

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области  
Даниловский политехнический колледж

---

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР

 Е.В. Колодина

«12» октября 2018 г.

## КОНКУРСНАЯ РАБОТА

для регионального конкурса на лучшее учебное занятие  
по профессиям и специальностям ФГОС СПО ТОП-50

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональный модуль

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания

МДК. 02.01. Технология приготовления и подготовки к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема учебного занятия

«Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы»

**Автор-разработчик:** Юдина Екатерина Анатольевна, преподаватель  
Первая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

со старшим методистом


 Е.Ю. Андреева

«11» октября 2018 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой (методической) комиссией  
специальностей и профессий социально-  
экономического профиля

Протокол № 2 от «10» 10 2018 г.

ПЦК  М.А. Соловьёва

2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ .....	3
ВВЕДЕНИЕ .....	4
1. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ.....	11
2. <i>ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА</i> УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ .....	13
2.1 Организационно-содержательная структура учебного занятия .....	13
2.1.1 Общие положения .....	13
2.1.2 Цель учебного занятия (направлена на достижение основного образовательного результата, получаемого в ходе данного учебного занятия): .....	14
2.1.3 Ожидаемые результаты в части формируемых компетенций (заполняется в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 и ОПОП):.....	15
2.1.4 Оценка качества освоения темы учебного занятия (вопросы/задания ФОС):.....	19
2.1.5 Организация образовательного пространства:.....	20
2.1.6 Организация и планирование самостоятельной работы обучающихся (при наличии): ...	22
2.2 Дидактическая структура (технология проведения) учебного занятия.....	23
2.3 Дидактические материалы к учебному занятию.....	26

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящей конкурсной работе применяются следующие сокращения:

- ВД** – вид деятельности,
- ГИА** – Государственная итоговая аттестация,
- ДЭ** – демонстрационный экзамен,
- МДК** – междисциплинарный курс,
- ПС** – профессиональный стандарт,
- ОК** – общая компетенция,
- ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа,
- ОС** – оценочное средство,
- ОТФ** – обобщенная трудовая функция,
- ПК** – профессиональная компетенция,
- ПМ** – профессиональный модуль,
- ПООП** – примерная основная образовательная программа,
- ППКРС** - программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих,
- ППССЗ** - программа подготовки специалистов среднего звена,
- СПО** – среднее профессиональное образование,
- ТК** – технологическая карта,
- ТД** – трудовое действие,
- ТОП-50** – список 50 наиболее востребованных на рынке труда Российской Федерации новых и перспективных профессий, требующих среднего специального образования (Общероссийский перечень),
- ТФ** – трудовая функция,
- УУД** – универсальные учебные действия,
- ФГОС** – федеральный государственный образовательный стандарт,
- ФОС** – фонд оценочных средств,
- ТФ** – трудовая функция,
- WSR** – движение «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия, WorldskillsRussia.

## ВВЕДЕНИЕ

Модернизация организационно-содержательных основ проектирования учебных занятий в процессе реализации ФГОС СПО по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50 становится неотъемлемой частью методического сопровождения перехода образовательных организаций к новым форматам организации образовательного процесса. Любое учебное занятие (теоретическое, лабораторное, практическое) по ФГОС СПО ТОП-50 является инструментом достижения образовательных результатов, которые установлены федеральными государственными образовательными стандартами и примерными основными образовательными программами. Эти форматы и инструменты определяются в первую очередь структурой и содержанием профессиональных стандартов, а также технологиями проведения и оценки результатов, применяемых при организации и проведении конкурсов профессионального мастерства по стандартам международного движения молодых профессионалов WorldSkills («Молодые профессионалы») и государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

При разработке проекта учебного занятия в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 необходимо учитывать требования к результатам освоения ППКРС/ППССЗ в части соответствия определенному уровню квалификации в зависимости от полномочий и ответственности работника, а также формирования общих и профессиональных компетенций. Данные требования изложены в следующих документах:

1. В приказе Минтруда России от 12 апреля 2013г №148н. «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» определены требования к умениям и знаниям по ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требующей среднего профессионального образования:

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
5 уровень	Самостоятельная деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений Участие в управлении решением поставленных задач в рамках подразделения Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников или подразделения	Решение различных типов практических задач с элементами проектирования Выбор способов решения в изменяющихся (различных) условиях рабочей ситуации Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности	Применение профессиональных знаний технологического или методического характера Самостоятельный поиск информации, необходимой для решения поставленных профессиональных задач	Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих Дополнительные профессиональные программы Практический опыт

2. В профессиональном стандарте 33.011 «Повар», утвержденном приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 610н

### 3.2 Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Код	В	Уровень квалификации	4
Возможные наименования должностей, профессий		Повар			

#### 3.2. 1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Контроль выполнения помощником повара заданий				
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий				
Необходимые умения	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса				
	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале				
	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения				
	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента				
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания				
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий				

	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	

### 3.2.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	В/02.4	Уровень квалификации	4
Возможные наименования должностей, профессий	Повар				

### 3.2.2.. Трудовая функция

Наименование	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				
	Нарезка и формовка овощей и фруктов				
	Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента				
	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок				
	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд				
	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов				
	Приготовление и оформление горячих и холодных соусов				
	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов				
	Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных				
	Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи				
	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий				
	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента				
	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов				
	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд				
	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве				
Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий					
Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий					
Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям					

Необходимые умения	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	Способы организации питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3. В перечне компетенций Ворлдскиллс Россия «34 Поварское дело».

4. Во ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённом приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 г. № 1565.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО и обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ВД организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

ПК ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий



сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, которые осваиваются в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: 16675 Повар, 12901 Кондитер.

5. В ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.02.15-170519, 19.05.2017 г. Примерная программ профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

6. В ОПОП колледжа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённой директором колледжа Богомоловым Н.А. 16 января 2016 г. Указать ссылку на страницу сайта ОО: [https://dapt.ru/svedeniya\\_ob\\_obrazovatelnoy\\_organizatsii/1111.html](https://dapt.ru/svedeniya_ob_obrazovatelnoy_organizatsii/1111.html).

7. В учебном плане колледжа 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённом директором колледжа Богомоловым Н.А.16.01.2017 г.

8. В рабочей программе профессионального модуля ПМ.02.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработанной преподавателем колледжа Юдиной Е.А. и утвержденная 13.01.2017 г.

## 1. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

Современное профессиональное образование основано на принципах компетентностного подхода. Одна из его отличительных черт –практико-ориентированность, согласно которой содержание образования представляет собой адаптированный для соответствующего возраста свод практического опыта, а ненаучных истин. Ключевым источником содержания учебных курсов выступает не наука, а профессиональная деятельность. Научные знания в системе практико-ориентированного образования играют вспомогательную роль. Знание научных законов значимо не само по себе, а для того, чтобы успешно (грамотно, точно, продуктивно) реализовать свою профессиональную деятельность. Практико-ориентированное профессиональное образование имеет целью подготовку обучающихся к конкретной трудовой деятельности, основанной на использовании полученных ими практических умений и знаний из определенных областей науки и практики.

Комплекс мер по модернизации профессионального образования предполагает последовательное внедрение в среднем профессиональном образовании практико-ориентированной модели обучения, которая является одной из целевых задач подготовки по 50 наиболее перспективным и востребованным профессиям и специальностям. Практико-ориентированный характер обучения по профессиям и специальностям из списка ТОП-50 достигается путем погружения в профессиональную деятельность, выполнения учебных заданий в условиях профессионального контекста, решения типичных для профессиональной деятельности задач.

Разработка проекта учебного занятия в процессе реализации ФГОС СПО поТОП-50 на основе практико-ориентированных технологий обучения на основе использования возможностей контекстного (профессионально направленного) изучения профильных и не профильных дисциплин формирует у обучающихся культурные запросы и потребности, понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.

Представленный в данной конкурсной работе проект учебного занятия разработан в соответствии с основными положениями практико-ориентированного обучения с использованием элементов образовательной технологии «Развитие критического мышления через чтение и письмо».

Критическое мышление – это способность анализировать информацию с позиции логики и личностно-психологического подхода с тем, чтобы применять полученные результаты, как к стандартным, так и к нестандартным ситуациям, вопросам, проблемам. Это способность ставить новые вопросы, вырабатывать разнообразные аргументы, принимать независимые, продуманные решения.

В основе технологии формирования критического мышления через чтение и письмо лежит теория осмысленного обучения Л.С. Выготского «всякое размышление есть результат внутреннего спора, так, как если бы человек повторял по отношению к себе те формы и способы поведения, которые он применял раньше к другим», а также идеи Д. Дьюи, Ж. Пиаже и Л.С. Выготского о творческом сотрудничестве ученика и учителя, о необходимости развития в учениках аналитически-творческого подхода к любому материалу.

Технология развития критического мышления представляет собой целостную систему, формирующую навыки работы с информацией через чтение и письмо. Это

совокупность разнообразных приёмов, направленных на то, чтобы сначала заинтересовать обучающегося (пробудить в нём исследовательскую, творческую активность), затем предоставить ему условия для осмысления материала и, наконец, помочь ему обобщить приобретённые знания.

Требования к качеству подготовки специалистов постоянно возрастают, что обусловлено не только развитием науки, техники и технологии, но и усложнением социально-экономической ситуации в стране, когда особенно важно уметь использовать фундаментальные знания и умения в профессиональной деятельности, быстро адаптироваться к изменяющимся условиям.

При подготовке к уроку преподавателем был использован материал, который отражает современные требования отрасли общественного питания в области приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Кроме того в содержание урока включен дополнительный теоретический материал, расширяющий кругозор студентов, которые в ходе урока повторяют основной материал раздела, развивают свои коммуникативные навыки, выполняют все виды речевой деятельности на основе изученного. Все задания интересны, посильны и соответствуют поставленным целям. Рациональное сочетание методов и приемов работы делает урок живым и интересным, побуждая обучающихся к активному обучению.

Таким образом, данный урок способствует формированию профессиональных и общих компетенций студентов, развитию профессиональных и нравственных качеств. Активная подготовительная исследовательская работа студентов при подготовке к уроку так же относится к одному из важнейших этапов деятельностной методики формирования востребованного отраслью будущего специалиста.

## 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

### 2.1 Организационно-содержательная структура учебного занятия

#### 2.1.1 Общие положения

<b>Место профессионального модуля в профессиональном цикле</b>	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	Объем модуля в академических часах				
	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа
		Всего по дисциплине	в том числе:		
	теоретические занятия		лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)	
260	260	78	182	КР	-
<b>Место МДК в профессиональном модуле</b>	МДК.02.01. Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
	Объем междисциплинарного курса в академических часах				
	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа
		Всего по МДК	в том числе:		
	теоретические занятия		лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)	
260	260	78	182	КР	-
<b>Тема МДК в программе модуля</b>	Тема 10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				
	Объем темы в академических часах				
	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа
		Всего по теме	в том числе:		
	теоретические занятия		лабораторные и практические занятия		
24	24	6	18		-
<b>Тема учебного занятия</b>	Ассортимент, технология приготовления и современные способы оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы (2 часа)				
<b>Тип учебного занятия (в соответствии с дидактической целью)</b>	Учебное занятие по изучению и первичному закреплению нового материала и способов деятельности				

<b>Вид учебного занятия (в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50п.2.4)</b>	Урок
<b>Образовательная технология</b>	Развитие критического мышления через чтение и письмо
<b>Вид учебного занятия (в соответствии с выбранной образовательной технологией)</b>	Комбинированный урок
<b>Планируемый уровень освоения (основной уровень активности)</b>	продуктивный

**2.1.2 Цель учебного занятия (направлена на достижение основного образовательного результата, получаемого в ходе данного учебного занятия):**

<b>обучающая</b>	<b>развивающая</b>	<b>воспитательная</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать знание технологического процесса и основных этапов приготовления сложных горячих блюд из рыбы;</li> <li>- сформировать знания в области современных способов оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие умений организовывать собственную деятельность, умения логически рассуждать, четко, кратко и исчерпывающе излагать свои мысли, делать выводы;</li> <li>- развитие творческих способностей обучающихся, их познавательной активности;</li> <li>- развитие умения осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование устойчивого интереса к выбранной специальности;</li> <li>- воспитание ответственности и умения работать в команде;</li> <li>- формирование чувства ответственности за результат труда</li> </ul>

**2.1.3 Ожидаемые результаты в части формируемых компетенций (заполняется в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 и ОПОП):**

**Формируемые на учебном занятии общие компетенции:**

Код и формулировка компетенции в соответствии с ФГОС	Знания, умения (указываются в соответствии с ПООП или рабочей программой)	Основные показатели (критерии) оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать, анализировать проблему и выделять её составные части, определять этапы решения, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для различных способов приготовления горячих блюд из рыбы, заполнение кластера «Блюда из рыбы»;</li> <li>- реализовать составленный план работы, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью преподавателя) для различных способов приготовления горячих блюд из рыбы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем для различных способов приготовления горячих блюд из рыбы;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность заполнения кластера «Блюда из рыбы»;</li> <li>- адекватность анализа ситуаций при решении поставленной задачи;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- разработка детального плана действий</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Наблюдение и оценка на уроке:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на этапе мотивации (ответы на вопросы преподавателя);</li> <li>- в ходе формирования новых знаний и умений (заполнение кластера «Блюда из рыбы»);</li> <li>- выполнение практического задания.</li> </ul>

1	2	3	4
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Умения:</b> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять главное в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> - номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска, необходимого для выполнения профессиональной задачи; – эффективность поиска необходимой информации; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – полнота анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте заданной темы для различных способов приготовления горячих блюд из рыбы;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Наблюдение и оценка на уроке на этапе формирования новых знаний и умений</i></p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с студентами, педагогом</p>	<p><b>Умения:</b> - организовывать работу команды; - эффективно взаимодействовать со студентами, педагогом</p> <p><b>Знания:</b> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения поставленных задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Наблюдение и оценка в процессе урока на этапе формирования новых знаний и умений (работа в группе при выполнении практического задания)</i></p>



1	2	3	4
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> - применять средства информационных технологий в ходе изучения различных способов приготовления горячих блюд из рыбы;</p> <p><b>Знания:</b> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения в профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>- эффективность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Наблюдение и оценка в процессе урока на этапе мотивации и целеполагания, формирования новых знаний и умений</i></p>

**Формируемые на учебном занятии профессиональные компетенции:**

Код и формулировка компетенции в соответствии с ФГОС	Знания, умения (указываются в соответствии с ОПОП или рабочей программой)	Основные показатели (критерии) оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b> - планировать и осуществлять процесс поиска информации для составления ассортимента горячих блюд из рыбы</p> <p><b>Знания:</b> - методы приготовления горячих блюд из рыбы, правила их выбора в соответствии с кулинарными свойствами рыбы; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования; - требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы их сочетаемость с основными продуктами</p>	<p>- правильность определения цели и порядка работы; - правильность и рациональность подготовки заданий для составления ассортимента горячих блюд из рыбы; - точность и скорость обработки и структурирования информации. - обоснованность использования Интернет-ресурсов в ходе самостоятельной работы; - эффективность использования в работе полученных ранее знаний и умений</p> <p>- правильность перечисления методов приготовления горячих блюд из рыбы, - выбора правил приготовления в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы; - правильность перечисления видов, назначения и правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; - правильность перечисления требования к качеству, температуры подачи горячих блюд из рыбы; - выбор пряностей, приправ при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, сочетаемых с основными продуктами</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Наблюдение и оценка на уроке на этапе формирования новых знаний и умений в ходе выполнения и ответов на практическом задании:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с текстом и составить ассортиментный перечень горячих блюд из отварной рыбы.</li> <li>2. Дополнить ассортимент, используя Интернет-ресурсы, в том числе Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>.</li> <li>3. Подготовить выступление по каждому блюду.</li> </ol>

### 2.1.4 Оценка качества освоения темы учебного занятия (вопросы/задания ФОС):

текущий контроль успеваемости	промежуточная аттестация		демонстрационный экзамен, компетенции WSR
<p>Формы контроля: – фронтальный устный, тестовые задания, использование приёмов: групповой дискуссии, составления кластера, написание синквейна, использование ИКТ в ходе опроса, изложения нового материала, для иллюстрации методов и приёмов работы.</p>	<p>Экзамен по МДК.02.01</p>	<p>Вопросы по теории:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска, в том числе заказных, банкетных фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>2. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</li> </ol>	<p>Горячее блюдо – рыба. Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы - Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы). 2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) – пюре. Минимум 1 соус на выбор участника.</p>

## 2.1.5 Организация образовательного пространства:

Формы организации деятельности обучающихся	Виды деятельности обучающихся		
Фронтальная, групповая, индивидуальная	рассказ, беседа с элементами повторения пройденного учебного материала; организация самостоятельной работы студентов при подготовке к занятию; обеспечение уровневого подхода к формулировке заданий для самостоятельной работы, возможность выбора студентом заданий для дополнительной учебной работы, использование коллективных обсуждений и дискуссий по содержанию учебных заданий, использование средств ИКТ при подготовке и проведении учебного занятия		
<b>Ресурсное обеспечение учебного занятия:</b>			
Материально-техническое и дидактическое обеспечение	Основная литература	Дополнительная литература	Электронные информационные и образовательные ресурсы
<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Лаборатория технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p><b>Материально-техническое обеспечение:</b> доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продукты, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия); ОМС плеер для воспроизведения ЭУМ из центрального хранилища ФЦИОР в локальное хранилище пользователя, а также хранение выбранных модулей на рабочем месте пользователя; позволяет воспроизводить и просматривать метаданные ЭУМ, размещённые в локальном хранилище (<a href="http://fcior.edu.ru/programma-prosmotra-resursov">http://fcior.edu.ru/programma-prosmotra-resursov</a>).</p> <p><b>Дидактическое обеспечение:</b> Презентация</p>	<p>1. Андропова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с. (16) с. цв. ил.</p> <p>2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г. – 192 с.</p>	<p>1. Андропова Н. И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176 с.</p>	<p><b>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.</b> Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>.</p> <p><b>Информационные модули:</b> <b>Блюда из запеченной рыбы.</b> Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru/card/18400/blyuda-iz-zapechennoy-ryby.html">http://fcior.edu.ru/card/18400/blyuda-iz-zapechennoy-ryby.html</a> <b>Классификация нерыбного сырья.</b> Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru/card/18525/klassifikaciya-nerybnogo-syrya.html">http://fcior.edu.ru/card/18525/klassifikaciya-nerybnogo-syrya.html</a> <b>Блюда из жареной рыбы.</b> Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru/card/18425/blyuda-iz-zharenoy-ryby.html">http://fcior.edu.ru/card/18425/blyuda-iz-zharenoy-ryby.html</a> <b>Блюда из отварной и припущенной рыбы.</b> Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru/card/18450/blyuda-iz-otvarnoy-i-pripushchennoy-ryby.html">http://fcior.edu.ru/card/18450/blyuda-iz-otvarnoy-i-pripushchennoy-ryby.html</a> <b>Практическая работа</b> <b>Блюда из запеченной рыбы. Рыба, запеченная в конверте.</b> Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru/card/20061/blyuda-iz-zapechennoy-ryby-ryba-zapechennaya-v-konverte-prakticheskaya-rabota.html">http://fcior.edu.ru/card/20061/blyuda-iz-zapechennoy-ryby-ryba-zapechennaya-v-konverte-prakticheskaya-rabota.html</a> <b>Блюда из запеченной рыбы. Рыба, запеченная под шубой.</b> Режим доступа: <a 916="" 929="" 934="" 947"="" data-label="Page-Footer" href="http://fcior.edu.ru/card/20095/blyuda-iz-&lt;/a&gt;&lt;/p&gt; &lt;/td&gt; &lt;/tr&gt; &lt;/tbody&gt; &lt;/table&gt; &lt;/div&gt; &lt;div data-bbox=">20</a></p>

		<p><a href="http://fcior.edu.ru/card/19997/goryachie-zakuski-iz-ryby-kokil-iz-ryby-i-kokil-iz-rakovyh-sheek-prakticheskaya-rabota.html">zapechennoy-ryby-ryba-zapechennaya-pod-shuboy-prakticheskaya-rabota.html</a></p> <p><b>Горячие закуски из рыбы. Кокиль из рыбы и кокиль из раковых шеек.</b> Режим доступа:  <a href="http://fcior.edu.ru/card/19997/goryachie-zakuski-iz-ryby-kokil-iz-ryby-i-kokil-iz-rakovyh-sheek-prakticheskaya-rabota.html">http://fcior.edu.ru/card/19997/goryachie-zakuski-iz-ryby-kokil-iz-ryby-i-kokil-iz-rakovyh-sheek-prakticheskaya-rabota.html</a>.</p> <p><b><u>Контрольная работа</u></b></p> <p><b>Блюда из запеченной рыбы.</b> Режим доступа:  <a href="http://fcior.edu.ru/card/19969/blyuda-iz-zapechennoy-ryby-kontrolnaya-rabota.html">http://fcior.edu.ru/card/19969/blyuda-iz-zapechennoy-ryby-kontrolnaya-rabota.html</a>.</p> <p><b>Блюда из отварной и припущенной рыбы.</b> Режим доступа:  <a href="http://fcior.edu.ru/card/18539/blyuda-iz-otvarnoy-i-pripushchennoy-ryby-kontrolnaya-rabota-2.html">http://fcior.edu.ru/card/18539/blyuda-iz-otvarnoy-i-pripushchennoy-ryby-kontrolnaya-rabota-2.html</a></p>
--	--	--

**2.1.6 Организация и планирование самостоятельной работы обучающихся (при наличии):****Самостоятельная работа, которая выполнена обучающимися при подготовке к данному учебному занятию:**

Вид/содержание самостоятельной работы	Форма отчетности	Форма и методы контроля	Коды формируемых компетенций
Выполнение заданий	Устные ответы на вопросы, заполненные таблица и схема	Фронтальный опрос Тестовое задание	ОК.2
<b>Формулировка задания(й)</b>	1. Ответьте на вопросы. 2. Заполните таблицу. 3. Допишите схему по образцу.		
<b>Инструкции по выполнению заданий</b>	При выполнении заданий и при ответе на первый вопрос необходимо осуществить поиск информации из предложенных источников, при ответе на вопросы № 2,3,4 использовать ранее изученные источники информации.		
<b>Перечень источников, рекомендуемых для выполнения заданий</b>	1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; 2. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; 3. <a href="http://www.eda-server.ru/etiket/pribor.htm">http://www.eda-server.ru/etiket/pribor.htm</a> 4. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> 5. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a> 6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ учреждений сред.проф. образования/И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», стр-73.		

**Самостоятельная, которую предстоит выполнить обучающимся при подготовке к следующему(им) учебному(ым) занятию(ям):**

Вид/содержание самостоятельной работы	Форма отчетности	Форма и методы контроля	Коды формируемых компетенций
Подготовка сообщений	Доклад	Письменная проверка, заслушивание отдельных сообщений на уроке	ОК.2
<b>Формулировка задания(й)</b>	Подготовить сообщение по одной из тем (по выбору): «Правила сервировки стола и подачи горячих блюд из рыбы»; «Выбор посуды для отпуска горячих блюд из рыбы».		
<b>Инструкции по выполнению заданий</b>	При выполнении заданий необходимо осуществить поиск информации из предложенных источников.		
<b>Перечень источников, рекомендуемых для выполнения заданий</b>	1. <a href="http://vostruha.ru/content/view/2462/1/">http://vostruha.ru/content/view/2462/1/</a> 2. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; 3. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; 4. <a href="http://www.eda-server.ru/etiket/pribor.htm">http://www.eda-server.ru/etiket/pribor.htm</a> 5. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> 6. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a> 7. Андропова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, стр-233.		

## 2.2 Дидактическая структура (технология проведения) учебного занятия

Этапы и временные рамки учебного занятия (согласно выбранной технологии)	Цель этапа (ожидаемый результат, формируемые компетенции)	Показатели достижения ожидаемого результата	Деятельность обучающихся (методы учения)	Формы организации деятельности обучающегося	Деятельность педагога (методы, приемы, способы предъявления учебного материала, формы контроля; задания для обучающихся (в виде приложений), выполнение которых приведёт к достижению запланированных результатов)
1	2	3	4	5	6
1. Организационный этап (2 мин.)	Формирование организованности, концентрации внимания. Формирование компетенции ОК 04.	Организация рабочей атмосферы.	Приветствуют преподавателя, готовят свое рабочее место. Староста докладывает об отсутствующих на занятии.	Индивидуальная, фронтальная	Осуществляет визуальный контроль подготовки студентов к уроку, проверяет списочный состав группы.
2) Мотивация и целеполагание (5 мин.)	Ориентирование на возможность применения полученных знаний в профессиональной деятельности. Формирование познавательного мотива учебной деятельности и подведение к самостоятельной формулировке цели урока. Постановка задачи по заполнению кластера «Блюда из рыбы».	Заинтересованность обучающихся практической значимостью изучаемого материала. Сформулирована цель урока. Поставлена задача по заполнению кластера «Блюда из рыбы».	Слушают и анализируют информацию данную преподавателем и формулируют цель урока.	Фронтальная	Рассказывает о необходимости творческого подхода к приготовлению и оформлению горячих рыбных блюд, используя презентацию. Ориентирует на возможность применения полученных знаний в будущей профессиональной деятельности. Формирует познавательный мотив учебной деятельности и подводит к самостоятельной формулировке цели урока. Ставит задачу по заполнению кластера «Блюда из рыбы» ( <a href="#">Приложение №4</a> ).

1	2	3	4	5	6
	<p>Формирование компетенций: ОК 02, ОК. 09</p>		<p>Распознают, анализируют задачу, и выделяют её составные части, определяют этапы поиска информации, необходимой для различных способов приготовления горячих блюд из рыбы, заполнения кластера «Блюда из рыбы».</p>		
<p>3) Формирование новых знаний и умений (30 мин)</p>	<p>Получение новых знаний по теме. Развитие умений использовать ранее полученные знания, сравнивать, оценивать, делать выводы. Формирование компетенций: ПК 2.6, ОК-01, ОК-02, ОК-04; ОК -09</p>	<p>Правильность ответов на поставленные вопросы, высокая степень самостоятельности, правильность выполнения практических заданий в процессе групповой работы. Осознанность проявления ответственности за работу в команде и результат выполнения заданий. Эффективность взаимодействия со студентами и преподавателем в ходе выполнения заданий.</p>	<p>Получают новые знания путём ответов на поставленные вопросы. Точно структурируют и отбирают информацию в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретируют полученную информацию в контексте заданной темы для различных способов приготовления горячих блюд из рыбы.</p>	<p>Индивидуальная, фронтальная</p>	<p>Излагает новый материал (<a href="#">Приложение 1</a>, <a href="#">Приложение 3</a>). Организует беседу, направляет, корректирует ответы студентов (<a href="#">Приложение 5</a>). Организует групповую работу для выполнения практического задания по составлению ассортимента горячих блюд из рыбы (<a href="#">Приложение 6</a>). Содействует формированию умений выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы.</p>



1	2	3	4	5	6
4) Этап закрепления нового материала 30мин	Закрепление знаний. Контроль полученных знаний. Формирование компетенций: ОК 01-05, ОК -09	Правильность определения цели и порядка работы. Грамотность обобщения результата. Обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач. Активность познавательной деятельности. Рациональность распределения времени при выполнении работ.	Заполняют кластер до конца. Выполняют тестовые задания по ассортименту, технология приготовления и современным способам оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы. Выполняют практическое задание. Составляют синквейн в микрогруппах.	Индивидуальная	Организует заполнение кластера ( <a href="#">Приложение 7</a> ). Организует работу по выполнению тестовых заданий ( <a href="#">Приложение 8</a> ). Организует работу по выполнению практического задания по изучению ассортимента, технологии приготовления, современных способов оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы. Организует написание синквейна ( <a href="#">Приложение 9</a> ).
5) Подведение итогов урока (10мин.)	Анализ и оценка успешности достижения целей. Оценка результатов работы. Формирование компетенции ОК-01.	Контроль полученного результата, оценка своей работы. Четкость, лаконичность, адекватность оценки преподавателя и самооценки. Принятие оценок обучающимися. Грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности. Высокая ответственность за свой труд.	Формулируют основные выводы.	Индивидуальная , фронтальная	Организует анализ урока, самооценивание ( <a href="#">Приложение 10</a> ), оценивает работу группы и отдельных студентов, выдает домашнее задание ( <a href="#">Приложение 11</a> ).

### 2.3 Дидактические материалы к учебному занятию

Приложение №1. Презентация

Приложение №2. Методические рекомендации к уроку

Приложение №3. Теоретический материал к уроку

Приложение №4. Кластер

Приложение №5. Самостоятельная работа

Приложение №6. Карточки-задания

Приложение №7. Кластер (заполнен)

Приложение №8. Тестовые задания

Приложение №9. Синквейн

Приложение №10. Лист самооценки

Приложение №11. Домашнее задание