

Методическая разработка урока теоретического обучения профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

для обучающихся на базе среднего общего образования

МДК. 04. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема урока: «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов»

**Преподаватель профессионального цикла
Шумилкина Марина Николаевна**

Методическая характеристика и особенности проведения урока

Тема: «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов» **входит в** МДК. 04. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Содержание материала активизирует творческие возможности обучающихся и формирует общие и профессиональные компетенции, занимает важное место при освоении профессии «Повар, кондитер».

Выбран наиболее приемлемый для достижения цели, тип урока «Урок открытия новых знаний, приобретения умений и навыков».

На уроке реализуется дидактический принцип моделирования профессиональной деятельности в учебном процессе как средство формирования ОК и ПК. Вид урока - имитационная деловая игра, на которой студенты не только осваивают, понимают и воспринимают информацию, но и осуществляют самостоятельные индивидуальные и групповые практические действия по решению ситуаций.

В условиях учебного процесса деловая игра – это форма воссоздания профессиональной деятельности и системы отношений с другими людьми. Игровое моделирование решает в уроке важные педагогические задачи. Оно способствует созданию целостного представления о профессиональных и общих компетенциях в динамике и их месте в реальной действительности.

На уроке используются следующие технологии:

- интерактивная (все решения принимаются сообща, сначала индивидуально, а потом в малых группах, затем обсуждают в дискуссии);
- лично – ориентированная (обучение обеспечивающее условия для развития индивидуальных способностей);
- информационно – коммуникационная (медиа средства на этапе мотивации возбуждают интерес, будят и поддерживают любопытство. Она интенсифицирует восприятие через образные представления, способствует формированию ОК);
- игровые технологии направлены на развитие творческой самостоятельности, приобретение нового практического опыта, формированию ОК и ПК;

Используются активные методы и приёмы:

- мотивационная беседа
- диалог с элементами дискуссии
- групповое инструктирование
- коллективной деятельности
- рефлексии.

Сочетание различных методов и средств обучения позволяют учитывать индивидуальные возможности обучающихся, что обеспечивает эффективную реализацию целей и задач урока.

Основные виды деятельности обучающихся на уроке:

- участие в диалоге – дискуссии, направленной на создание ситуации оптимизма и успеха
- вовлечение в игровую ситуацию для активизации мыслительной деятельности и формирования теоретических знаний
- организация работы в группах для формирования навыка коллективной работы, творческого и соревновательного духа.

Контроль осуществляется на протяжении всего урока в устной форме (фронтально, групповая оценка, самооценка и взаимооценка).

Планируемые результаты урока:

Овладение

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Технологическая карта конструирования урока

Автор-разработчик	<u>Шумилкина Марина Николаевна</u> , преподаватель высшей квалификационной категории
Специальность	43.01.09 Повар, кондитер
Тема программы	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Тема урока	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд.
Цели урока:	
Образовательная	Обучающая: выявить уровень знаний и профессиональных умений в оформлении десертов. Создать условия для формирования профессиональных компетенций по технологии приготовления холодных десертов
Развивающая	Способствовать формированию общих компетенций: ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Воспитательная	Способствовать воспитанию устойчивого интереса к своей будущей профессии, ответственности за результаты своей работы, умение работать в команде.
Личностные цели	Контролировать самостоятельно свою работу и оценить ее. Проявить творческое отношение к выполнению работы. Совершенствовать навыки работы в команде.
Требования к знаниям и умениям в соответствии с программой и требованиями ФГОС	знать: <ul style="list-style-type: none"> – теоретические знания в области ассортимента и требований к качеству, условий и срокам хранения, рецептов, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных десертов; – норм расходов, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

	<p>организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении.
Тип урока	Урок открытия новых знаний, приобретения умений и навыков
Вид урока	Имитационная деловая игра
Методы урока	Мотивационная беседа, диалог с элементами дискуссии, групповое инструктирование, коллективной деятельности, рефлексии. Наглядный, практический
Правила техники безопасности и санитарии	Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе с ИСО.
Вид используемых на уроке средств ИКТ	Презентация в среде MS PowerPoint
Необходимое аппаратное программное обеспечение	ПК, интерактивная доска, мультимедийный проектор
Дидактический раздаточный материал	<i>Технологические карты №1, №2, №3</i>
Междисциплинарные связи	<p>ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего мест</p> <p>УП 04 Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов</p>
Литература	<p>Учебники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Учебник И.П.Самородова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, М. изд центр «Академия», 2017г 2. Интернет-ресурсы http://povar.ru www.edu.ru Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей) www.kulinaram.ru www.pitportal.ru <p>Справочники :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Технологическая карта конструирования урока

№ п/п	Дидактическая структура урока	Методическая структура урока					
		Цель этапа	Длительность этапа	Методы и приёмы	Формы организации деятельности обучающихся	Функции и основные виды деятельности преподавателя	Оценка результата деятельности обучающихся
1	2	3	4	5	6	7	8
I.	Организационный момент урока	Организовать работу, создать комфортные условия, активизировать внимание обучающихся.	30сек	Словесный (диалог)	Фронтальная – постановка целей совместно с преподавателем, осознание обучающимися значимости применяемых знаний и умений	Организация эмоционального настроя обучающихся	Организации работы в команде, взаимодействие с коллегами
II.	Мотивационный этап постановки целей и задач образовательной деятельности	Обеспечить мотивацию к принятию обучающимися учебного материала	30сек	Словесный, эвристическая беседа	Фронтальная	Организационные: Организация внимания, Объявление темы и формы проведения, Постановки целей совместно с обучающимися, Инструктирование эмоционального обеспечения положительных эмоций и соревновательного настроения.	осуществляет устную коммуникацию ОК 05.Формировать учебно-познавательную компетентность.
III.	Актуализация ранее изученного материала. Выявление учебных проблемных затруднений.	Активизация знаний полученных ранее	1минута	Словесный, имитационный игровой ситуации.	Фронтальная	Организационные: организация опроса, оценивание ответов, регулирование очередности ответов. Эмоциональное	осуществлять поиск информации. учебно-познавательная компетентность.

						объявление результатов.	ПК02
IV.	Первичное усвоение нового, первоначальная проверка понимания	Создать условия для осознанного восприятия материала. Обеспечить применение знаний в практической деятельности.	12 мин	Словесный, демонстрационный, с использованием ИКТ.	Групповая	Организация групповой работы, координация деятельности обучающихся	Выбрать способы решения задач и профессиональной деятельности. ОК 01 . Формирование учебно-познавательной компетентности, продуктивной коммуникации обучающихся, умение работать в команде ОК 04.
V.	Закрепление усвоенных познаний и умений, самостоятельная работа	Сформировать компетентные качества будущего специалиста.	4мин	словесный , практический.	Групповая	Организационные: Организация проведения презентации, экспертирование правильности ответов, поддержка эмоционального настроения.	Формирование учебно-познавательной компетентности, устной коммуникации использование информационных технологий ОК 09.
VI.	Консультирование по домашней работе	Осознанное углубление знаний.	30сек	Словесный	Фронтальная	Консультирование	
VII.	Рефлексия. Оценка самостоятельной работы, самоанализ, оценка эмоциональной среды.	Анализ полученных знаний, оценка личной удовлетворенности.	2 мин	Словесный, познавательно-рефлексивный	Фронтальная	Координатор. Организатор: формирование потребности студентов к рефлексии. Установка на осознание внутренних источников саморазвития	Формирование учебно-познавательной компетентности,

		<p>задания с учетом работы в течение урока. (высвечиваются названия команд). Сегодня вы работаете в командах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шеф 2. Шоколатье 3. Вкус жизни <p>Наш урок будет проходить в три этапа:</p>		<p>Слайд 8: Названия команд</p> <p>Слайд 9: Этапы урока</p>
<p>3.Актуализация ранее изученного материала. Выявление учебной проблемы, затруднений.</p>		<p>Первый этап: Экспресс-вопрос Для путешествия необходимо приобрести билеты на самолет. Приобретение билета- это ваш правильный ответ на вопрос:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Как вы думаете, какие сейчас самые популярные десерты? – Какие виды теста используют приготовления десертов? – Какие ингредиенты используют для декорирования десертов? <p>Молодцы, ребята, вы все справились с заданиями и получили билеты, нас приглашают на посадку. Пусть наш урок превратиться в 20 минутное прекрасное путешествие. Я желаю вам успехов!</p>	<p>Студенты слушают, осмысливают, отвечают предполагаемые ответы: Тирамису (Италия), десерт Павлова, Пахлава (Турция), Торт «Наполеон», (Чизкейк, Макароны,) (бисквитное, заварное, белковое, песочное) (соусами, сахарной пудрой, фруктами и ягодами, желе, какао,)</p>	<p>Интерактивная доска. ПК. Проектор.</p> <p>Слайд 10,11,12,13: экспресс-вопрос</p> <p>Слайд 14:Посадка на самолет</p>

<p>4. Первичное усвоение нового, первичная проверка понимания.</p>	<p>10мин</p>	<p>Второй этап: На втором этапе мы изучим технологический процесс приготовления и оформления десертов. (на экране высвечивается земной шар с флагами стран) Великолепно оформленные изысканные десерты – это визитная карточка классической кулинарии этой страны. Поэтому не зря традиционную кухню этой страны называют высокой! (звучит музыка на французском) конечно, это ФРАНЦИЯ..</p> <p>Макарон, мильфей, шоколадный фондан.</p> <p style="text-align: center;">МАКАРОНИ</p> <p>С технологией приготовления данного десерта нас познакомит шеф-кондитер Доминик Цецелон. Внимание на экран: Всем понятна технология приготовления? Есть ли у вас вопросы . – Назовите сырье используется для приготовления этого десерта? Мы продолжаем наше путешествие дальше. 2. Наш самолет заходит на запланированную посадку в удивительную и прекрасную во всех отношениях страну, которую прославили Рафаэль и Микеланджело. Десерты – восхитительны уже в названиях, о которых нужно слагать отдельные поэмы. ИТАЛИЯ. Тирамису – хрустяще-воздушное лакомство с сыром маскарпоне, Панна котта – сливочно-желейный десерт, Канноли – кремовые трубочки. И это далеко не весь перечень сладостей, которыми гордится эта страна.</p> <p style="text-align: center;">ТИРАМИСУ</p>	<p>С предполагаемые ответы: слушают, участвуют в беседе, записывают.? (по телевизору, в ресторанах, в магазинах, сами готовили, нежнейший десерт из воздушного теста)</p> <p>(сахар, яйца, миндальная мука, ганаш(сливки с шоколадом)</p> <p>С предполагаемые ответы: слушают, участвуют в беседе</p>	<p>Слайд 15: Технологический процесс приготовления десертов.</p> <p>Слайд 16:Страны мира</p> <p>Слайд17:Франция</p> <p>Слайд18,19:Десерты Франции</p> <p>Слайд19:Видео</p> <p>Слайд 20:Италия</p> <p>Слайд 21,22: Десерты Италии</p>
--	--------------	---	---	--

		<p>Один из самых популярных шеф-поваров в мире, предприниматель, автор многих профессиональных книг, участник теле-шоу Гордон Рамзи раскроет секрет приготовления этого великолепного десерта. (на экране видео). Есть ли у вас вопросы по приготовлению</p> <p>– Какие ингредиенты используют для приготовления этого десерта?</p> <p>Совершенно верно!</p>	<p>С предполагаемые ответы: слушают, участвуют в беседе (сыр маскарпоне, сливки, печенье савоярди, кофе, вино, шоколад, какао)</p>	<p>Слайд 23: ТИРАМИСУ</p> <p>Слайд 24:Видео</p>
		<p>3. Продолжается наше путешествие под крылом самолета страны, которая отличается удивительной природой, невероятной чистотой окружающей среды, страна эльфов В национальной кухне этой страны особое место отводится десертам. Они сочетают в себе простоту и необычность.</p> <p>«НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ»</p> <p>Сладкое в этой стране любят и умеют его готовить. Печенье, бисквиты и уникальный торт обязательно подают гостям страны. Самый необычный новозеландский десерт. Павлова из воздушного безе со взбитыми сливками и свежими фруктами. Свое название десерт получил в честь русской балерины, выступавшей в этой стране с гастролями.</p> <p>Высвечиваются десерты: Анна Павлова,</p>	<p>Слушают, участвуют в беседе,</p> <p>слушают, участвуют в беседе,</p>	<p>Слайд 24: Новая Зеландия</p> <p>Слайд 25,26: Десерты Новая Зеландия</p> <p>Слайд 27:Видео</p> <p>Слайд 28:Десерт Павлова</p>

<p>5. Закрепление усвоенных познаний и умений, самостоятельной работы.</p>	<p>5мин</p>	<p>Именно этот десерт входил в программу международного чемпионата WSR 2017г. Сегодня мы окажемся на рабочей площадке чемпионата мира профессионального мастерства и посмотрим технологию приготовления этого десерта ваших сверстников. Итак, внимание на экран: Высвечиваются десерты: Анна Павлова, – Назовите вес этого десерта? – Третий этап нашего урока: выполнение практического задания: Задание 1: 1. На ваших компьютерах открыта технологическая схема приготовления десерта с недостающими операциями, Необходимо восстановить схему, дополнив операции. Время выполнения 2 минуты. Проверяю правильность приготовления задания. Эталон высвечивается на доске. Молодцы, вы все справились с заданием! Задание 2: Второе практическое задание: Выполнить оформление десерта, согласно заданию. Перед тем как вы приступите к заданию, я покажу вам варианты оформления десертов. Для оформления вы используете приложение №..., десерт, ингредиенты, инвентарь, собственную фантазию. Время выполнения 3 минуты. Проверяю правильность выполнения задания. Молодцы, вы все справились с заданием, проявив свой профессионализм и фантазию. Выполнили работу на «Отлично». Особо хочу</p>	<p>Выполняют задания командой Смотрят, проверяют, осмысливают</p> <p>Выполняют задания командой</p>	<p>Слайд 29: Задание №1</p> <p>Слайд30: Слайд-шоу</p> <p>Слайд 31: Эталон</p> <p>Слайд 32: Задание №2</p> <p>Слайд 33: Слайд-шоу</p>
--	-------------	--	--	---

		отметить ...		
6.Рефлексия урока: оценка самостоятельной работы, самоанализ, оценка эмоционального настроения.	2мин	<p>Подведение итогов. Вот и заканчивается наше путешествие. Мы возвращается домой с багажом знаний- о десертах Франции, Италии, Новой Зеландии.. Давайте вспомним, какова была цель нашего урока. Ваше мнение мы её достигли? Мне бы хотелось узнать ваше мнение об уроке. Если вам понравился урок - поднимите цветные десерты, если нет- черно-белые десерты. СПАСИБО ВСЕМ ЗА ПРИЯТНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ!</p>	слушают, высказывают свое мнение	<p>Слайд 34: Прибытие самолета</p> <p>Слайд35: Рефлексия</p>
Консультация домашней работы	1мин	<p>Домашнее задание: Составить технологические карты десертов для выполнения практической работы. Урок окончен. Благодарю всех за работу!</p>	записывают	<p>Слайд 36: Записывают домашнее задание.</p>