Министерство образования Иркутской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Балаганский аграрно-технологический техникум»
Жигаловский филиал

Методическая разработка открытого урока

по учебной практике

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Тема урока: Приготовление, оформление и подача холодных напитков

Разработчик:
Мастер п/о:
Рачкован Вера Витальевна

п. Жигалово, 2019г

АННОТАЦИЯ

Данная методическая разработка предназначена для проведения урока учебной практики по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер и направлена на развитие профессиональных компетенций обучающихся в части освоения квалификации «Повар» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.07 **Приготовление сладких блюд и напитков**.
Тема раздела программы: Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.

Целью этой разработки является возможность показать использования активных форм и методов обучения, новых информационных технологий с помощью мультимедийного оборудования на уроках учебной практики. Это позволяет экономить время на уроках, вызывать интерес и внимание к изучаемой профессии, а также демонстрировать слайды при объяснении нового материала.

Данная методическая работа предлагает подробный план урока в виде технологической карты по теме: Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. который может применяться мастерами производственного обучения на уроках учебной и производственной практики по профессии: "Повар, кондитер."

Тема открытого урока «Приготовление, оформление и подача холодных напитков» изучается в общей теме «Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков» по профессии «Повар, кондитер». Основным направлением урока является формирование у обучающихся умений и навыков в процессе приготовления холодных напитков.

Методическая цель открытого урока заключается в формировании мотивации обучающихся, активизации познавательной деятельности с применением современных способов передачи учебной информации на основе использования компьютерных технологий, профессионально-практической направленности по организации учебной деятельности с элементами компетентного и творческого подхода в процессе выстраивания модели изучаемого объекта.

Рачкован Вера Витальевна
мастер производственного обучения
Жигаловский филиал ГАПОУ ИО «БАТТ»

Пояснительная записка

Программа профессионального модуля ПМ.07 **Приготовление сладких блюд и напитков** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

Данная тема методической разработки «Приготовление, оформление и подача холодных напитков» актуальна, так как современные подходы к организации образовательного процесса определяют применение современных педагогических технологий, как наиболее оптимального и эффективного способа достижения обучающихся образовательных результатов.

Актуальность выбранной темы урока «Приготовление, оформление и подача холодных напитков» обусловливается потребностью современного рынка в коктейлях которые стали привычными, есть тысячи и тысячи разнообразных рецептов, на любой вкус. Они пользуются спросом у населения, т.к главное для нас — это общение, вкусный напиток, и хорошая компания для души, с которой можно отдохнуть и расслабиться.

Тема, выбранная для занятия, включает в себя ряд ранее изученных обучающимися приемов и операций, их технологической последовательности: взвешивание сырья, подготовка сырья к производству, приготовление напитка.

Правильная организация и проведение занятия по учебной практики предоставляет возможность активного включения каждого обучающегося в производственную деятельность, а также сотрудничество обучающихся друг с другом и мастером производственного обучения. Задания выполняемые обучающимися, развивают их самостоятельность, трудолюбие и ответственность за выполненную работу, бережное отношение к инструментам и материалам.

В методической разработке урока учебной практики представлены:

1. Технологическая карта урока (Приложение 1.)
2. Мозговой штурм (Приложение 2)
3. Оценочный лист (Приложение 3)
4. Таблица самостоятельной работы (Приложение 4)
5. Технологические карты напитков (Приложение 5)
6. Итоговая рефлексия (Приложение 6)

7. Презентация к уроку (Приложение 7)

Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения, инвентарем, оборудованием, посудой, продуктами.

В ходе урока у обучающихся формируются

профессиональные компетенции:

ПК 07.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Данная работа подробно описывает методику использования активных форм образовательных технологий и знакомит с дидактическим материалом, необходимым для проведения занятий по данной дисциплине. Педагогическая практика исследует разные пути активизации познавательной деятельности, основой среди них является: разнообразие форм и методов, средств обучения. В процессе обучения преимущественно применяю активные формы обучения, которые отнесены к классу образовательных технологий, обозначенных как «Технологии модернизации обучения на основе активации и интенсификации деятельности учащихся».

В качестве основных неоспоримых достоинств активных форм обучения выступают высокая степень самостоятельности, инициативности, развитие социальных навыков, сформированность умения добывать знания и применять их на практике, развитие творческих способностей. В этих методах сфокусирована не только глубина раскрытия учебного содержания, но и проявляется личность мастера производственного обучения и обучающегося, взаимоотношения группы и мастера п/о. Именно они определяют стиль педагога на занятиях. При изучении нового материала, подвожу обучающихся мысленно о необходимости получить знания в течение урока. Каждый обучающийся обязательно проходит устный контроль по всей теме, что способствует развитию речи, мышления.

В результате применения этой разработки обучающимся предлагаются задания включающие и вопросы и решения производственных задач. Задание мозговой штурм особенным образом активизирует начало работы на уроке. Методика проведения занятия может быть различной, но очень важным является творческая

индивидуальность и педагогическая компетенция мастера производственного обучения, его умение передать ученикам знания и умения, оказать воспитательные воздействия.

Методика проведения занятия может быть различной, но очень важным является творческая индивидуальность и педагогическая компетенция мастера производственного обучения, его умение передать обучающимся знания и умения, оказать воспитательные воздействия. Данная методика проведения урока используется в рамках традиционной системы обучения, но включает в себя игровые элементы и технологии «мастерские», так как обучающиеся достаточно большое количество времени на уроке работают самостоятельно в соответствии с инструкционной картой.

.

Список литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария/[Текст]/ учебное пособие для сред. проф. образования - М.: Проф Обр Издательство 2016- 328с.
2. Золин. В.П Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В.П. Золин. – 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 248 с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] / З.П.Матюхина. – М.: ИРПО; Академия, 2016. – 184 с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. [Текст]/Н.Э.Харченко- М.: Академия, 2016 г.

Приложение 1.
Технологическая карта урока

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ф.И.О. _____
Дата: _____
Группа:_____
Тема раздела программы: Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.
Тема занятия: Приготовление, оформление и подача холодных напитков.
Тип занятия: Комплексные работы.
Вид занятия: Урок-практикум
Цель урока: отработка приемов по приготовлению и оформлению простых холодных напитков.
Задачи:
Образовательная: Анализировать рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, корректно воспроизводить технологию приготовления и оформления по инструкции (ОК3).
Демонстрировать практические навыки при приготовлении и оформлении простых холодных напитков (ПК 7.3)
Развивающая:
Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения (ОК 2)
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние (ОК 7)
Воспитательная:
Демонстрировать ответственное отношение к труду, аккуратности (ОК1)
Демонстрировать умение работать в команде (ОК 6).
Технологии, методы и приемы обучения: наглядно-демонстрационные, практический.
Формы обучения: фронтальное обучение в группах малого состава, индивидуальное
Место проведения: учебная лаборатория
Продолжительность: 6часов
Оборудование и основные источники информации: производственные столы, электроплита, весы, миксер, блендер, холодильный шкаф,

Посуда, инвентарь, инструменты: стаканы, бокалы, стаканы “коллинз”, “хайболл” щипцы для льда, шейкер, ложки, соломинки, зонтики.
ТСО: Компьютер, проектор.
Дидактические материалы: презентация Power Point, технологические карты, таблица

Прогнозируемый результат:

Овладение профессиональными компетенциями:

ПК 7.3. Приготовить и оформить простые холодные напитки.

Развитие и овладение общими компетенциями:

ОК. 1. Демонстрировать ответственное отношение к труду, аккуратности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, корректно воспроизводить технологию приготовления и оформления по инструкции
ОК 6. Демонстрировать умение работать в команде
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

Критерии оценивания:

Компетенции	**Компетенция не освоена**	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**
Общие	Менее 80%	От 80% до 90%	От 91% до 95%	От 96%-100%
Профессиональные	Менее 95%	От 95%-96%	От 97%-98%	99%-100%

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Ход урока:

Содержание и структура урока	Деятельность мастера п/о	Деятельность обучающихся	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<u>I. Вводный инструктаж</u> 1. Организационный момент; 2. Целеполагание; 3. Постановка проблемы	<u>Цель-</u> создание ориентировочной основы деятельности обучающегося. Приветствие, установка контакта. Выявление отсутствующих Записывает на доске тему программы: Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Вводная рефлексия. С какой целью вы пришли сегодня на урок? Что вы ждете от данного урока? Чем бы хотели заняться? Какое у вас сейчас настроение? Попробуйте определить тему урока упражнение "Мозговой штурм" (Приложение 1). Поставить цели и задачи урока. Записывает на доске тему урока	Рапорт старосты о явке обучающихся. Демонстрация готовности к занятию: рабочее место, наличие инструментов, внешний вид. Высказывают свои предположения. Формулируют тему урока цели и задачи совместно с мастером	**ОК 2.** **ОК 3.**

Повторение и закрепление темы, восстановление в памяти обучающихся ранее изученного материала на уроках МДК07.01.	1- показывает и озвучивает презентацию - тема "Холодные напитки" 2- закрепление знаний – а) ответьте на вопросы (Презентация) б) заполнить таблицу (Приложение 2) 3- изложение нового материала: методом беседы и показа трудовых приемов: демонстрация технологии приготовления и оформления напитка клюквенного, молочно ягодного коктейля, бананового коктейля, фруктового фраппе, малинового айс-крима. 4- закрепление нового материала: работа с технологическими картами	1- смотрят презентацию, слушают мастера- осмысление, восприятие 2а - отвечают на вопросы, дополняют ответы 2б- обращение к рабочей тетради - заполняют таблицу. Выполнение заданий, самооценка 3.Обучающиеся внимательно наблюдают за технологическим процессом выполнения последовательных операций при приготовлении холодных напитков 4-понимание, выполняют расчетные действия, осмысление, восприятие	**ОК 2.** **ОК 3.**
Организация учебно – производственной деятельности	1- распределяет задания и ознакомливает с содержанием практической работы (приготовление напитков) 2- предупреждает о возможных ошибках- (вкус и аромат напитков не соответствует требованиям к качеству (нарушена технология приготовления). 3- проведение инструктажа по технике безопасности 4- распределяет по рабочим местам	1-организуют рабочее место: - подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных напитков 2. вспоминают правила техники безопасности	**ОК 2.** **ОК 3.** **ОК 6.** **ОК 7.** **ПК 7.3.**

<u>II.Текущий инструктаж</u> 1. Текущая рефлексия	<u>Цель</u> – контроль за ходом выполнения учебно-производственного задания: 1- контролирует соблюдение техники безопасности 2- целевые обходы 3- корректировка действий обучащихся, оказание помощи 4- выдача дополнительных заданий для более сильных обучающихся	<u>Цель</u> – отработка приемов и операций: 1-самостоятельно выполняют учебно- производственного задание с соблюдение техники безопасности: - подготовка продуктов 2- приготовляет и оформляет холодные напитки: напитка клюквенного, молочного - ягодного коктейля, бананового коктейля, фруктового фраппе, малинового айс-крима. 3-самоконтроль деятельности: 4-обращение к мастеру за помощью 5- оценка качества , выбор способа хранения с соблюдением температурного режима, подача	**ОК 1.** **ОК 6.** **ОК 7.** **ПК 7. 3.**

III. Заключительный инструктаж Подведение итогов Итоговая рефлексия	<u>Цель</u> – подведение итогов занятия: 1- подводит итоги занятия с указанием успехов и недостатков 2- демонстрирует лучшие работы, виды брака 3- проводит обсуждение, дегустацию, оценку работ 4- отвечает на вопросы обучающихся 5- ознакамливает с темой следующего занятия 6- выдает домашнее задание 7- проводит упражнение "Рефлексия" (Приложение4)	<u>Цель</u> – самоанализ деятельности 1- обучающиеся демонстрируют оформленные напитки, сравнивают свою работу с другими работами 2-анализируют успехи и недостатки 3- делают записи в дневник 4- заполняют оценочный лист (самооценка деятельности на уроке Приложение 3) 5- убирают рабочее место	**ОК 2.** **ОК 3.** **ОК 7.**

Приложение 2.
Упражнение мозговой штурм

Упражнение " Мозговой штурм"

- Дает возможность каждому обучающемуся выразить свое мнение быстро;
- За минимум времени - максимум идей;

Правила проведения:

- ответы не комментируют и не оценивают;
- когда кто-то высказывается, другие должны придерживаться тишины.

ДАВАЙТЕ ВСПОМНИМ……..

КАКИЕ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЕ В ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ НАПИТКИ Вы знаете?

КАКИЕ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЕ В ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ НАПИТКИ Вы знаете?	*Морсы* *Молочные коктейли* *Смузи* *Ананасовый фраппе* *Напиток "Петровский* *Молочные прохладительные напитки* *Напиток клюквенный* *Лимонный напиток* *Апельсиновый напиток* *Чай холодный* *Кофе-глассе* *Малиновый айс-крим* *Флипп вишневый И Т.Д*

Приложение 3.
Таблица самостоятельной работы

ЗАДАНИЕ

Оформить таблицу «Холодные напитки», используя ИНТЕРНЕТ - ресурсы
Задание 1. Заполнить таблицу

Название напитка	**Ингредиенты**		**Технология приготовления**	**Требования к качеству**	**Это интересно**
	основные	дополнительные			

Задание 2. Решите производственную задачу:

А. Рассчитайте количество молока для приготовления 20 порций молочного коктейля с выходом 200 мл.

Б. Рассчитайте количество мороженного для приготовления 50 порций молочного коктейля выходом 100 грамм.

Приложение 4.
Оценочный лист

_____

(Ф.И.О.)

Оценочный лист

«____» _____ 2019 г.

Тема: «Приготовление, оформление холодных напитков»
Блюдо: _____
_____

№	Показатели	Баллы
1	Актуализация знаний	
2	Состояние спецодежды	
3	Соблюдение санитарии и гигиены	
4	Организация рабочего места	
5	Соблюдение последовательности технологии приготовления	
6	Соблюдение правил техники безопасности	
7	Приготовление напитков	
8	Оформление напитков	
9	Органолептическая оценка:	
	Цвет	
	Вкус	
	Запах	
	Консистенция	
10	Уборка рабочего места	
	Общий балл	

Самостоятельный способ выставления оценки.
Количество баллов _____ Отметка _____

Максимальное количество баллов составляет 50.
Количество баллов 45-50 – соответствует оценке «отлично».
Количество баллов 35-40 – соответствует оценке «хорошо».
Количество баллов 25-30 – соответствует оценке «удовлетворительно». соответствие от 1 до 5 балл, несоответствие – 0 баллов, баллы складываются, и ставится общий балл.

Приложение 5.
Технологические карты напитков

Технологическая карта

Наименование блюда: "Напиток апельсиновый"

Сборник рецептур 2010г

Раскладка № 1008

Выход 1000г

№п/п	Сырье	Масса нетто на 1000г,г	Масса нетто, кг на число порций	
			10	50
1	Апельсины	110		
2	Вода	1050		
3	Сахар	120		
Выход		1000		

Технология приготовления

Цедру, снятую с апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течении 5 мин, а затем настаивают 3-4 ч. после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый апельсиновый сок и охлаждают.

Технологическая карта

Наименование блюда: "Напиток клюквенный"

Сборник рецептур 2010г

Раскладка № 1009

Выход 1000г

№п/п	Сырье	Масса нетто	Масса нетто, г на число порций	
			2	15
1	Клюква	132/125*		
2	Вода	1050		
3	Сахар	120		
Выход		1000		

*в числе указана масса брутто, в знаменателе масса нетто.

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Технологическая карта

Наименование блюда: "Молочно ягодный коктейль с мороженым"

Сборник рецептур 2010г

Раскладка № 1025

№п/п	Сырье	Масса нетто	Масса нетто, г на число порций	
			2	25
1	Молоко	100		
2	Мороженое (пломбир)	25		
3	Сироп ягодный натуральный	25		
Выход		150		

Технология приготовления

В сосуд смеситель коктейле взбивалки вводят молоко, затем сироп и в последнюю очередь мороженое. Размешивают и взбивают в течение 60с. Приготовленный коктейль разливают в бокалы или стаканы. Температура их должна быть 5-8С. Для приготовления коктейлей сиропы плодовые и ягодные используют промышленного производства.

Технологическая карта

Наименование блюда: "Малиновый искрим"

№п/п	Сырье	Масса нетто	Масса нетто, г на число порций	
			2	**25**
1	Малиновый сироп	30		
2	Мороженое (пломбир)	50		
3	Минеральная вода	70		
Выход		150		

Технология приготовления

В стакане смешивают ложкой и добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.

Технологическая карта

Наименование блюда: "Ананасовый фраппе"

№п/п	Сырье	Масса нетто	Масса нетто, г на число порций	
			2	**25**
1	Мороженое	80		
2	Ананасовый сок или компот	40		
3	Содовая или минеральная вода	30		
Выход		150		

Технология приготовления

Мороженое взбивают с ананасовым соком в шейкере или миксере, добавляют минеральную или содовую воду и перемешивают ложкой.

Приложение 6.
Итоговая рефлексия

ПРОВЕДЕНИЕ УПРАЖНЕНИЯ «РЕФЛЕКСИЯ»

Продолжить предложение

- ✓ Сегодня на уроке я узнал…
- ✓ было интересно…
- ✓ было трудно…
- ✓ я выполнял задания…
- ✓ я понял, что…
- ✓ теперь я могу…
- ✓ я почувствовал, что…
- ✓ я научился…
- ✓ у меня получилось …
- ✓ я смог…
- ✓ я попробую…
- ✓ меня удивило…
- ✓ урок дал мне для жизни…
- ✓ мне захотелось…

Спасибо за урок!

Приложение 7.
Презентация