**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 надпонятием»Обучающимсяпредлагается длязрительноговосприятияназвание темызанятия ипреподавательпросит объяснитьзначение каждогослова. | 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. | Организациядискуссии;индивидуальнаяработа по решению теста | Групповая | 1. Побуждает квысказыванию своего мнения по изученному разделу.2. Осуществляетвыборочныйконтроль знаний поизученным темам. | 1. Работа в команденаправленная наработу 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 рыба6. Суши и роллы, поке. | 1. Эвристическая беседа.2. Мультиме-дийнаяпрезентация 3. Вопросы ктексту | Индивидуально-групповая  | 1. Выдвигаетпроблему2. Проводитпараллель с ранееизученнымматериалом3. Формулируетзадания приполучении новых знаний4. Контролирует иоцениваетвыполнение работы | 1. Пишут под диктовку2. Изучают ассортимент и технологию приготовления3. Озвучивают и поясняютновые понятия4. 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 уроку1. Что ожидали от урока и что получилось2. 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  | Познавательныйинтерес кдальнейшемуизучению темы.Положительныевпечатления отзанятия. |
| 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 |  |