# **План проведения интерактивного открытого урока**

# **по МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»»**

**Преподаватель:** Варыпаева Агния Андреевна

#### Группа № 132фПКД, 2курс обучения

Специальность:«Поварское и кондитерское дело»

Место проведения:филиал ГБПОУ КК КПТ

Дата проведения:

**Тема урока:** «Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними»

**Тип урока:**лекция с применением мультимедийных технологий

## **Цель проведения урока:**

## ***Обучающая***

-Овладеть знаниями видов технологического оборудования в овощном, мясном, мясорыбном цехе;

-Овладеть знаниями видов технологического оборудования при работе на площадке дэмоэкзамена;

Обучить правилам формирования поточности технологического процесса

-Обучить правилам безопасного использования оборудования, правилам техники безопасности и санитарии.

***воспитательная***

-воспитать чувства ответственности, умения работы в коллективе, взаимопомощи, чувства субординации, чувства такта, отзывчивости.

-воспитать чувство личной и коллективной ответственности, исполнительности, аккуратности, добросовестности, чувства долга.

-воспитать чувство гордости за избранную профессию, бережливости.

***развивающая***

-развивать логическое мышление, память, наблюдательность.

-развивать чувство вкуса, творческой деятельности.

-развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать.

**Методы обучения:**

1**.**Беседа, анализ конкретных ситуаций.

2.Здоровьесберегающий.

3.Игровой (с делением на команды).

4.Дискуссия

5. Методстимулирования и мотивации учебно–познавательной деятельности.

6.Методконтроля и самоконтроля.

**Принципы обучения:**

* Принцип связи обучения с производственной деятельностью.
* Принцип наглядности.
* Принцип воспитания и развития.
* Принцип сознательности и активности.
* Принцип от «простого к сложному».
* Дидактические принципы обучения: доступность, систематичность

логичность, последовательность, научность.

**Новые технологии работы в ходе урока:**

Использование видеороликов, д/з в виде интерактивного задания, использование QR-кодов

**Материально-техническое обеспечение урока:**

*технические средства:*

* мультимедийный проектор

*наглядные пособия:*

* План-схемы цеха
* Тесты
* QR-коды для домашнего задания
* *дидактический материал:*
* презентационный материал
* учебная литература

**Межпредметные связи:**

1.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

3.«Охрана труда»

4**.**«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

5. Учебная практика

6. Производственная практика

**ХОД 1 урока (45 мин):**

**1. Организационныймомент(5 мин)**

1.1. Психологический прием расположения аудитории к преподавателю;

1.2. Проверка присутствующих и готовность обучающихся к уроку;

1.3. Ознакомление обучающихся с темой и целью урока.

**2. Деление на команды. Объяснить правила (1 правильный вопрос 1 карточка)**

**2.1Деление, название команды, капитан**

**2.2 Проведение опроса в игровой форме пройденного материала (10 мин) (4-22 слайд)**

**2.3 Новая тема-изучение материала. Подвести к факторам, записать кратко**

1. **Нормативы (СНиП, СанПиН, ХАССП)**
2. **Конфигурация помещения**
3. **Количество посадочных мест**
4. **Оборачиваемость, пиковые нагрузки**
5. **Тип/направленность кухни – планируемое меню (с проработкой производственно-технологической цепочки)**
6. **Экономические и энергетические ресурсы**

**2.4 Разъяснение темы виды оборудования. (19-24)**

**3. Оборудование мясо рыбного цеха делится на группы – перечисляем, находим весоизмерительное=1 балл нашедшему**

**Рассмотреть схему оборудования мясорыбного цеха, рассказать про поточность (5 мин)**

**Рассмотреть санитарные требования (5 мин)**

**Посмотреть видеоролик (10 мин)**

**Опрос на закрепление 5 мин**

**ХОД 2 урока (45 мин):**

* 1. **Актуализация темы и важности полученных на уроке знаний для дэмоэкзамена (3 мин)**
  2. **Слайды 2-5 описание оборудования (4 мин)**

**1.3 Слайд 6 –описание значений зонирования, проведение параллели предприятие-площадка** (5 мин)

Зонирование

1 зона расстановки доп.оборудования – для данной зоны удобное расположение дополнительного оборудования (термомикс, термостат, пакоджет и т.д.), которое участник может с собой привезти в тулбоксе. На нижней полке стола можно разместить одноразовые контейнеры, инвентарь, расходные материалы.

1. зона обработки сырья и приготовления– производственный стол расположен рядом с тепловым оборудование. В этой зоне можно организовать обработку сырья, производство полуфабрикатов, приготовление кулинарных изделий. Рядом с индукционной плитой можно разместить специи, растительное масло для удобства доведения до вкуса кулинарных изделий. На рабочей поверхности зоны можно организовать подставку под рабочий инвентарь и ножи. Нижнюю полку производственного стола можно задействовать для хранения сыпучих продуктов (мука пшеничная, сахар-песок, шоколад, специи и т.д.).
2. 3 - зона сервиса готовых блюд предназначена для сервировки кулинарных изделий на блюде или тарелке. Перед началом сервиса необходимо расставить все элементы задуманного блюда, а затем приступить к сервировке. На нижней полке можно разместить белый фартук для подачи блюд

**1.4 Поскольку мы готовим меньшее количество блюд за единицу времени и готовит 1 участник, то ужесточаются требования к маркировке инвентаря, и зонированию полок в холодильном оборудовании (повторение маркировки)**

**1.5 Повторение полок (5 мин)**

**1.6 слайд 11-17 кратко пройти тб и правила эксплуатации мясорубки и блендеров (10 мин)**

**1.7 Просмотр ролика 3 мин**

**1.8 Задание расставить правильно полки (дать распечатанный и вывести на слайд правильный вариант) – самопроверка. Сверить и поставить балл команде (5 баллов за задание)**

**1.9 Задание общее –доски (Общий балл) (5 баллов за задание)**

**1.10 полки в холодильнике (общий балл) (5 баллов за задание) 1**

**1.11 Д/З раздача кодов и объяснение**

Необходимо закрепить полученные знания, выполнив интерактивное задание по ссылке

6.3. Ознакомиться с электронной библиотекой по ссылке:

https://book.ru/book/

**1.12 Рефлексия**

**1) что было полезного на паре**

**2) что осталось непонятным**

**3) как вы себя оцениваете на паре**

**1.12 Подведение итогов 1 команды(5 мин).**

**Подведение итогов участников (перевод в оценки). Кто набрал 5 и более баллов – получает 5 за урок.**