Технологическая карта преподавателя

**Практическое занятие**

Тема: «Приготовление мучных кулинарных полуфабрикатов»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип занятия | Цели занятия | | | | Освоение обучающимся: | | | Коды формируемых компетенций | | Средства обучения | | | | | |
| *Образовательная* | *Развивающая* | *Воспитательная* | | *Знаний* | | *Умений* | *Средства ИКТ* | | *Дидакт-ое обеспечение* | | *Лит-ра* | |
| Комплексное применение знаний и умений | сформировать у обучающихся умения производить сложные формы приготовления пельменей, вареников, блинов и блинчиков. | развивать у обучающихся внимательность, наблюдательность, творческие способности (креативность). | Формировать навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов | | Зн 3  Зн 4  Зн 8  Зн 9 | | У 2  У 3  У 4  У 5 | ПК 1.1  ПК.1.2 | ОК1,  ОК2, ОК3,  ОК6,  ОК7 | проектор, ноутбук, экран, презентации, видео материал, | | раздаточный материал: сырьё (тесто п/ф, мука), разделочные доски | | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Киев «АРИЙ» Москва «ЛАДА», 2011 г. | |
| ХОД ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Этапы занятия | Содержание деятельности преподавателя | | | Содержание деятельности обучающегося | | Содержание занятия направленного на формирование компетенции и ОПОР | | | | | Методы деятельности /Приёмы | | Средства деятельности | | Формы деятельности |
| **1. Организационно-мотивационный этап** | 1. Приветствует обучающихся.  2. Проверяет санитарно-гигиеническое состояние кабинета (лаборатории).  3. Проверяет наличия журнала учебных занятий группы.  4. Осуществляет контроль за посещаемостью учебных занятий.  5. Проверяет готовность обучающихся к практическому занятию.  6. Проводит инструктаж на рабочем месте по технике безопасности.  7. Вербально воздействуют на эмоционально-волевую сферу обучающихся (поясняет ход занятия). | | | 1. Ответственно готовится к практическому занятию (организует рабочее место).  2. Проявляет настойчивость при взаимодействии с преподавателем в уточнении инструкции выполнения задания.  3. Уверенно планирует цель занятия –приготовление мучных кулинарных п/ф.  4. Регистрируются в журнале инструктажей по технике безопасности. | | - | | | | | Беседа (инструктаж) | | Инструкции по технике безопасности | | Фронтальная |
| 1. Формулирует тему практического занятия совместно с обучающимися.  2. Определяет цели деятельности.  3. Проводит актуализацию целей практического занятия.  ***4. Проводит с обучающимися упражнение №5 по методике О. В. Козловского «Девятнадцать простых и успешных методик развития внимания и наблюдательности».***  5. Мотивирует обучающихся к познавательной деятельности. | | | 1.Осмысливает предстоящую деятельность.  2. Выстраивает в логическую последовательность содержание практического занятия.  3. Проявляет инициативу в формулировании темы и цели занятия.  ***4.Активно, сосредоточенно участвует в выполнении упражнений.***  5. Настраивается на качество выполнения заданий практического занятия. | | **ОК 1:** ОПОР 1.4. осуществление социально - профессионального саморазвития  **ОК 2:** ОПОР 1.1 соблюдение требований организации рабочего места для приготовления п/ф  ОПОР 1.3 рациональное распределение рабочего времени  ОПОР 1.4 координирование действий при выполнении практического задания  **ОК 3:** ОПОР 1.3 соблюдение правил техники безопасности при выполнение работ  ОПОР 1.4 способность контролировать качество выполненной работы, определяя и устраняя выявленные дефекты  **ОК 7:** ОПОР 1.1 соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места  **ПК 1.1-1.2:** ОПОР 1.1 осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов | | | | | Беседа  Упражнение | | Презентация по теме практического занятия | | Фронтальная |
| **2. Содержательный этап** | ***1.Демонстрирует мультфильм из серии «Поиграем, приготовим (приготовление блинов)» с целью формирования наблюдательности.***  2.Выдаёт задание на выполнение практических расчётов для приготовления мучных п/ф: блинчиков, лапши домашней, пельменей.  3.Утанавливает необходимость применения усилий, настойчивости, доведения работы до логического завершения.  ***4.Формирует в процессе выполнения практического занятия качество ответственности.***  5.Координирует деятельность обучающегося при выполнении практического занятия. | | | 1.Задаёт вопросы высказывает свое мнение о необходимости овладения учебным материалом.  ***2. Внимательно преодолевает затруднения в выполнении практических расчётов.***  3. Самостоятельно выполняет пересчёт сырья для приготовления п/ф.  4.***Ответственно*** продвигается к намеченной цели – пересчёт сырья.  5. Уверенно выполняют задания. | | ОК 1: ОПОР 1.4. осуществление социально - профессионального саморазвития  ОК 6: ОПОР 1.2. обменивание информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям  ОК 2: ОПОР 1.3 рациональное распределение рабочего времени  ОПОР 1.4 координирование действий при выполнении лабораторной работы  ОК 3: ОПОР 1.4 способность контролировать качество выполненной работы, определяя и устраняя выявленные замечаний  ПК 1.1: ОПОР 1.1 соответствие процесса организации работы производственного помещения технологическим требованиям (СНиП, СанПиН) | | | | | Беседа  Самостоятельная работа | | Видеоматериал | | Фронтальная |
| Парная |
| **3. Технологический блок** | ***1. Демонстрирует видеоматериал «Способы защипывания п/ф пельменей»; делает акцент на внимание и наблюдательности обучающегося.***  2.Обращает внимание на современные способы защипывания п/ф.  3. Выдаёт задание: Выполнить процесс защипывания пельменей тремя способами с использованием натурального сырья.  4. Контролирует работу обучающихся по выполнению задания, формирование компетенций.  5.Демонстрирует приёмы работы с сырьём.  6. Одобряет конкретные действия обучающегося, стимулирует его на повторение или успешное завершение действий по созданию композиций.  7.Поощряет самостоятельность каждого обучающегося, проявление ими инициативы. | | | ***1. Проявляют интерес и наблюдательность в просмотре видеоматериала.***  2.Самостоятельно выполняет процесс защипывания п/ф пельменей.  ***4. Проявляют аккуратность и ответственность при выполнении задания.***  ***5***. Эмоционально высказывают самостоятельные суждения относительно качественных характеристик полученных п/ф.  6. Эмоционально высказываются о своей работе. | | ОК 2: ОПОР 1.3 рациональное распределение рабочего времени  ОПОР 1.4 координирование действий при определения годности сырья  ОК 3: ОПОР 1.4 способность контролировать качество выполненной работы, определяя и устраняя выявленные недостатки  ОК 6: ОПОР 1.2. обменивание информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям  ПК 1.1: ОПОР 1.1 соответствие процесса организации работы производственного помещения технологическим требованиям (СНиП, СанПиН) | | | | | Самостоятельная работа,  беседа | | Видеоматериал, п/ф солёное тесто | | Индивидуальная |
| **6. Контрольно-оценочный блок** | ***1. Выдаёт задание на креативность: Разработать рецептуру и технологию приготовления мучного п/ф «Горячий снег», «Сладкая соль».***  2. Оценивает деятельность обучающихся на каждом этапе практического занятия путем экспертного анализа, наблюдения с помощью шкалы оценки образовательных достижений, формируя матрицу оценок достижений.  3. Поощряет деятельность обучающихся: объявляет оценки, полученные в ходе практического занятия.  ***4. Оценивает работу мини групп: ответственность, креативность.*** | | | 1.***Активно*** работает с профессиональными журналами, ресурсами интернета.  2. ***Показывают владение профессиональной терминологией*** практического занятия.  ***3. Высказывают суждения о*** ***креативности и современности*** разработанного мучного п/ф.  ***4. Проявляют ответственность за работу мини группы.*** | | ОК 2: ОПОР 1.3 рациональное распределение рабочего времени  ОПОР 1.4 координирование действий при выполнении лабораторной работы  ОК 3: ОПОР 1.4 способность контролировать качество выполненной работы, определяя и устраняя выявленные недостатки  ОК 6: ОПОР 1.2. обменивание информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям | | | | | Проблемно-поисковая | | Профессиональные журналы, интернет | | Бригадная (минигруппы) |
| **7. Рефлексивный блок** | ***1.Стимулирует обучающихся к оценке своей деятельности, внимательности выполнения практического занятия: Упражнение №12 «Симультанное» по методике О.В. Козловского:***  ***Что у меня раньше не получалось, а теперь получается?***  2.Организует вербальную оценку проведённого занятия: обсуждает, анализирует совместно с обучающимися.  3.Доводит до обучающихся свою точку зрения о результатах работы.  4.Оценивает достижение цели практического занятия. | | | ***1. Проводит самооценку своей деятельности: выявляет степень внимательности, наблюдательности, активности и креативности в выполнении задания, достижении личных целей.*** | | ОК 1: ОПОР 1.4. осуществление социально - профессионального саморазвития  ОК 6: ОПОР 1.2. обменивание информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям | | | | | Проблемно-поисковый | | Слайд с вопросами | | Индивидуальная |
| **Результат практического занятия:** Текущий контроль знаний, умений и компетенций обучающихся проводится в процессе выполнения заданий практического занятия. По результатам выполнения заданий практического занятия формируется матрица оценок основных показателей оценки результата каждого обучающегося. В процессе выполнения заданий практического занятия происходит процесс фотосессии, фиксируются операции, способы выполнения защипывания п/ф, проведения практических расчёт. Профессиональные достижения обучающихся отражаются в Портфолио. | | | | | | | | | | | | | | | |