**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА**

**«Приготовление основных соусов и их производных»**

**Преподаватель: Сучкова Нина Станиславовна – мастер производственного обучения ФКП ОУ №61**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **По междисциплинарному циклу**: | | | **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд и полуфабрикатов** | | | |
| **Дата проведения:** | | 18.05.2023 | | **Время проведения**:  9.00 – 13.00 | **Место проведения:** ФКП ОУ №61  (каб. №6) | |
| **Специальность:** | | 16675 Повар  (ТОП-50) | | **Группа:** 19-2023-ПВ | | |
| **Преподаватель:** | | Сучкова Нина Станиславовна – мастер производственного обучения. | | | | |
| **Тема урока:** | | **«Приготовление основных соусов и их производных»** | | | | |
| **Тип урока:** | | Практико-ориентированный | | | | **Вид урока:** комбинированный |
| **Методическая цель урока:** | | | Представление методики практико-ориентированного урока | | | |
| **Цели урока (для обучающихся):** | | | | | | |
| **Образовательная** | | Приготовление основных соусов в соответствии с инструкциями и регламентами. (ПК 1.1) | | | | |
|  | | | | | | |
| **Развивающая** | Развивать умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 3) | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Воспитательная** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04) | | | | | |
| **Педагогические технологии, применяемые на уроке:** элементы компетентностной образовательной технологии | | | | | | |
| **Оборудование и оснащение учебного занятия:** ПЭ «Лысьва», холодильник, производственные столы, весы, сито, кастрюли, поварские ножи, сотейник, протирочный инвентарь, ложки столовые и разливательные. | | | | | | |
| **Междисциплинарные связи:** УД ОП. 01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, УД ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. | | | | | | |

**ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ УРОКА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающихся** | **Планируемый результат** | **Время** |
| **1.Организационный** | Приветствует присутствующих, спрашивает о степени готовности к уроку. Назначает дежурную группу. | Дежурная группа докладывает о готовности и явке обучающихся, психологическом настрое группы. | Учебная группа готова к работе. Психологический настрой группы и педагога рабочий, оптимистичный. | 5 |
| 2.**Основной**  Формулирование темы урока, цели, задач. | Озвучивает актуальность темы раздела, подводит к теме занятия.  Формулирует цель занятия, помогает с постановкой задач. | Принимают тему и цель урока. Совместно формулируют задачи. | Тема урока воспринимается как значимая и актуальная. Оформлены цель и задачи урока. | 5 |
| Инструктаж по технике безопасности. | Напоминает о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических требованиях при работе в соусном отделении горячего цеха. | Слушают и совместно с преподавателем проговаривают правила и требования к технологической безопасности при работе в цехе.  Дополняют информацию преподавателя. | Правила безопасности труда приняты всеми обучающимися как необходимые технологические элементы работы. | 5 |
| Повторение ранее изученного материала. | Демонстрируется и раздается дидактический материал:  - иллюстрации с пищевой ценностью соусов;  - иллюстрации с видами соусов;  -информационные карточки с перечнем технологических операций.  Предлагает обучающимся продемонстрировать приготовление соуса белого и красного основных в соответствии с предлагаемой схемой. | 1.Определяют качество сырья органолептически.  2.Определяют последовательность выполнения технологической операции (схема).  3.В соответствии со схемой  обучающийся проговаривает технологические операции по приготовлению основных соусов. | Верно выполнены задания по определению качества сырья для соусов, кулинарного использования в зависимости от вида соуса, последовательности и алгоритму выполнения технологических операций по приготовлению соусов. | 30 |
| Изучение нового материала. | Обеспечивает связь ранее изученного и нового материала.  Излагает новый материал через алгоритм приготовления производных соусов из основных: соус томатный, соус луковый, соус красный с луком и огурцами | Слушают.  Наблюдают. Анализируют действия.  Задают вопросы.  Уточняют и дополняют содержание.  Спрашивают об особенностях и рисках процесса приготовления соусов основных и их производных. | В теоретическом формате новый материал усвоен обучающимися. | 60 |
| Работа в творческих группах. | Раздает инструкции с технологической последовательностью приготовления соусов (алгоритм приготовления), пассерования и варки;  - дает инструкции для работы в группах, оглашает требования к результатам;  - определяет время для приготовления соусов. | Анализируют инструкции, распределяют роли в группах, работают в группах; выполняют задания; согласовывают действия, делятся информацией с остальными обучающимися.  Обращаются к преподавателю при возникновении затруднений. | Обучающиеся продуктивно работают в группах, умеют распределять роли и обязанности, согласовывать действия и результат с инструкцией.  Обращаются за консультацией к преподавателю. | 100 |
| **3.Рефлексия**  Подведение итогов. | Оценивает деятельность обучающихся, дает рекомендации по коррекции их действий, подводит обучающихся к необходимости подведения итогов занятия. Спрашивает об эмоциональном удовлетворении своей работой. | Делают самооценку, взаимооценку, общую оценку результатов своих действий.  Комментируют собственное эмоциональное состояние. | Возвращение к цели и задачам урока.  Сравнение полученных результатов с заявленными целями и задачами.  Эмоциональная удовлетворенность результатами работы. | 15 |
| **4. Заключительный**  Уборка рабочего места. | Отвечает на вопросы обучающихся.  Благодарит обучающихся за работу. | Убирают рабочее место.  Дежурная группа принимает рабочие места и сдает преподавателю;  Благодарят преподавателя. | Произведена уборка рабочих мест. | 15 |
| **Резервное время** |  |  |  | 5 |

**Литература**

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учрежденийсред.проф.образования/ Н.Э Харченко. – 10-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Производственное обучение профессии : Кулинария. Лабораторный практикум. учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская – 4-е издание, стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-240 с.

3. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Н.А. Анфимова.-9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-400с.