**Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**Интегрированного урока**

по дисциплинам «Технология приготовления сложной горячей продукции», «Технология приготовления сложной холодной продукции», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

**на тему: Составление меню со свободным выбором блюд**

**( постного комплексного обеда)**

Подготовила:

*преподаватель специальных дисциплин*

***Лисина Наталья Николаевна,***

Ветлужский район

2020 г.

**Введение**

Интегрированное учебное занятие - достаточно сложная форма учебной работы, которая требует длительной, тщательной подготовки. Она активизирует учебно-познавательную деятельность обучающихся, обеспечивает им возможность учиться самостоятельно, работать с дополнительными источниками информации, широко использовать образовательные ресурсы Интернет. Интегрированный урок относится к нетрадиционным типам уроков.

Интегрированный урок - это особый тип урока, объединяющего в себе обучение одновременно по нескольким дисциплинам при изучении одного понятия, темы или явления. В таком уроке всегда выделяются: ведущая дисциплина, выступающая интегратором, и дисциплина вспомогательная, способствующая углублению, расширению, уточнению материала ведущей дисциплины.

Интегрированные учебные занятия имеют определенные преимущества:

1. повышают мотивацию и формируют познавательный интерес, что способствует повышению уровня знаний и формированию умений и навыков обучающихся на более высоком уровне;
2. способствуют рассмотрению учебной дисциплины с нескольких сторон: теоретической, практической, прикладной;
3. позволяют систематизировать знания;
4. способствуют развитию, в большей степени, чем обычные уроки, развитию эстетического восприятия, воображения, внимания, памяти, мышления обучающихся (логического, творческого);
5. обладая большой информативной емкостью, способствуют увеличению темпа выполняемых учебных операций, позволяют вовлечь каждого студента в активную работу на каждой минуте урока и способствуют творческому подходу к выполнению учебных заданий;
6. формируют в большей степени общеучебные умения и навыки, а также рациональные навыки учебного труда;

7)способствуют росту профессионального мастерства преподавателя, так как требуют от него владения методикой новых технологий образовательного процесса.

Открытое интегрированное учебное занятие по дисциплинам «Технология приготовления сложной горячей продукции», «Технология приготовления сложной холодной продукции», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» по теме « Составление меню со свободным выбором блюд"

Целями учебного занятия по дисциплине «Технология приготовления сложной холодной продукции» являются проверить уровень знаний студентов и степень сформированности умений и навыков по технологии приготовления сложной холодной продукции. В процессе учебного занятия реализуются цели развития у обучающихся умения решать производственные задачи по расчету необходимого сырья для производства блюд. Способы организации учебной деятельности студентов на уроке позволяют сформировать у них творческий подход к выполнению учебных заданий.

Интегрированное учебное занятие предполагает использование педагогических технологий и проводится в виде организации работы ПОП. План учебного занятия на подготовительном этапе предполагает организацию аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы по составлению постного меню, что способствовало формированию у студентов практических навыков и умений, а также развитию их творческих способностей.

Таким образом, тема, цели, структура и содержание открытого интегрированного учебного занятия позволяют не только реализовать межпредметные связи между учебными дисциплинами «Технология приготовления сложной горячей продукции», «Технология приготовления сложной холодной продукции», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» но и способствуют мотивации обучения студентов по избранной специальности.

Следовательно, открытое интегрированное учебное занятие по дисциплинам «Технология приготовления сложной горячей продукции», «Технология приготовления сложной холодной продукции», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» соответствует основным характеристикам интегрированного урока:

а) учебный материал должен быть актуальным и содержать межпредметную связь;  
б) обеспечивается тесное сотрудничество преподавателей при подготовке

урока;   
в)осуществляется совместное руководство работой студентов;  
г) на всех этапах урока активизируется мыслительная деятельность студентов.

**План интегрированного учебного занятия.**

**Учебные дисциплины:** МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей продукции», МДК02.01«Технология приготовления сложной холодной продукции», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

**Тема:**  **Составление меню со свободным выбором блюд**

**(постного комплектного обеда)**

**Цели:**

**Обучающие:**

1. Закрепить правила составления меню, произвести расчет цены продажи блюд комплексного обеда;

2. Развитие коммуникативной компетенции на основе использования профессиональных знаний по дисциплинам.

**Развивающие:**

1. Развивать у обучающихся умение решать производственные задачи и производить расчеты необходимого сырья для приготовления блюд постного комплексного обеда с применением программ MS Excel

2.Формирование профессиональных компетенций по составлению постного меню и работе с нормативной документацией с использованием информационных технологий;

3. Развитие профессиональной культуры, определенной профессиональными и образовательными стандартами специальности.

4. Развитие профессионально-значимых качества специалиста.

**Воспитательные:**

1. Воспитать у обучающихся творческий подход при выполнении учебных заданий.
2. Формирование у студентов способностей к самообразованию с помощью информационных технологии в профессиональной деятельности.

**Тип учебного занятия:** урок закрепления и развития знаний, умений и навыков.

**Вид учебного занятия:** практическое занятие.

**Методы обучения**:

- практические

- наглядные

- словесные

**Междисциплинарные связи:**

МДК 03.01.«Технология приготовления сложной горячей продукции»,

МДК 02.01.« «Технология приготовления сложной холодной продукции»,

Математика

Информатика.

Информационные технологии в профессиональной деятельности

**Средства обучения**:

- дидактический материал для выполнения практической работы (задание на практическую работу) ;

- шаблон формы калькуляции комплексного обеда, созданный в электронном варианте в программе MS Excel;

- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Технические средства обучения:**

- компьютеры

- проектор

- экран

**Учебное место:** кабинет № 26

**Структура интегрированного учебного занятия:**

1. Организационный момент:

-проверка присутствующих обучающихся на занятии;

- оценка готовности аудитории;

-наличия нормативной документации: Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

2-3 мин.

2. Сообщение темы, цели занятия, домашнего задания, формы проведения учебного занятия, системы оценки знаний обучающихся (показать конечный результат практического задания)

**Критерии оценок при выполнении практического занятия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 70 ÷ 90 | 4 | хорошо |
| 50 ÷ 70 | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | 2 | неудовлетворительно |

Мотивация - «По результатам практического занятия меню постного комплексного обеда будет предложено для столовых ГБПОУ Нижегородской области».

**2. Вступительное слово преподавателя специальных дисциплин: . приложение 1 (презентация)**

Меню – это важное средство информации для предприятия питания, носитель рекламы, показатель статуса предприятия питания.

Меню – это информация для потребителей. По меню можно судить о типе, классе предприятия.

Оно должно быть составлено в соответствии с требованиями к данному типу предприятия питания и в соответствии со стандартом. (ГОСТ Р 50762 от 2007года, Постановление Правительства РФ от 15.08.1997г. №1036 (в ред. от 10.05.2007г. № 276) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

К составлению меню предъявляется ряд требований, которые мы повторим. 3-4 мин.

**3.Актуализация знаний обучающихся**.

Фронтальный опрос – 5-7 мин.

Вопросы:

1. Что собой представляет меню?

2. Какое должностное лицо составляет меню?

5. Какие первые постные блюда вы знаете?

6. Какие холодные блюда и закуски могут входить в постное меню?

7 Чем отличается ТК от ТТК?

Вспомните и обратите внимание, при расчете калькуляции постного меню

выход на 1 порцию холодных блюд и закусок может быть

50, 75, 100, 150, 200 грамм

**4. Объяснение выданного задания на практическую работу**

Обучающиеся делятся на микрогруппы по 2 человека. Для выполнения практической работы вы получили следующие документы: рецептуры блюд для комплексного обеда, которые были вами подготовлены на предыдущем занятии, ТТН, форму шаблона калькуляционной карточки в электронном виде, форму меню в электронном виде, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

С помощью этих документов вы должны выполнить практическую работу в программе MS Excel. по составлению калькуляции постного комплексного обеда. В соответствии с изученным теоретическим материалом по МДК 02.01 Технология приготовления сложных холодных закусок и МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в расчетные данные калькуляционной карточки ввести рецептуры следующих блюд: холодная закуска, 1 блюдо, 2 блюдо, напиток.

На экране демонстрируется образец заполненной калькуляционной карточки, где произведен расчет цены каждого блюда и цены постного комплексного обеда.

В соответствии с расчетными данными калькуляционной карточки вы должны оформить меню с ценой каждого блюда и полной стоимостью постного комплексного обеда в программе MS Office Word.Вы все должны прийти к единому результату. Конечный результат практического задания демонстрируется на экране.

**5. Вступительное слово по "Информационным технологиям в профессиональной деятельности".**

Для проведения калькуляции, согласно выданного вам задания, комплексного обеда удобно использовать программу MSExcel. Данная программа позволяет провести требуемые расчеты.

Программа входит в пакет MSOffice, на первом курсе вы знакомились с работой в данной программе. Программа представляет собой электронную таблицу.

Напоминаю Вам ряд особенностей при работе в данной программе.

1. Те ячейки, где вы будете вносить числовое значение,в вашем случае, должны иметь формат числовой или денежный. Для этого выделите необходимый блок ячеек, правой клавишей мышки щелкаем, открываем окно, *Формат ячеек*иустанавливаем требуемый формат, число десятичных знаков. При выборе денежного формата вы можете также выбрать обозначение валюты.
2. Если вам потребуется большее количество строк, чем в вашем шаблоне, то необходимо сделать следующее: выделяем строку где необходимо вставить дополнительные строки, щелкаем правой клавишей мышки, выбираем команду*Вставить*, в появившемся окне отмечаем *Вставить строки*.

Для заполнения калькуляционной карточки вам потребуется следующие значения:

Индигриенты и их вес, входящие в блюда, для вашего комплексного обеда. Их вы возьмете из рецептуры комплексного обеда.

Цену сырья вы возьмете из товаро – транспортной накладной.

При помощи шаблона формы калькуляционной карточки вы должны высчитать себестоимость обеда и цену, за которую будет продаваться каждое блюдо, и конечную цену комплексного обеда

Более подробно о выполнении вашего задания рассказано в инструкционной карте.

**6. Рефлексия:** Что нового вы узнали на уроке?

Мотивация - «По результатам практического занятия меню постного комплексного обеда будет предложено для столовых ГБПОУ Нижегородской области», так как оно получилось разнообразное и не дорогое.

Оцениваются задания в микрогруппах.

**7. Подведение итогов и домашнее задание:**

7.1. «Технология приготовления сложной горячей продукции», подготовить сообщения по теме «Постные супы»

7.2. По дисциплине «Технология приготовления сложной холодной продукции», подготовить презентации, применяя Информационные технологии в профессиональной деятельности по темам: « Виды горячих закусок из морепродуктов», « Закуски из яиц ».

**Список литературы**

Основные источники:

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2017.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2016г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд.,стер.–М.:Издательски центр «Академия», 2016.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2017.

Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания. М.: Форум, 2008 г., 2016г. (стереотип.)

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Форум, 2013г.

**Дополнительные источники:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Электронные издания:**

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: **http://www.biblioclub.ru**

2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

3. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

http:/ /www.pitportal.ru/