

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Преподаватель	Соколова Татьяна Витальевна			
Учебная дисциплина	МДК 02.01 технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Группа	114			
Специальность	19.01.17 Повар, кондитер			
Раздел дисциплины	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога			
Тема изучения	Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.			
Тема урока	Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд из жареных яиц. Характеристика. Ассортимент. Требование к качеству.			
Номер учебного занятия по КТП	2-34			
Вид занятия	лекция с элементами беседы			
Тип урока	Сообщение новых знаний.			
Цель урока: образовательная	Ознакомить обучающихся с технологией приготовления простых жареных блюд из яиц			
развивающая	Расширить и углубить знания обучающихся об использовании яичных продуктов, увеличении ассортимента блюд из яиц			
воспитательная	Воспитывать интерес к избранной профессии			
валеологическая				
Создание благоприятного психологического климата				
Образовательные результаты				
Общие компетенции	Профессиональные компетенции	Практический опыт (действия)	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность		установление обучающимися	Организовывать собственную	

<p>и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>связи между целью учебной деятельности и ее мотивом; умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной форме; развитие мыслительных операций анализа, синтеза, сравнения, установление причинно-следственных связей; постановка и самостоятельный поиск решения проблемного вопроса.</p> <p>социальная компетентность, учет позиции товарищей и преподавателя, умение слушать, вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении, продуктивно взаимодействовать.</p>	<p>деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Знать процесс готовки и оформления основных и простых блюд из вареных и жаренных яиц</p>
Организация образовательной среды				
Педагогические технологии	Методы обучения	Образовательные ресурсы	Междисциплинарные и межкурсовые связи	Формы организации

				работы
<p><i>Информационно-коммуникационные технологии</i></p> <p><u>Преподаватель:</u> Проведение актуализации знаний, объяснение нового материала как правильно готовить жареные яичные блюда разбор «типичных ошибок».</p> <p><u>Обучающиеся:</u> работают</p> <p>- Карточками-задания (приложение №1);</p> <p>Использование активных форм и методов (Мозговая атака)</p> <p>Работая над проблемой развития творческих способностей обучающихся на учебных занятиях значительные педагогические усилия направлены на мотивацию студентов, поэтому использую <i>развивающие технологии</i>, активизирующие деятельность обучающихся. К ним относятся <i>игровые технологии</i>. <i>Дидактические игры:</i> «Выставка картин», «Найди ошибку».</p>	<p>целеполагание; вопросительные слова проблемная ситуация; самостоятельная творческая практическая работа с карточками-задания ; самоанализ; самооценивание; эвристическая беседа; рассказ; рефлексия</p>	<p>Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран, компьютер, колонки, доска.</p> <p>презентация PowerPoint по теме учебного занятия;</p> <p>Дидактический материал: карточка - задания, презентации «Приготовление яичницы глазуньи», видео фильм «приготовление яичницы-глазуньи», «Приготовление омлетов»</p>	<p>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>ОП.06 «Охрана труда»</p>	<p>фронтальная, групповая, индивидуальная</p> <p>Оценка результатов деятельности:</p> <p>- самооценивание; - проверка и анализ выполнения творческого задания.</p>

Технологический процесс урока

Тип урока Комбинированный

Деятельность преподавателя и объем времени	Деятельность обучающихся	Формируемые образовательные результаты			
		Общая компетенция		Профессиональная компетенция	
		Умения	Знания	Умения	Знания
1	2	3	4	5	6
I. Организационный этап.					
Орг.момент	Приветствие,	Самостоятельно		Умение осознанно	Знать процесс

Сообщение темы урока через постановку вопросов; озвучивание вопросов; Объяснение нового материала	проверка наличие обучающихся; -проверка обучающихся о готовности к уроку. Формулирование темы учебного занятия при помощи наводящих вопросов; Ответы на вопросы; Формулирование цели и задач занятия	формулировать тему учебного занятия, понимать значимость учебной темы для профессиональной деятельности.		и произвольно строить речевое высказывание в устной форме	оформления основных и простых готовых блюд из вареных яиц.
---	--	---	--	---	--

II. Проверка домашнего задания, уточнение направления актуализации полученных знаний и умений

Фронтальная работа с обучающимися; организация работы	Ответы на вопросы преподавателя, мозговая атака, работа с карточками	объяснять виды используемых яиц, использование меланжа, яичного порошка для приготовления блюд	Знать термины и понятия	Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом;	Знать приготовление блюд из отварных и жареных яиц
--	--	--	-------------------------	--	--

III. Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности обучающихся.

Демонстрация слайдов; видео фильм «Приготовление яичницы-глазуньи», «Приготовление омлетов» эвристическая беседа с обучающимися	Включение в эвристическую беседу, ответы на вопросы преподавателя, постановка проблемного вопроса	Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме	Знать термины и понятия:	Иметь представление об украшении готовых блюд	Знать правила оформления блюд из яиц, основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, охрану труда
---	---	--	--------------------------	---	---

IV. Воспроизведение изученного и его применение в стандартных условиях.

<p>Постановка проблемного вопроса</p> <ul style="list-style-type: none"> – почему нельзя удлинять срок варки яиц ? <p>Контрольные вопросы:</p> <p>Мозговая атака:</p> <ul style="list-style-type: none"> - что представляет собой меланж; - для каких блюд используют меланж; - для замены 1 яйца, сколько грамм берут меланжа; - какую технологическую операцию производят после размораживания желанжа; - для замены 1 яйца, сколько грамм берут яичного порошка; - в каком соотношении разводят яичный порошок и чем; - сколько времени выдерживают для набухания; - что происходит с белком яйца при нагревании; - как варят яйца; - какую посуду применяют для варки яиц; - сколько воды берут для варки 1 яйца; - какой консистенции получают яйцо в зависимости от варки; - какой водой промывают яйца 	<p>Поиск вариантов решения проблемного вопроса</p>	<p>Знать приготовление блюд из яиц, меланжа, яичного порошка</p>	<p>Знать приготовление блюд из жареных яиц</p>	<p>Иметь представление об готовых блюдах из яиц, совместимость пищевых продуктов при оформлении готовых блюд, требование к качеству</p>	<p>Знать правила оформления блюд и гарниров по требованию СанПин,</p>
---	--	--	--	---	---

, после варки и почему; - какой белок и желток содержит яйцо всмятку; - если появилась трещина на скорлупе, чтобы избежать вытекания яиц, что нужно сделать и почему.					
V. Итоги занятия.					
Организует обсуждение результатов, мозговой атаки, правильность заполнения карточек - заданий	Выстраивают причинно следственные связи Решение проблемного вопроса	Взаимодействие в групповом коллективе	Алгоритм выполнения практических заданий, карточек	Иметь представление об приготовлении яичницы-глазуньи натуральной или с гарниром, омлетов натурального, смешанного, фаршированного, оформлении готовых блюд, требование к качеству, сроки хранения	Знать правила оформления блюд по требованию СанПин,
VI. Рефлексия.					
Формы контроля; Оценка, обсуждение результатов деятельности работы, решение проблемного вопроса, выполнение поставленной цели	Самооценивание; участвуют в обсуждении	Осознанно строят выводы	Выражают собственное мнение о работе и полученном результате	Умение осознанно оценивать и анализировать результаты своей и товарищей деятельности	Знать методы оценивания

VII. Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению					
1. Составить таблицу «Требования к качеству простых жареных блюд из яиц», презентация «Приготовление фаршированных омлетов»	Ответы на контрольные вопросы.	Составить таблицу в соответствии по требованию СанПин ,			