

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено  
Методическим Советом  
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты  
протокол № 4  
от 28 января 2021 г.  
Савр

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
Савр О. В. Савицкая  
от 4.02 2021 г.

## МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

открытого урока

Тема: «Практическая работа № 2. Работа со Сборником рецептов».

Учебная дисциплина: **ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Разработал (а):

Преподаватель Е.С. Темерзянова

р.п. Юрты, 2021 г.

Технологическая карта теоретического урока № 17-18

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| УД                                   | <b>ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА</b>   |
| Дата занятия                         | 12.02.2021 г.   |
| № группы,<br>форма обучения,<br>курс | 15<br>Очная<br>1 курс   |
| Профессия                            | 43.01.09 Повар, кондитер  |
| Преподаватель                        | Е. С. Темерзянова   |
| Кол-во часов                         | 2   |
| Раздел                               | Тема 2. Ценообразование в общественном питании  |
| Тема                                 | <b>Практическая работа № 2.</b> Работа со Сборником рецептов:<br>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства;<br>- определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья |

**Цель:** научить обучающихся работать со Сборником рецептов; рассчитывать требуемое количество сырья; определять процентные доли потерь при различных видах обработки сырья.

**Задачи:**

• **обучающие задачи:**

- проверить полученные знания и умения обучающихся; формировать практические навыки при анализе данных;

• **воспитательные задачи:**

- формировать навык как самостоятельной работы; умение работать в команде; формировать интерес к профессии

• **развивающие задачи:**

- развивать у обучающихся логическое мышление; умение решать поставленные задачи

**Тип урока:** урок формирования умений и навыков

**Вид урока:** урок – практикум

**Метод обучения:** практическая работа

**Уровень усвоения учебного материала:** 3 - продуктивный

**Межпредметные связи:** ПМ 1-5

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение урока:**

документы письменного инструктирования: материалы с заданиями.

литература: Сборник рецептов, Сборник задач.

оборудование: калькуляторы, гаджеты с выходом в интернет для работы на доске Padlet.

Ход урока (теоретического)

| Элементы структуры урока  | Деятельность преподавателя  | Деятельность обучающихся                | Примечания по методике                |
|---|---|---|---------------------------------------|
| <b>1. Подготовительный этап (10 мин.)</b><br>1.1 Организационный момент | 1. Приветствует<br>2. Проверка явки<br>3. Проверка готовности к уроку | 1. Приветствуют<br>2. Готовятся к уроку | Диалогово – словесный метод (беседа). |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 1.2 Целевая установка  | 1. Сообщает тему урока: «Практическая работа № 2. Работа со Сборником рецептов».<br>2. Совместно с обучающимися формулирует цель урока: На уроке вы должны будете научиться работать со Сборником рецептов; рассчитывать требуемое количество сырья; определять процентные доли потерь при различных видах обработки сырья.  | 1. Воспринимают и записывают тему<br>2. Участвуют в формулировке целей   |  |
| 1.3. Актуализация опорных знаний и опыта обучающихся   | 1. Опрашивает обучающихся<br>2. Актуализирует знания и опыт по теме (вопросы).<br>1. Что такое себестоимость?<br>2. Как рассчитывается цена продажная блюда?<br>3. Какая торговая наценка возможна на ПОП в учебных заведениях?  | Отвечают на вопросы:<br>1. Стоимость сырьевого набора блюда.<br>2. Ц.пр. = С бл. + торгов.нац.<br>3. Не выше 60%   |  |
| 2. Основной этап (75 мин.)<br>2.1 Объяснение по выполнению практического задания с помощью доски Padlet. | <b>1. Пояснение к выполнению заданий.</b><br>Задание выполняется в трех подгруппах, в которых обучающиеся самостоятельно выбирают лидера. Функциями лидера являются: распределение внутри подгрупповых заданий, контроль и анализ выполнения заданий, отчет о проделанной работе подгруппой.   | - воспринимают информацию;<br>- делятся на 3 подгруппы;<br>- выбирают лидера;<br>- изучают задания самостоятельно. | Функция преподавателя – консультирование обучающихся |
|  | <b>2. Раздача заданий по подгруппам.</b><br>Задания состоят из 3х частей. Задание на интернет-доске Padlet - <a href="https://padlet.com/temerzyanova/5h7lpmlnv82yn70t">https://padlet.com/temerzyanova/5h7lpmlnv82yn70t</a><br><br>1) Тестовое задание «Верны ли следующие утверждения?» - необходимо ответить «да» или «нет».<br>2) Решение 3 задач с различными уровнями сложности по количеству нахождения данных и применяемых методов решения.<br>3) Решение Web-квеста. | Задание на интернет-доске Padlet<br><br>или<br>ПРИЛОЖЕНИЕ 1  |  |

|   |  |   |                                       |
|---|--|---|---------------------------------------|
|   | <p><b>3. Выполнение заданий подгруппами.</b><br/>Подгруппы выполняют задания в течение 30 минут. Это возможно при правильном планировании распределения выполнения заданий между обучающимися внутри подгруппы.</p>  | - выполняют задания   |                                       |
|   | <p><b>4. Взаимопроверка подгруппами.</b> После выполнения заданий подгруппы меняются заданиями и проверяют их в течение 10 минут, распределяя проверку заданий между участниками подгруппы. Обучающиеся, во главе с лидерами подгруппы, составляют анализ проверенного задания и озвучивают результаты проведенной проверки в течение 10 минут. Выступление лидера подгруппы должно быть кратким, содержательным. Качество взаимопроверки учитывается при выставлении оценок.</p>    | ПРИЛОЖЕНИЕ 2  |                                       |
| 2.2 Закрепление и применение знаний                         | <p>Организует и управляет деятельностью обучающихся (вопросы устно или письменно)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. У маргарина в сборнике рецептов масса брутто совпадает с массой нетто. (да)</li> <li>2. Какой срок хранения отчета о движении продуктов на производстве. (5 лет)</li> <li>3. Назовите натуральные единицы измерения. (килограммы, штуки, метры)</li> </ol> <p>2. Указывается ли в договоре о материальной ответственности место жительства. (да)</p> | <p>Отвечают на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (да)</li> <li>2. (5 лет)</li> <li>3. (килограммы, штуки, метры)</li> </ol> <p>2. (да)</p> | Диалогово – словесный метод (беседа). |
| 2.3 Выдача домашнего задания                                | <p>Комментирует домашнее задание. Решение задач №№ 10-15 на с. 14 (Сборник задач).</p>   | Обсуждают   |                                       |
| 2.4 Рефлексия   | <p>Голосование с помощью QR-кода в приложении</p>  | Голосование онлайн  |                                       |
| 3. <b>Заключительный этап (5 мин.)</b><br>Подведение итогов | <p>1. Подведение итогов, выставление оценок</p>  | <p>1. Беседуют с преподавателем</p>   | Словесные (беседа)                    |

**ПОДГРУППА 1**

**1) Верны ли следующие утверждения**

1. Натуральные единицы измерения это - килограммы, штуки, метры.
2. В договоре о материальной ответственности указывается место жительства.
3. Договор о материальной ответственности заключается со всеми работниками предприятия.
4. На предприятиях применяется только индивидуальная материальная ответственность.
5. Срок хранения отчета о движении продуктов на производстве 5 лет.
6. В графе брутто сборника рецептур указана масса обработанных продуктов.
7. У маргарина в сборнике рецептур масса брутто совпадает с массой нетто.
8. Не допускается замена неосновных продуктов, предусмотренных в рецептуре.
9. Норма вложения продуктов в рецептуре дана на один килограмм или на одну порцию.

**2) Задачи**

1. Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для приготовления 57 порций блюда «Рассольник домашний» выходом 250 г., рецептура № 153/II колонка.

**153. Рассольник домашний**

|                           |     |      |     |      |
|---------------------------|-----|------|-----|------|
| <u>Капуста свежая</u>     | 100 | 80   | 100 | 80   |
| <u>Картофель</u>          | 240 | 180  | 400 | 300  |
| <u>Морковь</u>            | 50  | 40   | 50  | 40   |
| <u>Петрушка (корень)</u>  | 80  | 60   | —   | —    |
| <u>Сельдерей (корень)</u> | 29  | 20   | —   | —    |
| <u>Лук репчатый</u>       | 48  | 40   | 48  | 40   |
| <u>Лук-порей</u>          | 53  | 40   | —   | —    |
| <u>Огурцы соленые</u>     | 67  | 60   | 67  | 60   |
| <u>Маргарин столовый</u>  | 20  | 20   | 20  | 20   |
| <u>Бульон или вода</u>    | 750 | 750  | 700 | 700  |
| <b>Выход</b>              | —   | 1000 | —   | 1000 |

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5—7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5—10 мин до готовности вводят специи, соль.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. |
|-------|------------------|
|       |                  |

2. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.

3. Установите продажную цену блюда по рецептуре № 58 (выход 100 г.) по 2 колонке.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. | Цена, руб. | Сумма, руб. |
|-------|------------------|------------|-------------|
| ...   | ...              | ...        | ...         |

Торговая наценка – 200%

Себестоимость бл. - ?

Торговая наценка бл. - ?

Цена продажная бл. - ?

**3) Web-квест**

<https://www.learnis.ru/364646/>

## ПОДГРУППА 2

### 1) Верны ли следующие утверждения

1. Натуральные единицы измерения это - килограммы, штуки, метры.
2. В договоре о материальной ответственности указывается место жительства.
3. Договор о материальной ответственности заключается со всеми работниками предприятия.
4. На предприятиях применяется только индивидуальная материальная ответственность.
5. Срок хранения отчета о движении продуктов на производстве 5 лет.
6. В графе брутто сборника рецептур указана масса обработанных продуктов.
7. У маргарина в сборнике рецептур масса брутто совпадает с массой нетто.
8. Не допускается замена основных продуктов, предусмотренных в рецептуре.
9. Норма вложения продуктов в рецептуре дана на один килограмм или на одну порцию.

### 2) Задачи

1. Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для приготовления 57 порций блюда «Рассольник домашний» выходом 250 г., рецептура № 153/II колонка.

#### **153. Рассольник домашний**

|                           |     |      |     |      |
|---------------------------|-----|------|-----|------|
| <u>Капуста свежая</u>     | 100 | 80   | 100 | 80   |
| <u>Картофель</u>          | 240 | 180  | 400 | 300  |
| <u>Морковь</u>            | 50  | 40   | 50  | 40   |
| <u>Петрушка (корень)</u>  | 80  | 60   | —   | —    |
| <u>Сельдерей (корень)</u> | 29  | 20   | —   | —    |
| <u>Лук репчатый</u>       | 48  | 40   | 48  | 40   |
| <u>Лук-порей</u>          | 53  | 40   | —   | —    |
| <u>Огурцы соленые</u>     | 67  | 60   | 67  | 60   |
| <u>Маргарин столовый</u>  | 20  | 20   | 20  | 20   |
| <u>Бульон или вода</u>    | 750 | 750  | 700 | 700  |
| <b>Выход</b>              | —   | 1000 | —   | 1000 |

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5—7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5—10 мин до готовности вводят специи, соль.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. |
|-------|------------------|
|       |                  |

2. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.

3. Установите продажную цену блюда по рецептуре № 68 (выход 100 г.) по 2 колонке.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. | Цена, руб. | Сумма, руб. |
|-------|------------------|------------|-------------|
| ...   | ...              | ...        | ...         |

- Торговая наценка – 200%
- Себестоимость бл. - ?
- Торговая наценка бл. - ?
- Цена продажная бл. - ?

### 3) Web-квест

<https://www.learnis.ru/364646/>

### ПОДГРУППА 3

#### 1) Верны ли следующие утверждения

1. Натуральные единицы измерения это - килограммы, штуки, метры.
2. В договоре о материальной ответственности указывается место жительства.
3. Договор о материальной ответственности заключается со всеми работниками предприятия.
4. На предприятиях применяется только индивидуальная материальная ответственность.
5. Срок хранения отчета о движении продуктов на производстве 5 лет.
6. В графе брутто сборника рецептур указана масса обработанных продуктов.
7. У маргарина в сборнике рецептур масса брутто совпадает с массой нетто.
8. Не допускается замена основных продуктов, предусмотренных в рецептуре.
9. Норма вложения продуктов в рецептуре дана на один килограмм или на одну порцию.

#### 2) Задачи

1. Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для приготовления 57 порций блюда «Рассольник домашний» выходом 250 г., рецептура № 153/II колонка.

#### **153. Рассольник домашний**

|                           |     |      |     |      |
|---------------------------|-----|------|-----|------|
| <u>Капуста свежая</u>     | 100 | 80   | 100 | 80   |
| <u>Картофель</u>          | 240 | 180  | 400 | 300  |
| <u>Морковь</u>            | 50  | 40   | 50  | 40   |
| <u>Петрушка (корень)</u>  | 80  | 60   | —   | —    |
| <u>Сельдерей (корень)</u> | 29  | 20   | —   | —    |
| <u>Лук репчатый</u>       | 48  | 40   | 48  | 40   |
| <u>Лук-порей</u>          | 53  | 40   | —   | —    |
| <u>Огурцы соленые</u>     | 67  | 60   | 67  | 60   |
| <u>Маргарин столовый</u>  | 20  | 20   | 20  | 20   |
| <u>Бульон или вода</u>    | 750 | 750  | 700 | 700  |
| <b>Выход</b>              | —   | 1000 | —   | 1000 |

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5—7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5—10 мин до готовности вводят специи, соль.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. |
|-------|------------------|
|       |                  |

2. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.

3. Установите продажную цену блюда по рецептуре № 71 (выход 100 г.) по 2 колонке.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. | Цена, руб. | Сумма, руб. |
|-------|------------------|------------|-------------|
| ...   | ...              | ...        | ...         |

Торговая наценка – 200%

Себестоимость бл. - ?

Торговая наценка бл. - ?

Цена продажная бл. - ?

#### 3) Web-квест

<https://www.learnis.ru/364646/>

ЛИСТ ОЦЕНИВАНИЯ ПОДГРУППЫ

№ Подгруппы \_\_\_\_\_

**1) Верны ли следующие утверждения**

- |          |                          |
|----------|--------------------------|
| 1. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 2. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 3. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 4. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 5. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 6. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 7. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 8. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 9. _____ | <input type="checkbox"/> |

**2) Задачи**

- |          |                          |
|----------|--------------------------|
| 1. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 2. _____ | <input type="checkbox"/> |
| 3. _____ | <input type="checkbox"/> |

**3) Web-квест**

Код \_\_\_\_\_

*\*в квадратике пометить «-» или «+» верность выполнения задания!*

Критерии оценивания:

- «5» - верно сделаны все 3 задания;
- «4» - верно сделаны 2 и 3 задания, но в 1 задании неверно 2/3 вопроса;
- «3» - верно сделаны 2 и 3 задания, но в 1 задании неверно 4/5 вопросов;
- «2» - неверное сделаны 3 задания.

## Эталон ответов на задания

### Задание 1. Верны ли следующие утверждения

1. Натуральные единицы измерения это- килограммы, штуки, метры. (да)
2. В договоре о материальной ответственности указывается место жительства. (да)
3. Договор о материальной ответственности заключается со всеми работниками предприятия. (нет)
4. На предприятиях применяется только индивидуальная материальная ответственность. (нет)
5. Срок хранения отчета о движении продуктов на производстве 5 лет. (да)
6. В графе брутто сборника рецептур указана масса обработанных продуктов. (нет)
7. У маргарина в сборнике рецептур масса брутто совпадает с массой нетто. (да)
8. Не допускается замена неосновных продуктов, предусмотренных в рецептуре. (нет)
9. Норма вложения продуктов в рецептуре дана на один килограмм или на одну порцию. (да)

### Задание 2. Задачи

1. Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для приготовления 57 порций блюда «Рассольник домашний» выходом 250 г., рецептура № 153/II колонка.

#### 153. Рассольник домашний

|                           |     |      |     |      |
|---------------------------|-----|------|-----|------|
| <u>Капуста</u> свежая     | 100 | 80   | 100 | 80   |
| <u>Картофель</u>          | 240 | 180  | 400 | 300  |
| <u>Морковь</u>            | 50  | 40   | 50  | 40   |
| <u>Петрушка (корень)</u>  | 80  | 60   | —   | —    |
| <u>Сельдерей (корень)</u> | 29  | 20   | —   | —    |
| <u>Лук репчатый</u>       | 48  | 40   | 48  | 40   |
| <u>Лук-порей</u>          | 53  | 40   | —   | —    |
| <u>Огурцы соленые</u>     | 67  | 60   | 67  | 60   |
| <u>Маргарин столовый</u>  | 20  | 20   | 20  | 20   |
| <u>Бульон или вода</u>    | 750 | 750  | 700 | 700  |
| <b>Выход</b>              | —   | 1000 | —   | 1000 |

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5—7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5—10 мин до готовности вводят специи, соль.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. |
|-------|------------------|
|       |                  |

2. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов. **40**

- 3.1 Установите продажную цену блюда по рецептуре № 58 (выход 100 г.) по 2 колонке.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. | Цена, руб. | Сумма, руб. |
|-------|------------------|------------|-------------|
| ...   | ...              | ...        | ...         |

- 3.2 Установите продажную цену блюда по рецептуре № 68 (выход 100 г.) по 2 колонке.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. | Цена, руб. | Сумма, руб. |
|-------|------------------|------------|-------------|
| ...   | ...              | ...        | ...         |

- 3.3 Установите продажную цену блюда по рецептуре № 71 (выход 100 г.) по 2 колонке.

| Сырье | Масса БРУТТО, г. | Цена, руб. | Сумма, руб. |
|-------|------------------|------------|-------------|
| ...   | ...              | ...        | ...         |

### Задание 3. Решение квеста

**Код - 16914**

## Самоанализа урока

Группа 15 кол-во присутствующих 20 кол-во по списку 23

Тема урока «Практическая работа № 2. Работа со Сборником рецептов»

Урок проводился в форме игры «решение задач в командах» для:

- проверки полученных знаний методом разноуровневого тестирования пройденного материала;
- закрепления знаний и умений методом решать поставленные задачи в команде в форме сотрудничества, распределения ролей;
- развития у обучающихся логического мышления;
- умения работать самостоятельно и отвечать за свою часть выполняемой работы;
- самопроверки и взаимопроверки заданий.

За урок обучающиеся разделились на команды, выбрали лидера, получили задание. Проверили свои знания путем различных заданий (тесты, задачи, квест). Правильно организовали работу в подгруппах, распределив решение поставленных заданий между участниками подгруппы. Лидер осуществлял распределение заданий по уровню сложности, учитывая уровень знаний коллег, контролировал и помогал выполнять предложенные задания.

Поставленная цель на данном уроке была выполнена. Проверены полученные знания по теме, путем решения разноуровневых заданий. Работа по технологии сотрудничества, работа в подгруппах, дала возможность обучающимся проявить свои личностные качества, умение работать в команде.

Функция педагога на уроке по данной технологии заключается в консультировании и контроле хода урока и выполнении заданий обучающимися.

Таким образом, технология сотрудничества в команде и личностно-ориентированного подхода к обучающемуся позволяет свести к минимуму участие педагога и позволяет максимально обучающимся решать поставленные задачи.