**Дистанционный урок, на основе цифровых образовательных технологий**

Цифровые образовательные технологии – это необходимый для организации учебного процесса и представленный в цифровой форме материал: фотографии, видеофрагменты, презентации, модели, картографические материалы, отобранные в соответствии с темой и планом конкретного урока, снабженные необходимыми методическими рекомендациями.

Внедрение цифровых образовательных технологий в учебный процесс позволяет активизировать процесс обучения, повысить темп урока, увеличить объем самостоятельной и индивидуальной работы обучающихся. В современном мире, чтобы процесс обучения был полноценным, необходимо, чтобы каждый педагог мог подготовить и провести урок с использованием различных электронных образовательных ресурсов, потому что использование их способно сделать урок более эффективным, интересным, ярким, увлекательным, насыщенным.

Использование цифровых образовательных технологий на уроках МДК позволяет разнообразить формы работы, деятельность обучающихся, активизировать внимание, повышает творческий потенциал личности.

Вашему вниманию предлагаю урок, разработанный на основе применения цифровых технологий для студентов среднего профессионально образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Ссылка на материал урока: <https://ahskay.wixsite.com/mysite/about-3>.

*Профессиональный модуль:* ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

*Тема урока:* «Современные технологии в сфере индустрии питания. Разработка нормативно – технологической документации для предприятий общественного питания с применением информационных технологий».

*Цель урока:* «Овладеть теоретическими знаниями по теме урока, научиться разрабатывать нормативно – технологическую документацию для предприятий общественного питания».

*Задачи урока:*

- узнать что такое нормативно — технологическая документация;

- познакомиться с перечнем нормативно — технологической документации;

- ознакомиться с перечнем стандартов регламентирующих разработку нормативно — технологической документации;

- познакомиться с программным обеспечением для разработки нормативно — технологической документации;

- научиться применять информационные технологии при разработке нормативно — технологической документации.

Время на освоение урока — 45 минут;

Практическая работа — 45 минут;

Самостоятельная работа — 90 минут.

Для составления урока были использованы стандарты, ГОСТы, основная и дополнительная литература, нормативно — технологическая документация, интернет — источники.

**Список используемой литературы:**

Стандарты:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016-01-01. – М.: Госстандарт России: Стандартинформ, 2019 год. – 21с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015-01-01. – М.: Госстандарт России: Стандартинформ, 2019 год. – 21с.
3. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». – Введ. 2011-12-09. – М.: Комиссия Таможенного союза, 2011 год. – 23 с.
4. Рекомендации Министерства внешних экономических связей и торговли РФ от 12 июля 1997 года «Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия»;

Основная литература:

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – М.: Академия, 2018. – 304 с.

Дополнительная литература:

1. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. Химический состав российских продуктов питания. - М.: ДеЛи принт, 2007. – 216 с.

Интернет – источники:

1. <https://pbprog.ru/tk/pm> - Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд