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 3Зн 4Зн 8Зн 9 | У 2У 3У 4У 5 | ПК 1.1ПК.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/фОПОР 1.3 рациональное распределение рабочего времениОПОР 1.4 координирование действий при выполнении практического задания**ОК 3:** ОПОР 1.3 соблюдение правил техники безопасности при выполнение работОПОР 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 | БеседаУпражнение  | 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 саморазвитияОК 6: ОПОР 1.2. обменивание информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициямОК 2: ОПОР 1.3 рациональное распределение рабочего времениОПОР 1.4 координирование действий при выполнении лабораторной работыОК 3: ОПОР 1.4 способность контролировать качество выполненной работы, определяя и устраняя выявленные замечанийПК 1.1: ОПОР 1.1 соответствие процесса организации работы производственного помещения технологическим требованиям (СНиП, СанПиН) | БеседаСамостоятельная 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 времениОПОР 1.4 координирование действий при определения годности сырья ОК 3: ОПОР 1.4 способность контролировать качество выполненной работы, определяя и устраняя выявленные недостаткиОК 6: ОПОР 1.2. обменивание информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициямПК 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 времениОПОР 1.4 координирование действий при выполнении лабораторной работыОК 3: ОПОР 1.4 способность контролировать качество выполненной работы, определяя и устраняя выявленные недостаткиОК 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 саморазвитияОК 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. |