**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 ассортиментаМДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортиментаОП.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 литература1.Анфимова Н.А. Кулинария. - М: Академия, 20162.Организация облсуживания в организациях общественного питания.-М.: Академия, 2016. | Дополнительная литература1. Журнал «Питание и общество»2. Журнал «Ресторатор» | Электронно- информационные Интернет-ресурсы:1.https://swn.ru/articles/chto-takoe-flambirovanie2.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 01ОК 02ОК 04ОК 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 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 10ПК 4.1ПК 4.3 | 2 | Выполнение производственных операций  | Фронтальный инструктажПоказ производственных операцийПроверка 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 десертаСамостоятельная работа студентов- приготовление соуса,- приготовление фламбированных фруктов  |
| **Заключительная часть(10 мин)** |
| ОК.01ОК 02ОК 10ПК 4.1 | 3 | Оценка деятельности | - Проверка правильности ведения самоконтроля.- Рефлексия- Уборка рабочих мест | - **Самоконтроль заполнение** дегустационных листов оценки качества блюда- Обсуждение-Участие в рефлексии |