**Технологическая карта учебного занятия**

**Преподаватель: Черников Павел Сергеевич**

**Тема: «Приготовление, оформление и отпуск тёплого салата с куриной печенью, фламбированным апельсином, грецким орехом, миксом салата и авторским соусом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции»**

**Дисциплина:** МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» (ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»), тема 1.25 «Производство салатов с птицей»

**Цель занятия:** отработать технологию приготовления тёплого салата с куриной печенью, фламбированным апельсином, грецким орехом, миксом салата и авторским соусом.

**Задачи:**

*1. Обучающая:*

-продолжить формирование умений и знаний по приготовлению холодных блюд и закусок из домашней птицы;

-развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подаче блюд;

-развивать способность комбинировать различные компоненты.

*2. Развивающая:*

-развивать профессиональные компетенции, умения, навыки при выполнении практического задания;

-развивать образное мышление, умение нестандартно, творчески подходить к решению самых разнообразных задач;

-развивать умение работать в необходимом темпе.

*3. Воспитательная:*

-воспитывать у обучающихся эстетический и художественный вкус;

-воспитывать у обучающихся желание прочно овладеть новыми знаниями, связанными с дальнейшим совершенствованием профессионального мастерства;

-способствовать развитию коммуникативных умений, воспитанию чувства гордости за избранную профессию.

**Занятие направлено на формирование**

***умений:***

-применять нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению закусок;

-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов и других расходных материалов;

***знаний:***

-организация работ по приготовлению холодных блюд, закусок;

-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, закусок;

-способы и правила порционирования (комплектования);

***профессиональных компетенций:***

## -ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы;

***общих компетенций:***

-ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

-ОК. 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

-ОК. 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

-ОК. 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**Тип занятия:** урок комплексного применения знаний.

**Вид занятия:** лабораторная работа.

**Методы занятия:** демонстрационный метод, репродуктивный метод.

**Материально-техническое оснащение занятия:** технологическая карта учебного занятия; технологические карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места; производственные столы, индукционная плита, холодильное оборудование, весы; инвентарь, инструменты, посуда.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап занятия** | **Действия преподавателя** | **Действия обучающихся** | **Формируемые компетенции, умения и знания** | **Оснащение занятия** |
| Организационный | Приветствует обучающихся, проверяет явку, проверяет наличие спецодежды | Приветствуют преподавателя.  Слушают и анализируют информацию | ОК 4, ОК 5 |  |
| Целеполагание | Сообщает тему лабораторной работы.  Проводит инструктаж по технике безопасности  Разделяет обучающихся на бригады, проводит жеребьёвку рабочих мест | Слушают и анализируют информацию  С помощью визуальных опор сообщают правила ТБ  Выбирают партнёра, распределяют рабочие места посредством жеребьёвки. | ОК 1, ОК 4 | Учебные карточки инструктажа по ТБ |
| Основной этап урока | Приглашает занять места у производственного стола преподавателя  Создаёт психологическую атмосферу учебного занятия, актуализирует тему, мотивирует обучающихся к формированию профессиональных компетенций  Выполняет приготовление блюда на рабочем месте, комментирует технологические операции  Предлагает обучающимся занять рабочие места согласно жеребьёвке и произвести их организацию, представляет требования к выполнению лабораторной работы  Даёт команду к началу выполнения задания  Консультирует, координирует выполнение лабораторной работы  Производит оценивание по первой части протокола (процесс приготовления)  Даёт команду к окончанию выполнения задания  Производит оценивание по второй части протокола (органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции) | Размещаются у производственного стола преподавателя  Слушают и анализируют информацию, включаются в деловой ритм учебного занятия  Наблюдают за процессом приготовления  Перемещаются на рабочие места, производят их организацию, изучают ТК, подготавливают сырьё и инвентарь  Приступают к выполнению задания  Выполняют технологические операции согласно ТК  Выполняют подачу блюда | ***умения:***  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья;  ***знания:***  организация работ по приготовлению холодных блюд, закусок;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, закусок; способы и правила порционированияПК 3.2, ПК 3.6 ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5 | Производственные столы, холодильное оборудование, индукционная плита, инвентарь, инструменты, посуда  Технологические карты |
| Рефлексия | Предлагает оценить занятие по системе «звёзд Мишлена» (от 0 до 3) | Оценивают деятельность на занятии |  | Рефлексивный стенд |
| Домашнее задание | Предлагает составить ТК салата с необычным сочетанием ингредиентов | Фиксируют ДЗ | ОК 2 |  |
| Подведение итогов урока | Оценивает деятельность обучающихся на уроке.  Благодарит за работу на занятии | Слушают, анализируют |  |  |

**Приложение 1. Протокол оценки**

**Objective Marking**

ГБПОУ "Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

Skill Number 34 Skill Поварское дело Competition Day 1 Member 59

Criterion «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

Sub Criterion С **«Приготовление, оформление и отпуск тёплого салата с куриной печенью, фламбированным апельсином, грецким орехом, миксом салата и авторским соусом»**

Marking Scheme Lock 02-12-2021

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Критерии** | **Бригада** | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1. Процесс приготовления** | Соответствие формы требованиям профессии |  |  |  |  |
| Организация рабочего места |  |  |  |  |
| Правильность использования оборудования, инвентаря и посуды |  |  |  |  |
| Соблюдение санитарных и гигиенических норм |  |  |  |  |
| Рациональное использование рабочего времени |  |  |  |  |
| Правильность выполнения трудовых приемов и операций |  |  |  |  |
| Использование новых технологий |  |  |  |  |
| Соблюдение режимов тепловой обработки продуктов |  |  |  |  |
| Рациональное использование продуктов |  |  |  |  |
| **Итог этапа 1.** | |  |  |  |  |
| **2.Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции** | Температура подачи блюда, тарелки |  |  |  |  |
| Использование обязательных ингредиентов |  |  |  |  |
| Соответствие массы блюда |  |  |  |  |
| Эстетичность внешнего вида блюда, креативность, стиль оформления |  |  |  |  |
| Вкус – общая гармония вкуса и аромата |  |  |  |  |
| Текстура (консистенция) каждого компонента |  |  |  |  |
| Вкус каждого компонента в отдельности |  |  |  |  |
| **Итог этапа 2** | |  |  |  |  |
| **Общая оценка** | |  |  |  |  |

***\*70%-100% (34-48 баллов)- оценка «5», 50%-69% (24-33 балла)- оценка «4»,***

***20%-49% (10-23 балла) -оценка «3», 0%-19% (1-9 баллов)- оценка «2»***