

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЕРМСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

На заседании методического объединения

«Сфера общественного питания»

_____ О.С. Мокрушина

«23» ноября 2019 года

РЕКОМЕНДОВАНО

Руководитель структурным подразделением по

научной и методической работе

_____ И.М. Нудин

«25» ноября 2019 года



ОБЩЕРОССИЙСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА
«МАСТЕРСТВО И ВДОХНОВЕНИЕ»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

«Механическая кулинарная обработка овощей»

Профессиональный цикл

Наименование профессионального модуля:

**ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента»**

*МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов*

профессия **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Автор: мастер производственного обучения

Ольга Сергеевна Мокрушина

Дата проведения урока: 5 декабря 2019 г.

Пермь



ОБЩЕРОССИЙСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА
«МАСТЕРСТВО И ВДОХНОВЕНИЕ»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

«Механическая кулинарная обработка овощей»

Профессиональный цикл

Наименование профессионального модуля:

**ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента»**

*МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов*

профессия **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Автор: мастер производственного обучения

Ольга Сергеевна Мокрушина

Дата проведения урока: 5 декабря 2019 г.

АННОТАЦИЯ

Методическая разработка учебного занятия по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (*МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*) предназначена для проведения занятия в группе обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Данное занятие входит в профессиональный модуль рабочей программы ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Учебное занятие составлено на основе метода инфографики. В основе урока лежит привлечение обучающихся к активной познавательной и творческой совместной деятельности при решении общей проблемы в профессиональном контексте. Основа метода инфографики – его прагматическая направленность на результат, который можно получить при решении той или иной практической или теоретически значимой проблемы. Этот результат можно увидеть, осмыслить, применить в реальной практической деятельности. Чтобы добиться такого результата, необходимо научить студентов самостоятельно мыслить и решать проблемы, привлекая для этой цели знания из разных областей. В данном случае разработка инфографики студентами ориентирована на групповую работу обучающихся.

Учебное занятие включает выполнение различного рода заданий, которые вовлекают в работу всех обучающихся, обеспечивая возможность проверки уровня знаний и умений каждого. Одно из заданий учебного занятия - это задание «на скорость», которое позволит проконтролировать умения правильного выполнения алгоритма технологического процесса обработки овощей. А также выполнения задания «классификация» с целью формирования микрогрупп для смены режима работы обучающихся. Смысл таких заданий - предупредить утомляемость и стимулировать мотивацию к получению хороших результатов к концу урока через соревновательный характер и получение дополнительных баллов.

Разные виды заданий помогают через игровую соревновательную форму систематизировать и обобщить знания о технологическом процессе обработки овощей и приготовлении полуфабрикатов из них. При выполнении заданий каждая команда самостоятельно оформляет лист (плакат) с опорными понятиями в логической цепочке технологического процесса обработки овощей, что позволяет систематизировать и обобщить знания нескольких уроков для успешного прохождения текущего контроля знаний. Кроме того, в такой форме урока

проявляется умение работать в команде, а именно понимание значимости каждого в общей работе, проявляются лидерские и организаторские способности. На заключительном этапе производится оценка работы команд и личный вклад каждого индивидуально.

Таким образом, актуализация и обобщение ранее изученного материала стимулирует интеллектуальную деятельность, познавательную активность, формирует умения систематизации материала. Процесс обучения становится деятельностным, а урок – инициативным в закреплении изученного материала. Обучающиеся последовательно повторяют ранее изученный материал, систематизируют и оформляют в виде плаката с опорными понятиями, тем самым осуществляется деятельностный подход.

Кроме того, каждое задание предлагается обучающимся в непосредственной связи с их будущей профессиональной деятельностью, а также с актуальностью в повседневной жизни. Все задания интересны, посильны, соответствуют поставленным целям. В целом данное занятие разработано с учетом последних тенденций медиаобразования и медиакультуры.

Воспитательная направленность учебного занятия способствует формированию взаимоуважения, самоконтроля. Учебное занятие предусматривает продуктивную работу обучающихся с любым типом мышления. Стоит отметить, что учебное занятие построено с учетом здоровьесберегающих технологий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Профессия, группа, курс: 43.01.09 «Повар, кондитер», 2 курс.

Тема занятия: «Механическая кулинарная обработка овощей».

Тип урока: повторно-обобщающий.

Вид урока: теоретическое занятие.

Методическая цель открытого урока: продемонстрировать педагогические возможности метода инфографики на учебных занятиях междисциплинарного курса в контексте освоения профессии «Повар, кондитер».

Цели:

Образовательная: актуализация и систематизация ранее полученных знаний о механической кулинарной обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов из них.

Развивающая: формирование умений анализировать, обобщать, планировать свою деятельность, запоминать информацию; формирование умения концентрировать внимание и его распределение.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Воспитательная: формирование у студентов интереса к выбранной профессии, формирование умения работать в команде, воспитание ответственности и толерантности.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Формы организации обучения: индивидуальная, групповая.

Методы обучения: репродуктивный, частично-поисковый, игровой метод.

Педагогическая технология: элементы игровой технологии (в рамках урочной системы), использование метода инфографики.

Материально-техническое оснащение урока: мультимедийная техника; мультимедийная презентация: «Механическая кулинарная обработка овощей»; раздаточный материал (папка): «Загадки про овощи», картинки для классификации «Овощи», «Алгоритм первичной обработки овощей», «Карта контроля», «Оценочная таблица», «Оценочные жетоны»; канцелярские товары: ватман А-2, клей.


ХОД УРОКА

Этапы урока	Деятельность педагога	Деятельность студентов	Режим работы, оснащение
1. Целевое пространство (10 мин.)			
1.1. Организационный этап, формулировка темы, цели совместно с обучающимися.	Приветствует обучающихся. Создает благоприятную психологическую обстановку для подготовки к продуктивной части занятия. Настраивает обучающихся на начало учебного занятия, на обобщение ранее изученных знаний и умений.	Приветствуют педагога. Проявляют готовность к учебному занятию. Участвуют в формулировании цели и задач учебного занятия.	
1.2. Актуализация знаний	Организует внимание обучающихся Актуализирует объективные знания обучающихся.	Отвечают на загадки Отвечают на проблемные и мотивирующие вопросы педагога.	- индивидуальная работа: «Загадки про овощи», - презентация «Механическая кулинарная обработка овощей» - «Оценочные жетоны»
1.3 Мотивация перехода к систематизации материала	Формирует учебные микрогруппы, сообщает алгоритм деятельности на занятии.	Организуют учебное сотрудничество: делятся на команды.	- Индивидуально-групповая работа, - картинки для классификации «Овощи» - «Оценочные жетоны»
2. Продуктивное пространство (25 мин.)			
2.1 Обобщение, систематизация знаний и умений	Проверяет понимание ранее изученного материала: Систематизирует ранее изученную информацию по алгоритму первичной обработки овощей	Работают в микрогруппах: составляют и аргументируют последовательность операций по первичной обработке овощей Сравнивают правильность составления алгоритма	- групповая работа «Алгоритм первичной обработки овощей» - презентация «Механическая кулинарная обработка овощей»,

Этапы урока	Деятельность педагога	Деятельность студентов	Режим работы, оснащение
	<p>Систематизирует ранее изученную информацию по приготовлению полуфабрикатов из овощей.</p> <p>Организует деятельность обучающихся по переводу отдельных теоретических знаний и способов действий в целостную систему знаний и практических умений.</p>	<p>Работают в микрогруппах: проводят коллективное составление таблицы по простой форме нарезки овощей, их кулинарного использования оценивают правильность работы. Демонстрируют результаты работы в микрогруппах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Индивидуально-групповая работа - презентация «Механическая кулинарная обработка овощей», - карта контроля «Простые формы нарезки» -композиционные плакаты: «Вегетативные овощи», «Плодовые овощи»
3.Рефлексивное пространство (10 мин)			
<p>3.1 Подведение итогов занятия, выставление оценок</p>	<p>Подводит итоги занятия; мобилизует обучающихся на рефлексию своих трудовых операций, учебного поведения.</p>	<p>Оценивают себя на основе критерия успешности; проводят самооценку полученных знаний, умений; формулируют и аргументируют свое мнение.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - групповая работа, - карта контроля, - критерий оценок.

ПРИЛОЖЕНИЯ

«Классификация»

Вегетативные овощи	Плодовые овощи
 A bunch of fresh orange carrots with green leafy tops.	 A cluster of red tomatoes, including one sliced to show the interior.
 A head of white cauliflower with green leaves.	 A group of green cucumbers, some whole and some sliced.
 A head of green broccoli.	 A group of green zucchini vegetables.
 A group of small, light-brown potatoes with green leaves.	 A single purple eggplant with a green stem.
 A group of yellow onions with green tops.	 A group of colorful bell peppers in yellow, red, and orange.



КАРТА КОНТРОЛЯ

ЭТАП	КРИТЕРИЙ ОЦЕНОК	КОМАНДА	
		Вегетативные	Плодовые
1 «Загадки»	1. правильность ответов (1 балл/ответ, макс 8 баллов)		
2 «Классификация»	1. правильность ответов (1 балл/ответ, макс. 8 баллов)		
3 «Алгоритм»	1. время 2. правильность 3. Характеристика (макс. 5 балла)		
4 «Формы нарезки»	1. время 2. размер 3. кулинарное использование (макс. 5 балла)		
ИТОГО			
ОЦЕНКА			

Оценочная таблица

№ п/п	Ф.И.О обучающегося	Вегетативные					Итого баллов
		«Загадки»	«Мозговой штурм»	«Классификация»	«Алгоритм»	«Формы нарезки»	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
Итого:							

Оценочная таблица

№ п/п	Ф.И.О обучающегося	Плодовые					Итого баллов
		«Загадки»	«Мозговой штурм»	«Классификация»	«Алгоритм»	«Формы нарезки»	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
Итого:							

Загадки про овощи (2)

Хоть чернил он не видал,
Фиолетовым вдруг стал,
Любят овощ Ваня, Жан...

Так ведь это...
(Баклажан)



Что это за рысачок
Завалился на бочок?
Сам упитанный, салатный.

Верно, детки...
(Кабачок)



Это что за чудеса?
На траве лежит звезда!
Может, это дивный сон?

Нет, ведь это...
(Патиссон)



Наши поросятки выросли на
грядке,
К солнышку бочком, хвостики
крючком.
Эти поросятки играют с нами в
прятки.

(Огурцы)



За кудрявый хохолок
Лису из норки поволок.
На ощупь - очень гладкая,
На вкус - как сахар сладкая.

(Морковь)



В огороде хоть росла,
Знает ноты "соль" и "фа".

(Фасоль)



Голова на ножке, в голове
горошки.

(Горох)



Что без боли и без печали
доводит до слез?

(Лук)



Вверху зелено, внизу красно,
В землю вросло.

(Свекла)



Загадки про овощи (1)

Красный, детки, но не мак.
В огороде - не бурак.
Сочный лакомый синьор.
Угадали?
(Помидор)



В огороде - жёлтый мяч.
Только не бежит он вскачь,
Он как полная луна.
Вкусные в нём семена.
(Тыква)



В зелёной палатке
Колобки спят сладко.
Много круглых крошек!
Что это?
(Горошек)



В этих жёлтых пирамидках
Сотни зёрен аппетитных.
(Кукуруза)



Он кусает, только вот,
Зубок есть, но, где же рот?
Белый носит сюртучок.
Что, скажи, дружок?
(Чеснок)



Как надела сто рубах,
Захрустела на зубах.
(Капуста)



Бурая - не мишка,
В норке - но не мышка.
(Картошка)



Красна девица
Сидит в темнице,
А коса на улице.
(Морковь)



Это вовсе не игрушка -
Ароматная...
(Петрушка)



Алгоритм первичной обработки:

Приемка

Сортировка

Калибровка

Мойка 1

Очистка

Дочистка

Мойка 2

Нарезка

Форма нарезки картофеля

Форма	Размер. см.	Кулинарное использование
Брусочки	4...5 X 0.7...1	Картофель жареный, картофельный суп с макаронами, рассольники, борщи, щи.
Соломка из картофеля: сырого, вареного	4...5 X 0.2	Жарка во фритюре Окрошка, свекольник.
Дольки	Размер среднего клубня.	Жарка во фритюре, основным способом, супы овощные, картофельные, рагу из баранины, рагу овощное, говядина духовая.
Кубики : крупные средние мелкие	2 X 2 1.5 X 1.5 0.5 X 0.5	Картофель в молоке, картофельный суп Супы с бобовыми, крупами, овощное рагу, овощи в молочном соусе Гарнир к холодным блюдам, салаты
Ломтики из картофеля: сырого, вареного	0.1...0.2 X 1...1.5	Щи зеленые салаты, винегреты, жарка основным способом
Кружочки из картофеля: из сырого из вареного	Толщина 1...2	Жарка во фритюре, основным способом Гарнир к рыбе, запечной По-русский

Форма нарезки картофеля

Форма	Размер. см.	Кулинарное использование
Брусочки	4...5 X 0.7...1	Картофель жареный, картофельный суп с макаронами, рассольники, борщи, щи.
Соломка из картофеля: сырого, вареного	4...5 X 0.2	Жарка во фритюре Окрошка, свекольник.
Дольки	Размер среднего клубня.	Жарка во фритюре, основным способом, супы овощные, картофельные, рагу из баранины, рагу овощное, говядина духовая.
Кубики : крупные средние мелкие	2 X 2 1.5 X 1.5 0.5 X 0.5	Картофель в молоке, картофельный суп Супы с бобовыми, крупами, овощное рагу, овощи в молочном соусе Гарнир к холодным блюдам, салаты
Ломтики из картофеля: сырого, вареного	0.1...0.2 X 1...1.5	Щи зеленые салаты, винегреты, жарка основным способом
Кружочки из картофеля: из сырого из вареного	Толщина 1...2	Жарка во фритюре, основным способом Гарнир к рыбе, запечной По-русский