**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 обучающихсяк 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.86-882. На выбор:-.Составить вопросы по тексту для опроса к следующему занятию- Составить кроссворд по теме.- Подготовить интеллект- картупо теме: Мясные блюда из порционных полуфабрикатов.  | Слушают, записывают домашнее задание |  |