

Технологическая карта практического обучения к уроку № 11
Разработал Назарова М.Д., мастер п/о ГБЛОУ «ГЭТ»

Профессия	19.01.17 Повар, кондитер
Вид практики, наименование ПМ	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы Учебная практика: Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом.
Тема практического обучения	Выбор технологического оборудования и производственного Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, оформление и подача. (приготовление Тельного из рыбы и Зраз рыбных рубленых)
Проведения практического обучения	6 часов
Цели занятия: образовательные (обучающие)	Освоение знаний: - приготовления рыбной котлетной массы; - формовки изделий из нее и их тепловой обработки. Формирование профессиональных компетенций: ПК 3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбной к котлетной массы.
воспитательные	Формирование общих компетенций: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
развивающие	Формирование общих компетенций: ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
Форма организации студентов	Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу

Характер работы	Репродуктивный – самостоятельная деятельность в соответствии с технологической картой блюда		
Технологии обучения	<p>Моторно-тренировочная: Расчленение осваиваемой деятельности на отдельные движения. Эталоны движений формируются у обучающихся с помощью повторяющихся операций (работа с ножом).</p> <p>Операционная: Выделение в осваиваемой деятельности отдельных операций и освоение каждой простейшей операции (пластование, приготовление котлетной массы, формование, панировка, жарение)</p> <p>Операционно-комплексная: Выполнение комплекса операций (после овладения простейшими операциями – приготовление подобных блюд)</p>		
Обеспечение практического обучения	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Образец 2. электропечи, 3. жарочный шкаф, 4. Микроволновая печь, 5. столовый инвентарь 6. столовая посуда 7. кухонная посуда, 8. весы ВНЦ-10, весы электронные, 9. продукты <p>Учебно-методическое обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическая карта; - раздаточный материал; - презентация; - методические рекомендации; - учебники, справочники. 		
Структурные элементы практического обучения	Время	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся
1. Организационная часть	5 минуты	Приветствует, проверяет отсутствующих и готовность к занятию, сообщает тему и цели практического обучения	Проверяют готовность к занятию.
2.Актуализация опорных знаний и способов деятельности - Приготовление котлетной массы. - Какую форму имеют биточки рыбные? - Какие размеры имеют шницель и котлета рыбные?	15 минут	Опрашивает обучающихся по пройденному материалу.	Отвечают на поставленные вопросы.

- Требования к ТБ при работе с электрической плитой.			
3. Мотивация деятельности Показать готовый образец. Рассказать о последовательности выполнения задания по технологической карте. Рассказать о инструментах и приспособлениях используемых при приготовлении данных блюд, соблюдении правил при жарке изделий.	40 минут	Обосновывает профессиональную значимость занятия. Рассказывает о порядке выполнения работы.	Слушают мастера п/о Фокусируют внимание на предстоящей работе на занятии.
4. Инструктаж по охране труда.	15 минут	Инструктирует по охране труда.	Слушают мастера п/о. Расписываются за инструктаж по ОТ (при выполнении каждого нового вида работ).
5. Самостоятельное выполнение заданий.	270 минут	Организует работу обучающихся по самостоятельному выполнению заданий. Проводит текущий инструктаж: контролирует и корректирует деятельность обучающихся.	Самостоятельно выполняют задания в соответствии с порядком проведения работы. При необходимости консультируются с мастером
6. Подведение итогов	15 минут	Мобилизует на рефлексию своего поведения и результатов выполнения работ на практике. Подводит итоги и выставляет оценки.	Самостоятельно оценивают результаты проделанной на занятии работы.