Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

Согласовано УТВЕРЖДАЮ

ЦК преподавателей спец.дисциплин Заведующая по ПО и БОП

и мастеров п/о по ПП КРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А.Симонова Ульянова С.А..

Протокол заседания ЦК

от\_\_\_\_\_\_\_2019г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



**Методическая разработка урока**

«**Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Формы простой и сложной нарезки »**

**Технологическая карта урока по теме " Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Формы простой и сложной нарезки »**

**Технологическая карта урока**

**Тема урока:** «Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Формы простой и сложной нарезки. Определение процента отходов, хранение »

**Цель урока:** закрепить профессиональную компетенцию ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять первичную обработку, подготовку овощей, грибов.

**Задачи:**

1*.Образовательная:*  способствовать формированию творческих способностей, умению анализировать и делать выводы, презентовать результаты своей деятельности, формировать интерес к профессии.

*2.Развивающаяся* : отработать полученные умения и навыки .

*3.Воспитательная :* способствовать формированию навыков коммуникативной культуры, навыков самостоятельной деятельности и самоконтроля.

**Тип урока:** комбинированный

**Форма проведения:**

* Фронтальная, групповая

**Объект работы:** лаборатория поваров

**Используемые технологии обучения:**

* Проблемного обучения
* Группового обучения

**Материально-техническое оснащение:**

* *Учебное оборудование лаборатории:*
* *Комплект учебно- методической документации*
* *Комплект плакатов*
* овощи, посуда, ножи, разделочные доски

*Время проведения: 6часов ( 270 минут)*

**Межпредметные связи**:

* МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
* ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
* ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места

**Характеристика учебных возможностей и предшествующих достижений учащихся класса, для которого проектируется урок:**

предметные результаты – освоение способов первичной обработки овощей, приобретение умения первичной механической обработки овощей;

**Цели урока как планируемые результаты обучения, планируемый уровень достижения целей:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид планируемых учебных действий | Учебные действия | Планируемый уровень достижения результатов обучения |
| Предметные | Овладение алгоритмами решения организационных задач и технологических операций. | 2 уровень — понимание, обоснованное применение операций. |
| Регулятивные | определение последовательности завершающих операций с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий; | 2 уровень — самостоятельное выполнение действий по алгоритму. |
| Познавательные | Выбор наиболее оптимальных средств и способов решения задачи (способы первичной обработки) | 2 уровень — совместные действия учащихся в условиях взаимопомощи и взаимоконтроля |
| Коммуникативные | Умение вести учебное сотрудничество на уроке с учителем, одноклассниками в группе и коллективе. | 1 уровень — выполнение действий по алгоритму под управлением учителя. |
| Личностные | Умение провести самооценку, организовать  взаимооценку и взаимопомощь в группе. | 2 уровень — самостоятельное выполнение действий с опорой на известный алгоритм. |

   **Ход урока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Этап урока, время этапа | | Задачи этапа | Методы, приемы обучения | Формы учебного взаимодействия | Деятельность учителя | Деятельность учащихся | Формируемые УУД и предметные действия |
| Мотивационноцелевой этап | Орг.момент 2 мин. |  |  | Фронталь ная | Приветствует учеников.  Проверяет готовность к уроку, выдаёт индивидуальные задания к уроку. | Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку. | **Личностные:** самоорганизация.  **Регулятивные:** способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке. |
| Актулизация знаний  5 мин. | Организовать самоопределение детей к деятельности на уроке.  Целеполага-ние и постановка задач. | Беседа по уточнению и конкрети-зации знаний из личного жизненного опыта.  Постановка целей урока по алгоритму | Фронталь ная и групповая | Предлагает ответить на вопросы:  Человек употребляет овощи в пищу постоянно, а в чем их польза? Вы сами потребляете овощи?  - Какие блюда из овощей вы знаете? Чтобы употребить в пищу, например картофель или свеклу, что необходимо сделать?  - Пригодятся ли вам знания о том, как правильно обработать овощи перед их приготовлением?  Подводит учащихся к цели занятия: « Освоить новое понятие «Механическая обработка овощей»;  Освоить способы механической обработки овощей;  Приобрести умение первичной механической обработки овощей; | Отвечают на вводные вопросы и формулируют выводы о необходимости умения правильной обработки овощей перед приготовлением из них пищи. | **Личностные:**  осознание своих возможностей.  **Регулятивные:**  умение регулировать свои действия,  взаимодействовать в группе.  **Познавательные:**  Умение анализировать, выделять и формулировать задачу; умение осознанно строить речевое высказывание. |
| Поисково-исследова-тельский этап | Изучение нового материала  5 мин. | Выбор посуды и инструмента для выполнения поставленной задачи | Анализ и обсуждение вариантов инструментария. | Фронталь ная и групповая | Объясняет и демонстрационо показывает виды необходимой посуды и инструментов.  Предлагает ответить на вопрос: каким инструментом пользоваться удобней, привычней? Какой из инструментов требует навыка?  Контролирует деятельность, консультирует учащихся в выборе инструмента и корректирует действия. | Выбирают посуду и инструменты; сравнивают анализируют и объясняют свой выбор.  Формулируют критерии подбора используемого инструмента. | **Личностные:** проявление интереса и активности в выборе решения; установление личностного смысла знания.  **Регулятивные:**  умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату.  **Познавательные:** умение рационально использовать технологическую информацию; оценивать технологические свойства материалов, ориентироваться в средствах и технологиях обработки овощей; умение подбирать инструменты и оборудование. |
|  | Изучение нового материала.  10 мин. | Умение ана-лизировать полученную информацию |  | Фронталь ная | Демонстрирует алгоритм первичной механической обработки различных видов овощей.  Предлагает ответить на вопросы:  В чем заключается механическая обработка овощей? Что является главным при обработке овощей? (сохранить цвет и содержание в них витаминов). | Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к восприятию нового материала. Отвечают на вводные вопросы и формулируют выводы о способах первичной обработки овощей. | **Регулятивные:**  умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату.  **Познавательные:** умение выделять необходимую инфор-мацию; умение |
| Практический  этап | Самос-тоятельная работа  15 мин. | Умение ана-лизировать полученную информацию и применять на практике.  Умение сотрудничать на уроке с учителем, одноклассниками, в группе и коллективе. | Практическая работа | В парах и группе. | Организует работу пар и групп, следит за правильным выполнением операций, контролирует и корректирует действия учеников.  Подводит учащихся к выявлению причин и способов устранения возможного брака.  Демонстрирует возможные виды брака.  Привлекает к обсуждению причин и способов устранения брака. | Определяют и выполняют технологические операции по алгоритму, осуществляют самоконтроль выполнения операции. | **Личностные:**умение овладеть нормами и правилами научной организации труда;  Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей и коллективной деятельности.  **Регулятивные:**  умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату.  **Познавательные:** умение выделять необходимую инфор-мацию; умение ориентироваться в способах обработки овощей; умение планировать свою трудовую деятельность; умение обосновывать показатели качества промежуточных операций. |
| Рефлексивно-оценочный этап | Повто-рение.  8 мин. | Умение построить алгоритм действия (технологическая цепочка)  умение сотрудничать на уроке с учителем, одноклассниками, в группе и коллективе. |  | Фронталь-ная | Комментирует и объясняет допущенные ошибки, демонстрируя работы учеников. Сравнивает качество работы бригад.  Предлагает ответить на вопросы: - Почему при приготовления салата из сырых овощей их моют кипяченной водой?  - Почему при очистке овощей снимают тонкий слой кожуры?  - Почему нельзя держать овощи долго в воде?  - Почему нарезку сырых и вареных овощей надо производить на разных разделочных досках.  - Какова была тема нашего урока?  - Каковы были цели?  - Удалось ли их достичь?  - Над чем стоит еще поработать?  Объясняет целесообразность работы в бригаде.  Фиксирует оценки учащихся. | Сравнивают работы, оценивают свою работу и работы членов группы, отвечают на вопросы учителя.  Делают вывод о значимости сложности и трудоёмкости операции. Проговаривают последовательность своих действий при выполнении первичной обработки овощей, отмечая возникшие трудности при этом и их причины.  . | **Личностные:** умение провести самооценку и организовать взаимооценку (прогнозирование и контроль).  **Регулятивные:** построение логической цепочки рассуждений и доказательство.  **Познавательные:**умение сформулировать алгоритм действия; |