**Технологическая карта урока**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование учебной дисциплины, МДК, УП, ПП** | МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| **Группа** | Тп-31 |
| **Преподаватель** | Романова Мария Владимировна |
| **Тема учебного занятия** | Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов |
| **Тип учебного занятия** | Урок изучения нового учебного материала |
| **Вид учебного занятия** | Урок-презентация с применением мультимедийных средств |
| **Цель учебного занятия** | Сформировать представление об ассортименте блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, технологии приготовления и нововведениях в кулинарии в направлении приготовления блюд и закусок из рыбы и морепродуктов |
| **Задачи учебного занятия** | **обучающие**   * формирование знаний в области технологии приготовления блюд и закусок из рыбы и морепродуктов |
| **развивающие**   * развитие навыков профессионально-ориентированного мышления, наблюдательности, внимания, умения анализировать полученную информацию; * формирование умения анализировать свою деятельность. |
| **воспитательные**   * воспитание ответственности, дисциплинированности, аккуратности и любви к выбранной профессии; * воспитание положительного отношения к знаниям |
| Образовательные результаты учебного занятия | Метапредметные результаты освоения / Общие компетенции   * ОК1 - ОК9 (см. Приложение 1.) |
| Предметные результаты освоения / Профессиональные компетенции (см. Приложение 1.) |
| * ПК 2.1. - 2.3 * ПК 6.1. - 6.5 |
| Оцениваемые образовательные результаты   |  |  | | --- | --- | | Образовательный результат | Уровень освоения | | Знания  - классификация блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;  - используемое сырье, техники и технологии приготовления;  - варианты приготовления современных блюд, тенденции в развитии нового сырья, варианты комбинирования основного сырья и дополнительных ингредиентов | 1 | | Умения  - подбор основного сырья и дополнительных ингредиентов;  - различать холодные блюда от холодных закусок. | 2 | |
| Используемые педагогические технологии | * технологии развивающего образования; * электронное обучение; * дистанционные образовательные технологии |
| **Вид используемых на занятии** | - электронная презентация «Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов»;  - МУ к самостоятельной работе по текущей теме; |
| **Образовательные ресурсы Интернет** | <http://www.pln.ucoz.ru/bibliotera/povar/golunova_n.e-sbornik_receptur_bljud_i_kulinar-izde.pdf>  <https://moreprodukt.info/redkie/yavlyaetsya-li-ryba-moreproduktom>  <https://tehnolog-food.ru/pischevye-tehnologii/tehnologia-prigotovleniya-blyud-iz-ryby> |
| Перечень используемых наглядных пособий, технических средств, методических указаний, дидактических материалов: | |
| 1. Раздаточный материал | Презентация «Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов» |
| 2. Технические средства | - компьютер с установленным лицензионным программным обеспечением;  - web-камера, микрофон, наушники. |
| 1. Перечень литературы | 1. Ковалев Н.И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой [Текст]: Учебник М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019г. 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2020г. 3. Справочник технолога общественного питания/ А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. [Текст] – М.: Колос, 2020. – 416 с.: ил. |

**ЭТАПЫ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

| № п/п | Наименование этапа занятия, вида деятельности | Планируемое время |
| --- | --- | --- |
|  | Организационный этап | 5 мин |
|  | Актуализация опорных знаний | 15 мин |
|  | Основной этап. Проблемное изложение материала | 40 мин |
|  | Актуализация знаний обучающихся | 15 мин |
|  | Рефлексия | 5 мин |
|  | Домашнее задание | 5 мин |
|  | Поведение итогов занятия | 5 мин |

# Технологическая карта учебного занятия

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап урока** | **Время, мин** | **Содержание учебного материала** | **Методы**  **и приемы работы** | Форма организации учебной деятельности обучающихся | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность**  **обучающихся** | Образовательные результаты |
| Организационный этап | 5 мин | Вводный материал. Повторение пройденного материала. | **«**Работа над  понятием»  Обучающимся  предлагается для  зрительного  восприятия  название темы  занятия и  преподаватель  просит объяснить  значение каждого  слова. | Фронтальная | Приветствие, проверка готовности студентов к учебному занятию, создание положительной атмосферы в группе. | Подготовка к занятию, активизация внимания, направленность на взаимодействие и сотрудничество с преподавателем и однокурсниками. | Полная готовность группы и оборудования к работе, организация внимания всех студентов, быстрое включение в единую деятельность. |
| Актуализация опорных знаний | 15 мин | Обсуждение в малых группах, ответы на вопросы. | Организация  дискуссии;  индивидуальная  работа по решению теста | Групповая | 1. Побуждает к  высказыванию своего мнения по изученному разделу.  2. Осуществляет  выборочный  контроль знаний по  изученным темам. | 1. Работа в команде  направленная на  работу по теме «Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов»;  2. Отвечают на вопросы. | Знание основных дидактических единиц урока;  способность грамотно, связывать теоретический материал с практикой. |
| Изложение материала | 40 мин | 1. Холодные блюда и закуски;  2. Классифика-ция и ассортимент;  3. Блюда из рыбы: из соленой, отварной, жареной, под маринадом;  4. Фарширован-ная рыба и морепродукты;  5. Заливная рыба  6. Суши и роллы, поке. | 1. Эвристичес  кая беседа.  2. Мультиме-  дийная  презентация  3. Вопросы к  тексту | Индивидуально-групповая | 1. Выдвигает  проблему  2. Проводит  параллель с ранее  изученным  материалом  3. Формулирует  задания при  получении новых знаний  4. Контролирует и  оценивает  выполнение работы | 1. Пишут под диктовку  2. Изучают ассортимент и технологию приготовления  3. Озвучивают и поясняют  новые понятия  4. Выявляют закономерности | Умение выделять изучаемые объекты по существенным признакам,  Умение находить на схемах, проводить анализ.  Знание основ технологии приготовления пищи |
| Актуализация знаний обучающихся | 15 мин | 1. Различия и общие признаки холодных блюд и закусок.  2. ассортимент блюд и закусок из рыбы  3. Современные тенденции приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. | Словесная беседа, перекрестный опрос «учитель-ученик», оценка ответов | Фронтальная | 1. Задает вопросы.  2. Отвечает на вопросы.  3. Анализирует усвоение основных дидактических единиц.  4. Контролирует и оценивает | 1. Отвечают на вопросы.  2. Задают вопросы.  3. Принимают участие в обсуждении ответов.  4. Проводят самоанализ | Знание основных дидактических единиц урока;  способность грамотно анализировать конкретные ситуации, доказывать  примерами объективность  своей точки  зрения, связывать теоретический материал с практикой. |
| Рефлексия | 5 мин | Вывод по уроку  1. Что ожидали от урока и что получилось  2. Что интересного и нового узнали на уроке.  3. Какие этапы урока вы считаете наиболее удачными и почему | Беседа, вопросы | Фронтальная | Организация и коррекция оценочных высказываний обучающихся | Проводят обоснование выбора решения, ответа | Познавательный  интерес к  дальнейшему  изучению темы.  Положительные  впечатления от  занятия. |
| Домашнее задание | 5 мин | 1. Заполнить таблицу (приложение КОС) | Письменное выполнение задания | Индивидуальная | Выдает общее домашнее задание, комментирует его выполнение. | Записывают домашнее задание | Обеспечение понимания цели, содержания и способов выполнения домашнего задания |
| Поведение итогов занятия | 5 мин | Подведение итогов урока. Оценка деятельности учащихся. | Беседа | Фронтальная |  | Осознание результатов своей учебной деятельности |  |