

Анотация.

Данная технологическая карта урока составлена по новым требованиям ФГОС. При составлении рассмотрены элементы современных образовательных методов и технологий проблемного, дифференцированного обучения, информационно - коммуникационных и игровых технологий, , которые можно применить при проведении учебных занятий по МДК.03.01" Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции "

Технологическая карта урока

<i>Организационная информация</i>	
Ф.И.О. педагога	Головки Людмила Васильевна
Профессия/специальность	Преподаватель спецдисциплин
Группа	№ 123
УД/МДК/УП	МДК. 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»
Тема	Тема 3.7. «Технология приготовления блюд из мяса, дичи, субпродуктов»
Тема урока	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении стэйков. Правила жарки, определение готовности.
Общие компетенции	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Профессиональные компетенции	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<i>Методическая информация</i>	
Тип урока	Комбинированный
Цели урока	<i>Образовательная:</i> Сформировать на уроке знания по ассортименту стэйков, умение анализировать на основе нескольких источников. <i>Развивающая:</i> Развивать у студентов мышление, творческую активность, умение самостоятельно работать с учебной литературой, интернет-источниками. <i>Воспитательная:</i> Воспитывать у студентов любовь к выбранной профессии.
Задачи урока	Формирование знаний и практических умений технологии приготовления стэйков, формирование

	навыков сбора и обработки информации.
Используемые педагогические технологии, методы и приемы	Педагогические технологии: информационно-коммуникативные, образовательные, технологии, проектно-исследовательской деятельности; методы - словесные, наглядные, практические, проблемного обучения, личностно ориентированное обучение.
Время реализации урока	1.30 мин.
Планируемые результаты (знания, умения, навыки и качества, которые актуализируют/приобретают/закрепляют студенты в ходе урока)	<p><i>Студент должен уметь:</i></p> <p>У₁ - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У₂ - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У₃ - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и птицы;</p> <p>У₄ - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У₅ - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><i>Студент должен знать:</i></p> <p>З₁ .ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и птицы;</p> <p>З₂ .требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд их мяса;</p> <p>З₃ .основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>З₄ .температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из мяса и птицы;</p> <p>З₅ - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>З₆ .виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>З₇ .технологии приготовления сложных блюд из мяса и птицы;</p> <p>З₈ .правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>З₉ .технику нарезки на порции готовой птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>З₁₀ .варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд мяса и птицы;</p> <p>З₁₁ - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</p>

Необходимое оборудование и материалы			Интерактивная доска, мультимедийное устройство.		
Дидактическое обеспечение урока			Опорный конспект, видеофильм "Приготовление стэйков - мастер - класс от шеф - поваров стэйкхаузов", мультимедийный проектор, презентация «Технология приготовления стэйков».		
В помощь педагогу					
Список учебной и дополнительной литературы			«Технология приготовления пищи». Учебник для студентов СПО Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова		
Ссылки на использование Интернет-ресурсов			http://www.povarenok.ru кулинарные рецепты http://master-povar.pf кулинарная школа http://www.liveinternet.ru/users/ananyeva57/post277444297/ интернет - журнал http://www.kulinariya.ru/ Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями. http://www.1001recept.com/ Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария. http://www.gurmania.ru - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты http://www.ekulinar.ru - Кулинария блюд. http://www.povara.ru - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру http://culinar.claw.ru/ - Кулинарная энциклопедия Интернет -источники на 25.04.17 г.		
Структура и содержание урока, деятельность педагога и студентов					
Фаза урока	Этап урока	Время, продолжительность этапа	Деятельность студента	Деятельность педагога	
Начало образовательного мероприятия	Инициация (приветствие, знакомство)	2	- Приветствие; - проверка списочного состава группы;	- Приветствие; - проверка списочного состава группы;	
	Актуализация знаний/ Закрепление изученного материала (обсуждение домашнего задания)	15	Выполнение задания по опросу - составляют схему фишн - боун. Составить технико - технологическую карту согласно образцу. Приложение 3,10. Проверка парами, затем сверка с правильными ответами на доске. Выполнение домашнего задания в виде составления презентации по приготовлению стэйков, степеней прожарки (на выбор). Найти книгу	Сверка схемы с помощью интерактивной доски.(Приложение 10). Выдача домашнего задания на выбор. Найти книгу по фото в электронном варианте. Составить презентацию по приготовлению стэйков (1 вариант). Составить технико - технологическую карту согласно образцу. Приложение 9.	У ₁ , У ₂ , У ₄ , У ₃ , У ₅ , З ₁ , З ₂ , З ₉ , З ₁₀ , З ₁₁ ,

			в электронном варианте.		
Работа над темой	Целеполагание (погружение в тему, определение целей)	5 мин.	Студенты посредством слайда самостоятельно изучают и комментируют цели урока, сформулированные преподавателем. Студенты анализируют и выделяют главное. Составляют бизнес - план. Задачи записываются на листах, некоторые студенты озвучивают их.	Обозначить проблемы – сложность изучения приготовления стэйков; поставить задачу – определить, как с помощью дисциплины можно приготовить стэйки, определить их степень прожарки. Мотивировать студентов на необходимость соблюдения требований технологического процесса. Определяем связь занятия с другими дисциплинами (производственным обучением, техническим оснащением, микробиологией). Раздаются рабочие тетради для анализа в конце занятия. После формулирования темы и цели, предлагаю студентам сформулировать свои задачи (бизнес - план), которые они ставят для изучения материала. Задачи записываются на листах, некоторые студенты озвучивают их. Листочки остаются на столах и в конце занятия подводится итог о выполнении. Деление на несколько бригад по 5 человек.	
	Интерактивная лекция (передача и объяснение педагогом нового материала)	8 мин. 10 мин. 10 мин. 5 мин. 2 мин.	Отвечают на вопросы диктанта. Студенты просматривают слайды презентации, чередуя с видео. Делают записи в рабочую тетрадь прорабатывая материал. Наблюдают за практическим определением степени прожарки стэйков (на руке). Закрепляют практическими навыками, самостоятельно исследуют степени прожарки.	Предлагаю студентам слайды ассортимента стэйков, степеней прожарки различных стэйков, в зависимости от наименования. Использую ранее полученные знания по ассортименту полуфабрикатов стэйков. (Повторение мдк.01). Приложение 1,2. В качестве повторения диктант. Приложение 3. Показываю видеоролики профессиональных шеф – поваров ресторанов и стэйкхаусов. В широком поле информации студентам тяжело сориентироваться самостоятельно, т.к. учебная литература отсутствует), поэтому подбираю материал самостоятельно. Теоретические вопросы чередую с видеопросмотром. При изучении новой темы проводим релаксацию (1-2 мин). Составляю перечень вопросов для изучения. 1. Ассортимент стэйков в зависимости от частей туши. (опорный конспект, видео, слайд). Приложение 2, 4.	У ₂ , У ₄ , У ₃ , З ₁ , З ₂ , З ₉ , З ₁₀ ,

		10мин.	 <p>Подбирают посуду для подачи стэйков.</p> <p>Видеоролик из 7 частей</p> 	<p>2.Степени прожарки стэйков.(опорный конспект, слайд, видео). Приложение 4,7.</p> <p>3.Технологический процесс приготовления стэйков. (опорный конспект, слайд, видео). Приложение 4,6.</p> <p>4. Характеристика посуды для подачи стэйков.(опорный конспект, слайд, видео) Приложение 5.</p> <p>Просмотр видео по приготовлению стэйков от шеф - поваров стэйк хаусов.</p> <p>Практический опыт по определению способов прожарки. (показываю студентам как правильно определять степень прожарки).</p>	
	Проработка содержания темы (самостоятельная работа на уроке)	5мин.	Составление схемы фишн - боун, практическое определение степеней прожарки стэйков, проверка рабочих тетрадей, обсуждение бизнес - проектов. Оценивание друг друга. Активное участие в соревновании по определению степеней прожарки.	Предлагаю составить схему фишн - боун. Приложение 3, 10. В рабочих тетрадях поставлены как вопросы теоретического так и практического характера (использование практических знаний). Приложение 8. Экспертами выступают поочередно представители одной из бригад.	
Завершение образовательного мероприятия	Эмоциональная разрядка (релаксация, разминка)	На протяжении урока	Делают физические упражнения, отвечают на юмористические и крылатые выражения. Заряжаются положительными эмоциями.	В качестве разминки использую вербально - стилистические приёмы - фольклор, юмор, крылатые выражения о приготовлении пищи, еде. При объяснении нового материала, для лучшего усвоения,	

			Выполняют физические упражнения.	устраиваю физкультурную паузу.	
	Подведение итогов	10мин.	Обсуждают выполнение бизнес – плана составленного индивидуально в начале занятия, его актуальность. схема фишн - боун.	Оцениваю работы студентов в соответствии с заданием.	
	Рефлексия	5мин.	Отвечают на вопросы тестов, записей в рабочих тетрадях. Участие в соревновании по определению степеней прожарки стэйков.	Элементы рефлексии использую не только на этапе подведение итогов, но и при проведении лекции. В течение объяснения новой темы задаю студентам вопросы на осмысление знаний о том, встречали ли они предприятия по приготовлению стэйков, студенты дают критический анализ использования различных степеней прожарки мяса. Завершение урока при подведении итогов в виде схемы фишн - боун, рефлексией способствует усвоению нового материала, применению его на практике.	У ₄ , З ₁ , З ₃ , З ₄ , З ₅
Домашнее задание		3мин.	<p>Записывают задание. Найти книгу в электронном варианте. Составить технико - технологическую карту согласно образцу. Приложение 9.</p> 	Составляют презентацию по приготовлению стэйков, используя посуду для подачи. (на выбор). Найти книгу в электронном варианте. Составить технико - технологическую карту согласно образцу. Приложение 9.	У ₁ , У ₂ , У ₄ , У ₃ , У ₅ , З ₁ , З ₂ , З ₉ , З ₁₀ , З ₁₁

					
--	--	--	--	--	--