СОГЛАСОВАНО

Старший мастер СП-3

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Ю. Заровский

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА**

**Урок** № 1 Учебная практика

**Название**  ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

**Дата** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Группа** 664 Курс 1

**Тема:** «Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей». «Пюре картофельное, морковь припущенная».

**Цели урока**

1. Обучающая: сформировать и закрепить практические умения и навыки приготовления пюре картофельного, моркови припущенной.
2. Развивающая: формирование творческого отношения к выполнению задания.
3. Воспитательная: формировать ответственность и самостоятельность в труде.

**Вид учебного занятия**: урок упражнений

* Тип урока: урок по изучению трудовых приемов и операций

**Межпредметные связи:** ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места. ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности. ОП.05. Основы калькуляции и учета. ПМ.01 Приготовления блюд из овощей и грибов. МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Педагогические технологии (или методическая цель урока) личностно-ориентированное обучение

**Форма организации:** индивидуальная

**Используемые методы обучения:** практический

**Время проведения урока:** 6 часов

**Материально-техническое и дидактическое обеспечение урока:**

* Оборудование, инструменты, инвентарь горячего цеха (холодильные камеры, электрические плиты, столы, весы, разделочные доски. О,С. Ножи, сковороды, посуда)
* Сырье и набор продуктов согласно технологическим картам.
* Набор посуды для отпуска блюд в дегустационном варианте (тарелки порционные)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы проведения (цели) урока** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность учащихся** | **Задания, выполнение которых приведёт к формированию компетенций** | **Формируемые компетенции** |
| **Организационная часть (1-2%)**  **Цель:** подготовить учащихся к работе | * Проверка явки учащихся на урок, внешнего вида с учетом санитарных требований * Проверка наличия дневников, рабочих тетрадей * Назначение дежурных * Закрепление рабочих зон для уборки | * Бригадир сдает рапорт о готовности к уроку, причинах отсутствия учащихся, санитарном состоянии |  | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |
| **Вводный инструктаж (12-15%)**  **Цель:** создание у учащихся полного и развернутого представления учебно-производственного процесса, его условиях, средствах, способах контроля и самоконтроля | * Ознакомление с темой программы * Сообщение цели урока * Озвучивает название профессионального модуля программы * Записывает на доске тему программы   **Мотивация учебной деятельности:**  Особое место занимают гарниры из картофеля. В зависимости от вкусовых особенностей основного продукта картофель подвергают разной тепловой обработки. Нарезку овощей можно производить только перед тепловой обработкой.  **Актуализация опорных знаний:**   * В чем состоит первичная обработка картофеля? * Какие формы нарезки картофеля вам известны? * Для каких целей их можно использовать? * Особенность оформления и подачи блюд.   Мастер разъясняет технологический процесс приготовление блюда, комментирует назначение технологической карты и использование ее в процессе приготовления блюда, заостряет внимание на технологический процесс приготовления, вкусовые качества блюда.  Необходимо в технологической последовательности приготовления соблюдать правила эксплуатации оборудования и технику безопасности. | Учащиеся внимательно слушают, делают записи в дневник производственного обучения.  Учащийся отвечает на заданные вопросы, анализируют, решают поставленные задачи  Учащиеся внимательно слушают делают записи в дневниках  Отвечают на поставленные вопросы по правилам эксплуатации оборудования и технике безопасности |  |
| **Текущий инструктаж**  **(70-80%)**  **Цель:** руководство деятельностью учащихся при выполнении учебно-производственных работ, контроль и анализ их знаний, умений и навыков | Расстановка студентов по рабочим местам, для организации и выполнения технологических операций по приготовлению «Пюре картофельное, морковь припущенная».  Личный показ мастера по выполнению  Приготовления блюда.  Последовательности, операций при приготовлении «Пюре картофельное, морковь припущенная».  Целевые обходы рабочих мест мастером:   * С целью проверки организации рабочих мест; * С целью рационального использования приспособлений, инвентаря, оборудования; * С целью проверки санитарного состояния рабочего места; * С целью проверки техники безопасности на рабочем месте; * С целью контроля правильности выполнения, приемов, операций; * С целью выявления допущенных ошибок; * С целью возможного исправления брака в работе;   Повторный показ приемов, операций для слабых учащихся.  Прием, анализ и оценка качества выполненных заданий. | Учащиеся занимают и организуют свое рабочее место (инструменты, инвентарь, посуда)  Учащиеся внимательно наблюдают за технологическим процессом выполнения последовательных операций при приготовлении картофельного пюре и моркови припущенной.  Учащиеся расходятся по рабочим местам и приступают к выполнению самостоятельной работы, осуществляют самоконтроль при помощи технологической карты.  Учащийся внимательно наблюдают за повторным показом и дублирует на своем рабочем месте. | Приготовление «Пюре картофельного», «Морковь припущенной». | ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.  (согласно ФГОС) |
| **Заключительный инструктаж (5-7%)**  **Цель:** анализ учебной работы | Подведение итогов работы:   * Дегустация * Анализ мастером наиболее типичных ошибок в работе обучающихся; * Определение лучших работ * Объявление и выставление оценок (с комментариями) * Выдача домашнего задания:   Составить технологическую карту: «Пюре картофельной, морковь припущенная».  Уборка рабочего места | * Дегустация: * Учащиеся демонстрируют оформленное блюдо, выполняю взаимооценку и самооценку. * Делают записи в дневник * Убирают рабочее место * Сдают дежурным * Дежурные сдают бригадиру. |  |  |