Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение

начального профессионального образования

«Профессиональное училище №19»

**В.Д. Белкина**

**«Вводное занятие. Техника безопасности и пожарная безопасность на камбузе. Экскурсия на камбуз.»**

**Методическая разработка урока производственного обучения**

**по профессии: «Повар судовой»**



Г. Советская Гавань

2011 г.

Производственное обучение. Методическая разработка урока.

**Автор-разработчик**: Белкина вера Дмитриевна, мастер П/О

**Рецензент**: Лаевская Елена Анатольевна, методист КГБОУ НПО ПУ 19

**Аннотация.**

Методическая разработка представлена сценарием плана урока с презентацией по ПМ.02. тема 2.1 «Вводное занятие. Техника безопасности и пожарная безопасность на камбузе. Экскурсия на Камбуз».

Данная методическая разработка может быть применена преподавателями, мастерами П/О по профессии «Повар судовой» начального профессионального образования.

Профессиональное училище № 19

682880 Хабаровский край

г. Советская Гавань

ул. Чкалова, 12

Тел: 42109 (238)

Факс: 42109 (238)

**ПМ.02 «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря и провизионных помещений»**

**Тема урока 2.1 «**Вводное занятие. Техника безопасности и пожарная безопасность на камбузе. Экскурсия на Камбуз**»**

Цели урока:

*Обучающая: освоить определенный комплекс новых знаний по профессии, раскрыть сущность профессии «повар, судовой», уметь ориентироваться и разбираться в камбузах и подсобных помещениях судна. Обратить особое внимание на правила техники безопасности и пожарной безопасности на камбузе.*

*Развивающая:* *Развивать образное мышление, творческие способности, умения обобщать материал, быстро и грамотно отвечать на вопросы, выражать своё мнение.*

*Воспитывающая: Способствовать воспитанию в учениках чувства интереса к избранной профессии.*

Тип: урок формирования знаний.

Вид: урок-экскурсия.

Методические приёмы: беседа, сообщения мастера и учащихся.

Место проведения: кабинет «Вводного инструктажа», судно.

Материально - техническое оснащение урока:

Мультимедийная установка, слайдовая презентация, видеоролик «Море», тестовое задание «Повар судовой», инструкционные карты по технике безопасности и пожарной безопасности., квалификационная характеристика повар судовой.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Деятельность мастера*** | ***Деятельность учащихся*** |
| ***I. Организационный момент*** | |
| 1 .Проверяет готовность лаборатории к уроку.  2.Проверяет готовность учащихся к уроку.  3.Отмечает присутствующих.  4.Проверяет наличие записных книжек и дневников производственного обучения. | 1.Сообщение ответственного за санитарное состояние лаборатории. 2.Сообщение дежурного о присутствии учащихся, наличии записных книжек и дневников производственного обучения. |
| Вступительное слово: Высокая судьба человека – родиться для какого-либо занятия, которое предоставит ему применение своих способностей и счастье….. Р.Эмерсон | |
| 5.Сообщает новую тему и цели урока:  **«**Вводное занятие. Техника безопасности и пожарная безопасность на камбузе. Экскурсия на Камбуз**».** Познакомиться с профессией повар судовой, изучить квалификационную характеристику правила Т/Б, и пожарной безопасности. А также ознакомится с камбузом.  Слайд №1, 2 | 2. Записывают. |
| ***II. Вводный инструктаж*** | |
| 1 .Мотивация изучения темы.  Просмотр видеоролика о море |  |
| 2. Актуализация знаний учащихся по теме урока (10 минут).  Загадка : Морской повар на корабле? (кок)  Слайд №4,5. | Сообщение учащегося:  Кок — судовой повар. Слово голландское (нидерл. kok), произошло от лат. coquo — варить, печь, жарить. Кок выполняет задачи по обеспечению питанием личного состава корабля. В его обязанности входит приготовление качественного завтрака, обеда и ужина, раздача пищи личному составу, а также приём, содержание и хранение продуктов. Кок должен знать основы кулинарии, правила хранения пищевых продуктов и их стоимость, уметь работать с оборудованием, инструментом и инвентарём. |
| Загадка : Помещение на корабле где готовят пищу? (камбуз)  Слайд №6,7. | Сообщение учащегося:  Камбуз (нидерл. kombuis) — помещение на судне, соответствующим образом оборудованное и предназначенное для приготовления пищи (кухня)[1]. В зависимости от размера судна размещается в отдельном помещении или представляет собой выделенный участок бо́льшего пространства.  Понятие сформировалось в XV веке. В то время камбуз был деревянным навесом, располагавшимся на верхней палубе корабля.  В отличие от кухонного помещения на суше, камбуз специально оборудован для смягчения качки, которая может затруднить процесс приготовления пищи и сделать рабочее место кока более опасным. В частности, могут использоваться печи на кардановом подвесе, ограждения печей, препятствующие падению на них. |
| 3.Изучение новой темы | |
| 1.Виды деятельности повара судового на судне?  В обязанности повара входят следующие функции: прием продуктов и их переработка, хранение продуктов, приготовление холодных закусок, горячих блюд, мучной выпечки, оформление и раздача блюд.  Готовит супы, вторые блюда, компоты и другую пищу; знает, как правильно хранить продукты, помнит рецепты приготовления разных блюд и умеет красиво оформлять приготовленное; организует хранение продуктов в соответствии с санитарными нормами; работает в помещении, в условиях повышенной температуры. Выпекает хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия. Готовит и формует тесто, укладывает готовое тесто на листы, формы и закладывает в печь, в процессе выпека­ния контролирует температурный режим в печи, выбраковывает и укладывает готовую продукцию. | Изучение инструкций |
| 2. Что должен знать повар судовой?  Виды и ассортимент продуктов; товароведческую характеристику продуктов, температурный режим их хранения; технологию и рецептуру приготовления; правила отпуска продуктов; правила оформления отчетных финансовых документов (накладных, счетов). | Изучение инструкций |
| 3.Что должен уметь повар судовой?  Работать на специальном оборудовании; приготавливать пищу; оформлять отчетные финансовые документы. | Изучение инструкций |
| 4.Какими профессионально важныеми качествами должен обладать повар судовой?  Физическая выносливость, чувство равновесия, хорошее обоняние и тонкие вкусовые ощущения, внимательность, дисциплинированность, аккуратность, опрятность, чистоплотность, способность к длительному пребыванию в небольшом замкнутом коллективе. | Изучение инструкций |
| 5. Должностная инструкция повара-кока (на корабле)  Слайд №8. | Изучение инструкций |
| 6.Инструкция по Технике безопасности  Слайд №9 | Изучение инструкций |
| 7. Инструкция по пожарной безопасности  Слайд №10 | Изучение инструкций |
| 8.Требования безопасности в аварийных ситуациях.  Слайд №11 | Изучение инструкций |
| 9. Экскурсия на судно | Выход учащихся на корабль |
| ***IV. Заключительный инструктаж*** | Работа с Тестовым заданием «Повар судовой». |
| Работа с Тестовым заданием «Повар судовой»  1. Производит анализ качества выполнения задания.  2. В форме беседы с учащимися оценивает результат экскурсии.  3. Дает домашнее задание: в дневниках записать оборудование увиденное на камбузе корабля. |

Литература:

1. Богданов М. А. Оборудование предприятий общественного питания. 1996г. Правила эксплуатации электрооборудования. Электроплиты - стр.209, взбивальные машины -стр. 86, жарочный шкаф - стр. 221, холодильник - стр. 276.
2. Коршунов. Н. В. Организация обслуживания. 1998. Назначение кондитерского цеха и схема процесса приготовления кондитерских изделий - стр. 42.
3. Интернет:

vashakomanda.ru

mtk-vl.ru›index/povar\_sudovoj\_pekar/0-17

osvita.com.ua

1. Видеоролик:

«МОРЕ И МЫ» ролик о море.

youtube.com