценку)*

ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА

Этап урока	Максимальный балл
Опрос по ранее изученным темам	5
Кластер	5
Оборудование отделений цеха	5
Схема горячего цеха столовой	5
Анализ работы цеха	1 балл за каждое рац. предложение
ИТОГО	20

Оценка 5 – более 18 баллов
 Оценка 4 – 15-17 баллов
 Оценка 3 – 14 и менее баллов

• Выставление оценок

Преподаватель выставляет оценки, комментирует работу каждого.

7. Домашнее задание (2 мин).

• Выдача домашнего задания

На производственной практике рассмотреть организацию производственных цехов, сделать фотографии, обосновать целесообразность организации рабочих мест

Преподаватель

Т.В. Орлова

Самоанализ урока

Урок по учебной дисциплине «Основы организации производства для различных категорий потребителей» проводился в группе ТТОП-21 по теме «Организация работы горячего цеха» по разделу «Организация работы основных производственных цехов». Тема по разделу одна из заключительных и завершает теоретический материал по изучению организации производственных цехов на предприятиях общественного питания.

Для проведения урока выбрана традиционная форма, тип урока – урок изучения новых знаний, вид урока – комбинированный и предусматривает все этапы организации урока – актуализацию знаний (повторение ранее изученных тем по разделу), изложение нового материала, первичное закрепление и применение полученных знаний.

На уроке ставились цели:

Обучающая цель:

Ознакомить студентов с работой горячего цеха на предприятиях общественного питания, организацией рабочих мест и организацией труда в цехе.

Развивающая:

Способствовать развитию общеучебных навыков (проводить сравнение, сопоставлять информацию, вычленять главное), профессионально-важных качеств (принимать решения, уметь ориентироваться в условиях реального производственного процесса)

Воспитательная:

Воспитывать целеустремленность в достижении цели, положительную мотивацию при изучении материала.

Методическая:

Организация компетентностного подхода на всех этапах урока

Все этапы урока были направлены на реализацию этих целей:

Ознакомить студентов с работой горячего цеха на предприятиях общественного питания, организацией рабочих мест и организацией труда в цехе.	Каждое задание логически продолжает предыдущее, что в целом позволяет выстроить целостное представление о теме урока
Способствовать развитию общеучебных навыков (проводить сравнение, сопоставлять информацию, вычленять главное), профессионально-важных качеств (принимать решения, уметь ориентироваться в условиях реального производственного процесса)	Каждое задание направлено на формирование общеучебных навыков и ПВК: - фронтальный опрос – принимать решения, сопоставлять информацию - нахождение связей – анализ и сравнение - кластер – анализ - схема цеха – анализ, сопоставление, умение ориентироваться в условиях реального производства
Воспитывать целеустремленность в достижении цели, положительную мотивацию при изучении материала.	Самооценка в ходе урока Самостоятельное выстраивание образовательной траектории

Организация компетентного подхода на всех этапах урока	Все задания связаны с профессиональной деятельностью и опираются на имеющиеся знания и практический опыт студентов, а также предусматривают самостоятельную деятельность на всех этапах урока
--	---

Каждый этап урока предусматривает активную деятельность студентов, для этого используются различные методы и приемы:

Этап урока	Методический прием	Вид деятельности студентов
1. Целеполагание и мотивация	Формулирование цели урока	Студенты самостоятельно формулируют цель урока в соответствии со своим уровнем профессиональной направленности
2. Актуализация знаний	Фронтальный опрос с применением интерактивной презентации	Разноуровневые задания снижают стрессовую ситуацию при опросе, для поддержания интереса использованы вопросы загадки («кот в мешке»)
3. Изложение нового материала	Нахождение связей	Студенты обобщают ранее изученные знания, анализируют теоретические знания с практическим применением
	Составление кластера	Студенты на основе ранее изученных тем по ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» анализируют и находят связи между понятиями разных категорий (первого, второго, третьего уровня)
	Беседа	Студенты вовлекаются в обсуждение изучения нового материала на основе практического опыта
4. Закрепление и применение	Составление схемы цеха	Студенты схематично располагают оборудование в горячем цехе столовой, используя практический опыт. При этом происходит первичное закрепление материала
	Анализ организации рабочих мест	Анализируют расстановку оборудования, соответствие требованиям ТБ и Сан ПиН
5. Подведение итогов занятия	Самооценка	Студенты выставляют себе оценку на основе оценочной шкалы

Таким образом, каждый этап урока предусматривает активную деятельность студентов, смена и чередования заданий способствуют снижению утомляемости и поддержания интереса на протяжении всего урока.

На уроке используются различные методы обучения – словесные (слова преподавателя и студентов), наглядные (текст и фотографии, презентация), проблемные (вопросы, связанные с решением производственных задач), практические (анализ организации работы горячего цеха столовой). Все эти методы также направлены на активизацию познавательной деятельности студентов.

Используемые методы и приемы, задания, направленные на приобретение профессиональных знаний способствовали успешной реализации поставленных на урок целей.

Преподаватель

Т.В. Орлова