

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Коми-Пермяцкий профессионально-педагогический колледж ордена «Знак Почета»

Методическая разработка открытого учебного занятия по теме:

Приготовление, подготовка к реализации горячего блюда – каша

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО автора: Баяндина Инна Сергеевна

6 декабря 2022

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Коми-Пермяцкий профессионально-педагогический колледж ордена «Знак Почета»

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Преподаватель: Баяндина Инна Сергеевна

ПЛАН УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Тема занятия: **«Приготовление, подготовка к реализации горячего блюда – каша»**

Формируемые общие и профессиональные компетенции определенные стандартом (ФГОС)

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- 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

Формируемые знания по МДК, определенные стандартом (ФГОС):

- *Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении каш;*
- *Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении каш;*
- *Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания*

- *Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;*
- *Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.*

Профессиональные умения, определенные стандартом (ФГОС):

- *выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления каш;*
- *использовать различные технологии приготовления и оформления каш;*
- *оценивать качество готовых блюд.*

Цель занятия: Изучение технологии приготовления каш.

Задачи занятия:

- формирование умения поиска знаний;
- формировать у студентов чувства коллективизма, ответственность, за работу каждого товарища;

Деятельностная цель: подготовка и освоение знаний при приготовлении каш, создание условий для формирования способности обучающихся к групповой деятельности на занятии, поиск информации из различных источников, осуществление оценки своих действий и действий товарищей.

Образовательная цель: формирование общих компетенций (организовать собственную деятельность, осуществлять поиск информации) и профессиональных компетенций (последовательность выполнения технологических операций при приготовлении каш и температурный режим; способы сервировки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству).

Развивающая цель: развивать творческий подход к решению задач занятия.

Воспитательная цель: создать условия, обеспечивающие воспитание интереса к будущей профессии.

Формирование компетентностей:

Информационной: обработка информации, ее анализ, извлечение необходимой информации.

Коммуникативной: уметь организовывать свою учебную деятельность, вести диалог, выступать перед публикой, письменная коммуникация.

Профессиональной: знать ассортимент, технологию приготовления каш, способы сервировки, правила хранения, требования к качеству.

Планируемый результат: освоение технологии приготовления каш, способность к сбору и обработке информации при подготовке, приготовлению и сервировке блюд.

Тип занятия: урок усвоения новых знаний.

Вид занятия: проблемный урок

Форма организации деятельности обучающихся: групповая, индивидуальная

Методы ведения занятия:

- по источнику знаний: словесные, наглядные,
- по характеру познавательной деятельности: проблемно-поисковые.

Методическое обеспечение занятия: лист-задание, мультимедийная презентация, оценочные листы.

Межпредметные связи: учебная практика – «Первичная обработка крупы», УД «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» - «Санитарные требования к инвентарю, инструментам», УД «Техническое оснащение и организация рабочего места» - «Организация работы горячего цеха».

Материальное обеспечение: персональный компьютер, видеопроектор.

№ п\п	Этап занятия	Время, мин	Задачи, решаемые на этапе	Содержание этапа	Формы, методы и средства обучения	Предполагаемый результат, ОК, ПК
1.	Организационный момент	1	Создать благоприятные условия для взаимодействия преподавателя и студентов	Приветствие	Живое слово преподавателя, Средства наглядности: слайды презентации №1, 2	Положительный эмоциональный фон. Готовность студентов к работе. ОК.2
2.	Мотивация и целеполагание	2	Мотивирование студентов к изучению темы.	Формулирование темы и цели учебного занятия.	Фронтальная, живое слово преподавателя. Средства наглядности: слайды презентации №3,4,5,6, 7,8,9, 10	Познавательный интерес к теме. Готовность студентов к работе. ОК.2
3.	Постановка проблемы	2	Осмысление проблемного вопроса: <i>Каша - это обычное блюдо, которое мы готовим дома, в ПП оно встречается не часто. А как вы думаете почему _____?</i> <i>Как сделать так, чтобы это полезное блюдо стало</i>	Варианты решения проблемы	Фронтальная, живое слово преподавателя Средства наглядности: слайды презентации № 11,12	Познавательный интерес к теме. ОК.2,

			<i>пользоваться популярностью _____?</i>			
4.	Актуализация знаний	4	Анализ представлений студентов об изученных ранее темах дисциплины.	Работа в группах Выдача задания: Проверка выполнения задания. Помощь студентам при ответах. Производят самооценку.	живое слово преподавателя. Средства наглядности: Лист-задание (Приложение 1) слайды презентации 13, 14	Познавательный интерес к теме. Позитивные межличностные отношения в группе. ОК.2, ОК. 3 ОК4
5.	Этап изучения и осмысления нового материала.	26	Осознание и осмысление учебной информации.	Работа в группах Выдача заданий - № 1. Задание: «Правила варки» - № 2. Задание: «Разновидности каш» - № 3. Задание: «Требования к качеству каш» - № 4. Задание: «Способы сервировки и варианты оформления» - № 5. Задание: «Полезные свойства каши»	живое слово преподавателя. Средства наглядности: 3 №1, № 2, 3 №3, 3 №4, 3 №5 (Приложение 2)	Познавательный интерес к теме. Позитивные межличностные отношения в группе. ПК.2.5 ОК.2, ОК.4, ОК.3
6.	Этап закрепления	5	Обобщение знаний,	Повторение ключевых		Усвоение и

	новых знаний: (тест)		полученных на занятии	положений пройденной темы (выполнение теста).		закрепление ПК.2.5, ОК.2, ОК.3,
6	Подведение итогов занятия, задание на дом	2	Обобщение знаний, полученных на занятии	Расстановка акцентов. Выставление отметок. Инструктирование по выполнению домашнего задания: составить презентацию каша суворовская.	Средства наглядности: Оценочный лист (Приложение 4) слайды презентации «Домашнее задание» 26	Усвоение и закрепление ПК.2.5, ОК2, ОК4,
7	Рефлексия	2	Оценка эмоционального состояния студентов и преподавателя	Выполнение студентами рефлексии (Приложение 3). Оценка преподавателя	Живое слово преподавателя. слайды презентации 27	Положительные впечатления от занятия ОК.2

ЗАДАНИЕ 1

Задание направлено на формирование компетентностей:

- Информационной:** самостоятельный поиск, анализ и извлечение информации из указанных источников (учебник «Кулинария» Т.А. Качурина).
- Коммуникативной:** письменная коммуникация, диалог, публичное выступление.
- Профессиональной:** самостоятельное составление алгоритма приготовления каш.

ЗАДАНИЕ

1. Внимательно прочитайте текст учебника «Кулинария» стр.159.
2. Ознакомьтесь с правилами варки.
3. Оформить в рабочей тетради последовательность приготовления каш

ЗАДАНИЕ 2

Задание направлено на формирование компетентностей:

- Информационной:** самостоятельный поиск, анализ и извлечение информации из указанных источников (учебник «Кулинария» Т.А. Качурина).
- Коммуникативной:** письменная коммуникация, диалог, публичное выступление.
- Профессиональной:** самостоятельное составление алгоритма приготовления каш.

ЗАДАНИЕ

1. Внимательно прочитайте текст учебника «Кулинария» стр.159-161.
2. Ознакомьтесь с текстовым материалом.
3. Оформить в рабочей тетради таблицу «Разновидности каш»

Таблица 2.Разновидности каш

Консистенция каш	Крупа	Жидкость

ЗАДАНИЕ 3

Задание направлено на формирование компетентностей:

- Информационной:** самостоятельный поиск, анализ и извлечение информации из указанных источников (учебник «Кулинария» Т.А. Качурина).
- Коммуникативной:** письменная коммуникация, диалог, публичное выступление.
- Профессиональной:** самостоятельное составление алгоритма приготовления каш.

ЗАДАНИЕ

1. Внимательно прочитайте текст учебника «Кулинария» стр.162.
2. Ознакомьтесь с текстовым материалом.
3. Оформить в рабочей тетради таблицу «Требования к качеству каш»

Таблица 3. Требования к качеству каш

Виды каш	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

Температура подачи и условия хранения каш, °С:

ЗАДАНИЕ 4

Задание направлено на формирование компетентностей:

Информационной: самостоятельный поиск, анализ и извлечение информации из указанных источников (раздаточный материал).

Коммуникативной: письменная коммуникация, диалог, публичное выступление.

Профессиональной: самостоятельное составление алгоритма приготовления каш.

ЗАДАНИЕ

1. Ознакомьтесь с текстовым материалом.
2. Законспектируйте в рабочей тетради «Способы сервировки и варианты оформления»

ЗАДАНИЕ 5

Задание направлено на формирование компетентностей:

Информационной: самостоятельный поиск, анализ и извлечение информации из указанных источников (раздаточный материал).

Коммуникативной: письменная коммуникация, диалог, публичное выступление.

Профессиональной: самостоятельное составление алгоритма приготовления каш.

ЗАДАНИЕ

3. Ознакомьтесь с текстовым материалом.
4. Законспектируйте в рабочей тетради полезные свойства каш