

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;

правила выбора основных продуктов.

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;
- температурный режим и правила приготовления супов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Используемые приемы, методы, технологии обучения:

Приемы: «Вопрос к размышлению».

Методы обучения, частично-поисковые, коллективного обучения.

Технологии: рефлексивного обучения, ИТК технологии, здоровьесберегающие

Основные понятия: Способы подготовки свеклы для борщей, приемы использования для усиления красного цвета борща, формы нарезки свеклы.

Используемые формы организации познавательной деятельности обучающихся: Фронтальное, работа в малых группах.

Прогнозируемый результат (формируемые компетентности)

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОКЗ. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ПК. Готовить простые супы.;

Междисциплинарные связи: «Калькуляция и учет» «техническое оснащение»;

Оборудование и основные источники информации: ресурсы Интернет, технологические карты, презентация, учебник «Кулинария» Н.А.Анфимова, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, рабочая тетрадь.

ТСО: Компьютеры, мультимедиапроектор,

КМО:

- а) ИКТ: презентация по теме «Классический Борщ»;
- б) оборудование: мультимедийный проектор, компьютер.;
- в) дидактический материал: раздаточные карточки.: Технологическая карта (Приложение № 1), таблица «Особенностей приготовления борщей» (Приложение № 2), эталоны ответов (Приложение № 2), инструкция работы в команде (Приложение № 3), лист самооценки (Приложение № 4).

Ход занятия

<u>Деятельность преподавателя</u>	<u>Деятельность обучающихся</u>					
	Познавательная		Коммуникативная		Регулятивная	
	Осуществляемые действия	Формируемые способы деятельности	Осуществляемые действия	Формируемые способы деятельности	Осуществляемые действия	Формируемые способы деятельности
1	2	3	4	5	6	7
Организационный этап 2 мин. Формируемые ОК, ПК, У.З, ПО						
1. Приветствие обучающихся. 2. Проверка			Приветствуют преподавателя			

посещаемости обучающихся.						
Этап «Актуализация знаний» 6 мин. Методика Фронтальный опрос Формируемые ОК 1; ОК 3, ПК 3, У.3, ПО						
Проверка пройденного материала? 1 Перечислите виды сырья, используемого для приготовления бульонов. 2 Укажите виды супов. В зависимости от тем-ры подачи супы подразделяются... От способа приготовления подразделяются... В зависимости от жидкой основе подразделяются. 3 Укажите массу продуктов и количества(объема) воды, используемых для приготовления бульонов.	Слушают преподавателя. Отвечают на заданные вопросы.	Осуществить актуализацию жизненного опыта.	Взаимодействуют с преподавателем осуществляемого во фронтальном режиме.	Понимать на слух	Взаимопроверка а Дополнять, уточнять высказанные	Уметь слушать в соответствии и с целевой установкой. Принимать и сохранять учебную цель и задачу. Дополнять, уточнять высказанные мнения по существу полученного задания.
Этап « Постановка цели и задачи урока. Мотивация учебной деятельности обучающихся» 2 мин. Формируемые ОК 1, ОК 3, ПК 1.3						
Освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Технология приготовления	Слушают преподавателя.	Выделить информацию из организационного момента. и обосновать ее.	Взаимодействуют с преподавателем	Слушают преподавателя, собеседника. Строить понятия и		Уметь слушать в соответствии и с целевой установкой.

В столбцах «Деятельность обучающихся» расставляем У, З, ПО, ОК, ПК или на этапах урока

У – умения

З - знания

ПО - практический опыт

ОК - общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

<p>борщей(Классический, московский, сибирский, украинский, флотский)соответствующ их профессиональных компетенций (ПК);(ОК).</p>		<p>Осуществить актуализацию жизненного опыта.</p>		<p>высказывания.</p>		<p>Принимать и сохранять учебную цель и задачу. Дополнять, уточнять высказанные мнения по существу полученного задания.</p>
<p>Этап изучение нового материала 25 ___ мин. Методика Лекция 3 мин. Презентация 3 мин. Групповая работа 19 мин Формируемые ОК 1,ОК2, ПК,</p>						
<p>.1 Вводная часть: Борщи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуса и хранения. 2 Технология приготовления борщей, характерные особенности различных борщей (показ). Презентация классического борща</p>	<p>Слушают преподавателя. Запись основных понятий. Записывает материал. Запись основных понятий. Рассматривают иллюстрацию</p>	<p>Выделить информацию из материала</p>	<p>Группа во фронтальном режиме слушают новый материал.</p>	<p>Формируют навыки по социальным нормам.</p>	<p>Контролируют значимость социальных норм.</p>	<p>Принимать и сохранять учебную цель и задачу.</p>
<p>3 Провести инструктаж по выполнить задания в</p>	<p>Знакомится с задание и</p>	<p>Анализировать утверждения</p>	<p>Работа в малых группах.</p>	<p>Уметь формулировать</p>	<p>В ходе работы осуществляют</p>	<p>Принимать и сохранять</p>

группах. Выдать задание.	приступают к выполнению..		Выполняют задания	собственное мнение и позицию.	самоконтроль	учебную цель и задачу.
1. Заклепление пройденного материала: Анализ выполнения задания групп.	Слушают докладчик. Запись основных понятий. Показ выполненных технологических схем. Заполняют таблицу. Отвечают устно.	Осуществить анализ объектов в иллюстрации Выделить информацию из материала Доказывать, аргументировать свою точку зрения	Группа во фронтальном режиме слушают новый материал.	Построить высказывание понятные для партнеров Формируют навыки по отклоняющемуся поведению.	По мере необходимости исправляют, дополняют, уточняют озвученный анализ	Принимать и сохранять учебную цель и задачу. Адекватно воспринимать оценку учителя Осуществлять взаимоконтроль
Этап «Рефлексия»_4__ мин.						
1.Итог занятия Предложить проанализировать пройденный материал.	Участвуют в беседе	Выделить информацию из задачи. Обосновать свое мнение.	Сделать выводы	Строить высказывания	Осуществляют взаимоконтроль	Осуществить контроль по результатам
2.Рефлексия Поблагодарить обучающихся за урок Цель	Задаёт вопросы • Какие цели мы поставили на уроке?	1.Сопоставляют предполагаемый результат с реальным		Рефлексия своих действий	Совпадение планируемых оценок с реальными	Осуществить самоконтроль по

<p>осознанно анализировать и планировать повышение качества знаний и умений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Справились ли мы с ними? • Что вы узнали сегодня нового? • Чему научились? • Как вы оцениваете результаты своей работы? • Какие были трудности? • Какое значение имеет изученный материал для вас? <p>Как вы предполагаете использовать полученные знания?</p>	<p>2. Определяют вопросы для самостоятельной работы</p>				<p>результатам</p>
<p>3. СРС Цель Способствовать повышению уровня профессионального и личностного развития</p> <p>Инструктирует выполнение Формируемые ОК, ПК, У.З, ПО</p>	<p>Слуховое восприятие инструкции</p>	<p>Определяют темы д/з: Борщи стр 106-109.</p>				

В столбцах «Деятельность обучающихся» расставляем У, З, ПО, ОК, ПК или на этапах урока

У – умения

З - знания

ПО - практический опыт

ОК - общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции