**Технологическая карта урока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Преподаватель | Бухаров Данила Олегович | | | | | | | |
| Профессия, Специальность | Профессия 43.01.09. «Повар, кондитер» | | | | | | | |
| Профессиональный модуль | ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» | | | | | | | |
| Профессиональная компетенция | ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | | | | | |
| Тема занятия учебной практики | Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:   * Технология приготовления фламбированных фруктов. | | | | | | | |
| Время | 45 минут | | | | | | | |
| Междисциплинарные связи | МДК 04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»  ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»  ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»  ОП.05 «Основы калькуляции и учета»  ОП.06 «Охрана труда» | | | | | | | |
| Цели занятия | **Обучающая** | | | **Развивающая** | | | **Воспитательная** | |
| Сформировать у учащихся знания по приготовлению сладких блюд, рассказать о процессе фламбирования, изучить технологию приготовления сладких блюд; подачу, требования к качеству; | | | Научить учащихся находить пути совершенствования своего труда; способствовать развитию умений сравнивать, обобщать, выделять главное, логически излагать мысли; | | | Формировать профессионально важные качества личности: творческого и ответственного отношения, активности и самостоятельности в учебно-трудовой деятельности. | |
| Формируемые компетенции *(в соответствии с ФГОС, рабочей программой)* | **Общие компетенции** | | | | **Профессиональные компетенции** | | | |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | | ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | | ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | |  | | | |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | |
|  | ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | |
| Требования к результатам освоения *(в соответствии с ФГОС, рабочей программой)* | **Умения для освоения** | | | | **Знания для усвоения** | | | |
| * Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; * Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; * Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | | | | * Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; * Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; * Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; * Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных | | | |
| Тип учебного занятия | Комбинированный | | | | | | | |
| Вид занятия | 1. Теоритическое занятие 2. Практическое занятие | | | | | | | |
| Место проведения учебного занятия | Учебная кухня ресторана | | | | | | | |
| Используемые методы | 1. Словесный 2. Наглядный 3. Практический метод обучения | | | | | | | |
| Ресурсы учебного занятия | Технологические ресурсы: интерактивная доска,компьютер.  Материально- технические ресурсы:  Индукционная печь,холодильник | | Основная литература  1.Анфимова Н.А. Кулинария. - М: Академия, 2016  2.Организация облсуживания в организациях общественного питания.  -М.: Академия, 2016. | | Дополнительная литература  1. Журнал «Питание и общество»  2. Журнал «Ресторатор» | | | Электронно- информационные  Интернет-ресурсы:  1.https://swn.ru/articles/chto-takoe-flambirovanie  2.https://выпейменя.рф/flambirovanie-bljud-bezopasno-i-pravilno/  3.https://www.youtube.com/hashtag/фламбирование |
| Формы контроля, оценки результата изучения темы учебного занятия. | **Самоконтроль заполнение** дегустационных листов оценки качества блюда | | | | | | | |

**Этапы и хронология занятия учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетенции ОК ПК** | **№**  **п/п** | **Название этапа** | **Содержание деятельности** | |
| **преподавателя** | **обучающегося** |
| - **Теоритическая часть (15 мин)** | | | | |
| ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05 | 1 | Актуализация теоретического материала | Мотивация учебной деятельности:  - Сообщение темы и цели занятия  - Командообразование обучающихся  - Повторение материала предыдущих уроков-  - Формирование ориентировочной основы деятельности  - Повторение организации рабочего места, соблюдение санитарии, гигиены, техники безопасности | -Определение темы и цели занятия  -Слушают  -Отвечают на вопросы  -Выполняют упражнения: «на соотношение», «Колесо» |
| **Практическая часть (20 мин)** | | | | |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 10  ПК 4.1  ПК 4.3 | 2 | Выполнение производственных операций | Фронтальный инструктаж  Показ производственных операций  Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.  Проверка правильности и последовательности выполнения технологических приемов и операций, трудовых приемов.  Проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе студентов. | Слушают  Организация рабочего места: оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления десерта  Самостоятельная работа студентов  - приготовление соуса,  - приготовление фламбированных фруктов |
| **Заключительная часть(10 мин)** | | | | |
| ОК.01  ОК 02  ОК 10  ПК 4.1 | 3 | Оценка деятельности | - Проверка правильности ведения самоконтроля.  - Рефлексия  - Уборка рабочих мест | - **Самоконтроль заполнение** дегустационных листов оценки качества блюда  - Обсуждение  -Участие в рефлексии |