**Технологическая схема учебного занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Этапы занятия** | **Этапы работы** | | |
| **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающихся** | **Примечание** |
| **1.** | **Организационный момент, включающий: приветствие.** |  |  |  |
|  | 1 мин | 1.Приветствие обучающихся.  2.Фиксация отсутствующих | 1.Приветствие.  2.Подготовка к занятию. |  |
| 2. | Сообщение темы урока.  Постановка целей урока.  Сообщение этапов урока.  2 мин | Мобилизация готовности обучающихся  к выполнению единых требований,  мотивация и актуализация опорных знаний | Слушают. | На проекторе - **тема урока,**  Проблемная ситуация:  Любимая бабушка молодого человека, Павлова Ивана, никогда не была в ресторане.  Внук приготовил сюрприз на 75 летний юбилей бабушки, повел ее в ресторан «Волгоград».  В меню горячих мясных блюд был большой выбор, там значились:  Антрекот, Бифштекс, Шницель, Лангет, Ромштекс, Азу, Эскалоп, Филе, Котлета отбивная, Люлю-кебаб и другие.  Бабушка расстерялась: Что же выбрать? Да и внук не мог толком объяснить. Помогите разобраться.  Проанализируйте ситуацию. |
| **3** | Мотивация:  2мин | Предлагает ситуацию  (см. примечание)  -Указывает на важность изучения  данной темы в профессиональной деятельности повара | Слушают, высказывают свои предположения. |  |
| **4**. | Актуализация опорных знаний:15 мин  *Фронтальный опрос:* | **Предлагает вопросы:**  -Что такое порционные полуфабрикаты, почему они так называются?  - Какие виды мяса используют для приготовления порционных полуфабрикатов? | Отвечают на вопросы.  Делают выводы.  Слушают информацию обучающихся с опережающим заданием - происхождение названий мясных блюд; | Обучающиеся, получившие опережающие задания информируют группу о происхождении названий мясных блюд. |
|  | *Самостоятельная работа:* | -Подготовка обучающихся к восприятию нового материала;  расширение их опыта в подготовке выступлений,  развитие навыков самостоятельной работы:  -Выполнение задания 1:  Распределить мясные полуфабрикаты по группам  (таблица).  Вопросы:  -Какие порционные полуфабрикаты приготавливаются из говядины?  - Из каких частей туши вырабатываются порционные полуфабрикаты?  - Какие полуфабрикаты вырабатываются из вырезки?  - Почему полуфабрикат филе имеет большую толщину, чем лангет и бифштекс?  - Что общего и в чем различие антрекота и ромштекса?  - Что такое красная панировка?  - Какое блюдо будет дороже из порционных полуфабрикатов или из мелкокусковых? Филе или гуляш? Почему? | Выполняют самостоятельную работу:  -распределение видов полуфабрикатов в соответствие с их назначением в таблице.  Отвечают на вопросы,  Дополняют, корректируют ответы. | Презентация слайдов по теме.  При ответе рекомендовано следовать  формуле:  *ПОПС – формула*     |  |  | | --- | --- | | *П- позиция*  *(в чем заключается твоя точка зрения)* | *Я считаю, что…* | | *О- обоснование*  *(довод в поддержку твоей позиции)* | *… потому, что …* | | *П- пример*  *(факторы, иллюстрирующие твои доводы)* | *Например…* | | *С- следствие* | *Поэтому…* | |
| **5.** | Изучение нового учебного материала.  20 мин | Преподаватель ставит конкретные учебные цели и обозначает каким должен быть результат:  -Цель: определить принципы использования мясных полуфабрикатов в соответствие с их кулинарным назначением,  -формирование знаний о правилах жарки мясных порционных полуфабрикатов, видах жареных мясных блюд, технологии приготовления и подачи.  -научить делать выводы.  Преподаватель наблюдает за соблюдением активных действий обучающихся при выполнении заданий. | **Слушают.** |  |
|  |  | Обеспечение условий для активной познавательной деятельности обучающихся, усвоения и применения знаний. | Самостоятельная работа по изучению технологии приготовления блюд по учебнику, стр. 86 – 88  ( работа с таблицей характеристики) | Педагог - помощник,  координатор в самостоятельной работе обучающихся по изучению материала |
| **6** | Закрепление учебного материала | Закрепление, корректировка знаний, умений.  Задает вопросы:  1. Какие способы жарки используют при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов?  2. Как жарят мясо порционными кусками?  Анализируем ситуацию:  - Какое из перечисленных порционных блюд будет вами рекомендовано? | Отвечают на вопросы преподавателя, выполняют его требования - дополнить, уточнить, исправить ответы.  Анализируют вышеуказанную проблемную ситуацию | *ПОПС – формула*     |  |  | | --- | --- | | *П- позиция*  *(в чем заключается твоя точка зрения)* | *Я считаю, что…* | | *О- обоснование*  *(довод в поддержку твоей позиции)* | *… потому, что …* | | *П- пример*  *(факторы, иллюстрирующие твои доводы)* | *Например…* | | *С- следствие* | *Поэтому…* | |
|  | 3 мин |
| **7.** | Подведение итогов, рефлексия.  1 мин | Подведение итогов занятия, определение уровня усвоения знаний, пробелов в знаниях.  выставление отметок в журнал | Заполнение карточек по рефлексии |  |
| **8.** | Задание на дом.  1 мин | 1.Изучить тему по учебнику и конспекту:  стр.86-88  2. На выбор:  -.Составить вопросы по тексту для опроса к следующему занятию  - Составить кроссворд по теме.  - Подготовить интеллект- карту  по теме: Мясные блюда из порционных полуфабрикатов. | Слушают, записывают домашнее задание |  |