

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «ААГ»
_____ В. Ф. Косинова
«__» _____ 2018 г

ИННОВАЦИОННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

**Тема: Системно - деятельностный подход преподавания дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места» как условие
формирования профессиональных компетенций обучающихся профессии
«Повар, кондитер»**

Барнаул 2018

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 Паспорт проекта..... | 3 |
| 2 Пояснительная записка Программы «Системно - деятельностный подход преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся профессии «Повар, кондитер» (далее – Программа)..... | 9 |
| 3 Тематический план учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»..... | 13 |
| 4 Организация учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» в технологии деятельностного обучения..... | 18 |
| 4.1 Модель учебного занятия в технологии деятельностного обучения..... | 18 |
| 4.2 Формы учебных занятий..... | 19 |
| 4.3 Показатели оценки обучающихся в технологии деятельностного обучения..... | 22 |
| 4.3.1 Лист оценки лидера микрогруппы..... | 22 |
| 4.3.2 Лист самооценки обучающегося..... | 23 |
| 4.4 Рефлексия в технологии деятельностного обучения..... | 23 |
| 4.4.1 Рефлексия деятельности обучающихся..... | 24 |
| 4.4.2 Рефлексия (заключительная)по итогам учебного занятия..... | 24 |
| 5 Организация реферативных исследований и проектной деятельности обучающихся в рамках изучения общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» | 25 |
| 5.1 Примерная тематика реферативных исследований и направлений проектной деятельности обучающихся..... | 25 |
| 5.2. Практические занятия по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»..... | 26 |
| 6 Этапы реализации педагогического проекта по теме: «Системно - деятельностный подход преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся профессии «Повар, кондитер» | 33 |
| 7 Основные потребители результатов Проекта..... | 35 |
| 8 Ресурсы для реализации Проекта..... | 36 |
| 9 Заключение..... | 37 |
| 10 Информационное обеспечение Проекта..... | 38 |
| 11. Приложения | |
| №1 Педагогическая технология, ориентированная на действие. Методика направляющего текста..... | 40 |
| №2 Педагогическая технология, ориентированная на действие. Методика дидактических задач | 46 |
| №3 Педагогическая технология с использованием системно-деятельностного подхода, ИКТ, ЗОЖ..... | 51 |
| №4 Педагогическая технология с использованием системно-деятельностного подхода и ИКТ..... | 68 |

1 Паспорт проекта

| 1.1 Сведения об организации | |
|---|---|
| Полное наименование организации | Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства» (далее – ААГ) |
| Ф.И.О. директора | Косинова Валентина Фёдоровна |
| Контактный Телефон | 8 (3852) 59-07-57 |
| E-mail | altay-ag@mail.ru |
| Адрес страницы сайта, на котором размещён проект | www.altag.ru/ <u>инновационная деятельность</u> |
| Разработчики Проекта: | Кравченко О.В., заведующий Центром образовательных инноваций КГБПОУ «ААГ», к.п.н.; Зимирева А.М., преподаватель общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», высшая квалификационная категория |
| Опыт успешной реализации инновационных проектов федерального и краевого уровней за последние 2 года | 1. XI Региональный конкурс «Информационно-коммуникационные технологии в образовании-2017», номинация – «Электронный образовательный ресурс», подноминация – ЭОР преподавателя средней профессиональной организации, - лауреат, 3 место. 2. Всероссийский конкурс для преподавателей СПО на лучшую методическую разработку урока «Введение в специальность», г. Москва, Всероссийское педагогическое сообщество «Мое образование», Центр онлайн-обучения, 2017г. - диплом победителя. 3. II Всероссийский конкурс «Урок-презентация» для преподавателей Профессиональных образовательных организаций на лучшую методическую разработку, г. Москва, Всероссийское педагогическое сообщество «Мое образование», Центр онлайн-обучения «Фоксфорд», 2017г. - сертификат. |
| База для реализации проекта: | 1. Учебный специализированный кабинет. 2. Учебная лаборатория «Учебная кухня ресторана» |
| | Обучающиеся 1 курса по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер КГБПОУ «ААГ». |
| Уровень внедрения: | Профессиональная образовательная организация. |
| 1.2 Сведения об инновационном педагогическом проекте | |
| Тема инновационной деятельности: | Реализация системно - деятельностного подхода в преподавании общепрофессиональных дисциплин в условиях введения ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональной образовательной организации (далее – ПОО). |
| Тема представленного проекта: | Системно - деятельностный подход преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся профессии «Повар, кондитер» |
| Цель (основная идея) проекта: | Повышение профессиональных компетенций обучающихся, по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, посредством реализации системно - деятельностного подхода в преподавании дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места». |

| | |
|---|---|
| <p>Обоснование актуальности и значимости проекта для организации и системы образования Алтайского края:</p> | <p>Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) нового поколения повлекла за собой пересмотр сложившейся системы образования. В основу реализации общеобразовательных дисциплин в профессиональных образовательных организациях положен системно - деятельностный подход, который предполагает воспитание и развитие качеств личности, отвечающих требованиям современного развития экономики и общества в целом. Сегодня выпускник поставлен в жесткие условия: к нему предъявляются высокие профессиональные требования, и он должен быть конкурентоспособным. В процессе обучения в средней профессиональной организации он должен получить знания и практические навыки, отвечающие потребностям потенциальных работодателей.</p> <p>Техническая модернизация отраслей промышленности, сферы услуг перед профессиональными образовательными организациями ставит задачу подготовки квалифицированного рабочего и служащего, реализующих творческий подход к будущей профессиональной деятельности и обладающих навыками самостоятельным, творческим мышлением.</p> <p>Системно - деятельностный подход в обучении общепрофессиональным дисциплинам предполагает организацию учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. В этом процессе ставится и решается основная задача образования – создание условий развития гармоничной, нравственно совершенной, социально активной, профессионально компетентной и саморазвивающейся личности.</p> <p>Для успешного решения поставленной задачи предлагается системно - деятельностный подход в обучении, использование которого будет способствовать формированию компетенций в соответствии с требованиями ФГОС общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определения вида, выбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; -подготовки к работе, использования технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности - формирования компьютерной грамотности; - применения на практике полученных знаний, умений и навыков. <p>Актуальность и значимость темы данного инновационного педагогического проекта обусловлена тем, что технологии системно-деятельностного обучения позволят наиболее полно реализовать задачи ФГОС СПО нового поколения.</p> |
| <p>Задачи проекта:</p> | <p>1. Выбрать педагогические технологии, способствующие реализации системно - деятельностного подхода преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» в условиях профессиональной образовательной организации. Систематизировать свои знания по выбранным технологиям.</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| | <p>2. Создать модели учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», соответствующие требованиям системно - деятельностного подхода с учетом выбранных педагогических технологий.</p> <p>3. Разработать критерии оценки деятельности обучающихся на учебном занятии для самооценки, оценки старшим микрогруппы.</p> <p>4. Подобрать учебный материал по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» по ряду тем, разделов и сделать его дидактическую обработку с учетом системы дидактических принципов деятельностного подхода в преподавании общепрофессиональных дисциплин.</p> <p>5. Провести учебные и внеурочные мероприятия в рамках внедрения системно-деятельностного подхода.</p> |
| Сроки реализации Проекта: | 2017 - 2018 учебный год; 2018 - 2019 учебный год; 2019 – 2020 учебный год. |
| Краткое описание проекта: | <p>Рассматривая нормативно-методологические основы системно - деятельностного подхода в обучении, для реализации инновационного педагогического проекта были определены мероприятия, направленные на решение поставленных задач.</p> <p>Для достижения цели педагогического проекта планируется решение пяти основных задач в рамках обозначенной темы.</p> <p><i>Решение задачи № 1:</i> «Выбрать педагогические технологии, способствующие реализации системно - деятельностного подхода преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» в условиях профессиональной образовательной организации. Систематизировать свои знания по выбранным технологиям» предполагает следующие направления деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить, провести анализ педагогических технологий, методологической основой которых является деятельностный подход; - выбрать педагогические технологии деятельностного подхода, в соответствии с тематическим планом дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»; - провести расширенное заседание ПЦК (с приглашением преподавателей ООД) по обмену опытом реализации системно - деятельностного подхода преподавания общепрофессиональных дисциплин. <p><i>Решение задачи № 2:</i> «Создать модели учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», соответствующие требованиям системно - деятельностного подхода с учетом выбранных педагогических технологий», предполагает следующие направления деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить и провести анализ педагогических моделей учебных занятий, отвечающих дидактическим принципам деятельностного подхода обучения; - создать модели учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», на которых в соответствии с тематическим планом дисциплины реализуются педагогические технологии деятельностного подхода. <p><i>Решение задачи № 3:</i> «. Разработать критерии оценки деятельности обучающихся на учебном занятии для самооценки, оценки старшим микрогруппы», предполагает следующие направления деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить и провести анализ критериальных показателей оценки |

деятельности обучающихся на общепрофессиональных дисциплинах с учетом внедрения педагогических технологий деятельностного подхода;

- разработать для обучающихся систему критериев самооценки, оценки лидером микрогруппы, с учетом вида реализуемой педагогической технологии по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

- апробировать в рамках изучения дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработанные критерии оценки обучающихся;

- подготовить раздаточный материал для учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», в соответствии с реализуемыми педагогическими технологиями.

Решение задачи № 4: Подобрать учебный материал по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» по ряду разделов, тем и сделать его дидактическую обработку с учетом системы дидактических принципов деятельностного подхода в преподавании общепрофессиональных дисциплин», предполагает следующие направления деятельности:

- провести анализ учебного материала дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», оформить материал, выбранный для самостоятельного изучения обучающихся, составить соответствующий алгоритм изучения;

- произвести дидактическую обработку учебного материала по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии дидактическими принципами деятельностного подхода: видов и форм деятельности обучающихся; непрерывности этапов учебного занятия; целостности системного представления о месте дисциплины в будущей профессиональной деятельности; психологической комфортности на учебных занятиях; вариативности; творчества в рамках изучения дисциплины.

Решение задачи № 5: «Провести учебные и внеурочные мероприятия в рамках внедрения системно-деятельностного подхода», предполагает следующие направления деятельности:

- провести «открытый урок» в соответствии с тематикой педагогического проекта – 2020 г.;

- провести конкурс по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» (ежегодно) - февраль, 2019 г., 2020 г.;

Реализация проекта позволит систематизировать деятельность методической службы академии, преподавателей ПЦК «Индустрии питания» в части внедрения и реализации педагогических технологий, обусловленных внедрением ФГОС ТОП 50 по ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер». Внедрение в образовательный процесс системно – деятельностного подхода по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» будет способствовать формированию универсальных компетенций обучающихся первых курсов и подготовить их к изучению дисциплин профессионального цикла на более качественном уровне.

Новшества будут вводиться за счёт решения вышеперечисленных задач.

Научная новизна:

- модели учебных занятий в соответствии с деятельностными пе-

| | |
|---|---|
| | <p>дагогическими технологиями по ППКРС;</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект учебно - методической документации по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» с учетом дидактических принципов деятельностных педагогических технологий; - пакет документации по теме проекта. <p><i>Практическая значимость:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение эффективности профессиональной подготовки обучающихся через внедрение системно - деятельностного подхода к обучению; - рост уровня профессиональной компетенции преподавателей и мастеров производственного обучения образовательной организации; - положения и выводы теоретического и опытно-экспериментального исследования, проведенного в условиях функционирования профессиональной среды, будут доведены до конкретных методических рекомендаций и могут быть использованы для целенаправленной подготовки будущих квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер». |
| <p>Необходимые условия:</p> | <p><i>Наличие условий для реализации Программы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы; - Государственная программа Алтайского края «Развитие образования и молодежной политики Алтайского края» на 2014-2020 годы; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 22 декабря 2016 г. рег. № 44898. - современная материально-техническая база; - имеющийся опыт разработки и реализации ППКРС по профессии «Повар, кондитер» ТОП 50; - имеющийся опыт организации краевых профессиональных олимпиад по профессии «Повар, кондитер»; - имеющийся опыт участия в профессиональных конкурсах и НПК различного уровня; - имеющийся опыт участия во Всероссийских и краевых педагогических конкурсах; - высшая квалификационная категория; - повышение квалификации и стажировка. |
| <p>Ожидаемые результаты реализации Программы:</p> | <p><i>Результаты реализации Программы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение у обучающихся мотивации к изучению дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»; - создание благоприятных условий для обучающихся академии, способствующих личностному развитию на основе формирования учебных универсальных действий; - углубление уровня интегрированных знаний и практических навыков обучающихся, обеспечивающих формирование профессиональных и общих компетентностей по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»; - повышение коммуникативных умений, навыков исследователь- |

| | |
|--|--|
| | <p>ской работы, самостоятельного приобретения недостающих знаний из различных источников, развитие системного мышления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработанные модели учебных занятий в соответствии с деятельностными педагогическими технологиями по ППКРС; - сформированный комплект учебно - методической документации по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» с учетом дидактических принципов деятельностных педагогических технологий. |
| | <p><i>Формы представления результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет (итоговый); – аналитические справки. |
| | <p><i>Показатели результативности Программы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся, от общего числа обучающихся 1 курса по ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» образовательной организации, прошедших обучение по учебной документации данного проекта - 100%; - количество «открытых» мероприятий, проведенных в рамках реализации проекта, направленных на углубление уровня интегрированных знаний и практических навыков обучающихся по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 2ед.; - количество учебно-методических материалов, разработанных творческим коллективом в период реализации проекта - 3 ед.; - количество проектов, разработанных обучающимися, по определенным тематикам дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 5 ед.; - количество докладов, подготовленных к научно-практическим конференциям в соответствии с тематикой проекта - 4 ед. |

**2 Пояснительная записка Программы дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места»,
методологическая основа реализации - системно - деятельностный подход
(далее – Программа)**

Программа обучения по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, разработана с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования и основного общего образования в части общеобразовательной подготовки в ПОО. Методологической основой реализации Программы определен системно - деятельностный подход, реализация которого обусловлена не только требованиями нормативных документов образования, но и современными условиями жизни, рынка труда.

Системно - деятельностный подход в профессиональном образовании рассматривается как новый этап развития деятельностного подхода. Деятельностный подход направлен, не столько на освоении обучающимися знаний, как на овладении универсальными учебными действиями (далее – УУД), через которые осваиваются и другие виды деятельности.

В условиях высокой динамики общественных процессов и огромного информационного потока последних десятилетий актуальной становится задача активности и самостоятельности обучающихся профессиональных образовательных организаций, их способности к самостоятельному познанию нового и решению сложных жизненных ситуаций.

Модернизация среднего профессионального образования актуализирует применение в образовательном процессе таких методов обучения, которые бы:

- формировали активную, самостоятельную и инициативную позицию обучающихся в образовательном процессе;
- развивали универсальные компетенции, такие как: исследовательские, рефлексивные, самооценочные;
- формировали профессиональные компетенции, непосредственно сопряженные с областью их дальнейшей практической деятельности;
- способствовали развитию познавательного интереса обучающихся;
- обуславливали связь обучения с жизнью.

В настоящее время ведущее место среди активных методов обучения, отвечающих перечисленным требованиям и условиям образования в отечественной педагогической практике, принадлежит системно-деятельностному подходу обучения.

Реализация системно - деятельностного подхода при изучении общепрофессиональных дисциплин требует системной организации всего образовательного процесса. Системная организация образовательного процесса подразумевает, что все виды деятельности обучающихся (учебная, исследовательская, внеучебная, социокультурная) скоординированы на формирование их готовности к изучению профессиональных дисциплин, прохождению производственной практики, к будущей профессиональной деятельности.

Использование системно - деятельностного подхода в качестве основы профессионального стандарта по профессии «Повар, кондитер» актуализировало применение педагогических технологий, методологической основой которых является деятельностный подход.

Реализация системно - деятельностного подхода в современном образовательном процессе осуществляется посредством следующих педагогических технологий:

1. Технологии, основанной на реализации проектной деятельности обучающихся – методе проектов. Метод проектов - педагогическая технология, ориентированная не на интеграцию ЗУН, а на их применение и приобретение новых (порой и путем самообразования).

Характерные особенности метода проектов:

- предполагает реализацию разнообразных видов самостоятельной деятельности обучающихся, в которой отдается приоритет деятельности исследовательского, поискового характера;
- предполагает использование проблемных методов обучения;

- ориентирован на коллективную мыслительную деятельность обучающихся: парную, групповую, которую обучающиеся выполняют в течение определенного отрезка времени.

Реализация метода проектов на практике ведет к изменению позиции преподавателя. Из носителя готовых знаний он превращается в организатора познавательной, исследовательской деятельности своих обучаемых. Изменяется психологический климат в группе, так как преподавателю приходится переориентировать свою учебно-воспитательную работу и работу обучающихся на разнообразные виды самостоятельной деятельности, поискового, творческого характера.

2. Технологии, основанные на создании учебной ситуации: решение задач, практически значимых для изучения окружающего мира, будущей профессиональной деятельности. Актуально применение проблемного обучения: создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности обучающихся по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности.

3. Информационные и коммуникативные технологии.

4. Технология, основанная на уровневой дифференциации обучения.

5. Технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр.

6. Здоровьесберегающие технологии.

7. Профессиональные технологии, ориентированные на действие.

- проблемного обучения, максимально приближенного по содержанию к будущей профессиональной деятельности, решения квазипрофессиональных задач;

- создания дополнительных мотивационных ситуаций во время учебного процесса;

- вовлечения обучающихся в самостоятельную работу.

Организационный механизм реализации Программы – взаимодействие участников программы, фиксируемое в материалах Программы в целях обеспечения реализуемости программы и возможности измерения затрат и результатов каждого его участника.

Организационный механизм реализации программы включает:

- нормативные документы, на основе которых осуществляется реализация системно-деятельностного подхода в процессе профессиональной подготовки обучающихся;

- обязательства, принимаемые участниками в связи с осуществлением ими совместных действий по реализации программы, гарантии таких обязательств;

- меры по взаимной организационной и иной поддержке;

- особые условия, обусловленные спецификой организации профессиональной подготовки обучающихся;

– систему управления реализацией Программы, обеспечивающую (при возможных изменениях условий реализации Программы) должную координацию деятельности всех участников Программы в целях ее успешного завершения, осуществление контроля.

**3. Тематический план учебной дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

| Содержание учебной дисциплины | Тип учебного занятия | Форма учебного занятия |
|--|---|---|
| Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | | |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания | | |
| 1.1.1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 1.1.2.Классификация предприятий питания по производственному циклу. <i>Практическая работа №1 /ПР/ Типы предприятий питания</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| Самостоятельная работа. Разработать мультимедийные презентации по теме «Предприятия ресторанной индустрии Барнаула» | | Самостоятельная работа по заданному алгоритму |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | | |
| 1.2.1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 1.2.2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 1.2.3.Характеристика способов кулинарной обработки | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 1.2.4.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. <i>ПР №2 Заготовочные цехи предприятий питания</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| 1.2.5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях <i>ПР №3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |

| | | |
|---|---|---|
| 1.2.6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. <i>ПР №4 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| 1.2.7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | По обобщению и систематизации знаний и способов деятельности. | Собеседование. |
| 1.2.8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции <i>ПР №5 Организация рабочих мест повара по приготовлению кондитерских изделий</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| 1.2.9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 1.2.10. Самостоятельная работа обучающихся Разработать реферативно-исследовательскую работу по теме «Организация работы производственных цехов» (овощного, мясного, горячего, холодного, кондитерского) | | Самостоятельная работа по заданному алгоритму |
| Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | | |
| <i>Тема 2.1 Механическое оборудование</i> | | |
| 2.1.1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство картофелеочистительных машин. Правила безопасной эксплуатации <i>ПР №6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| 2.1.5. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для приготовления котлетной массы. Правила безопасной эксплуатации. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.6. Оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы. Классификация и | По комплексному применению знаний и способов | Практическая работа; коллективная мыслительная |

| | | |
|---|---|---|
| характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. <i>ПР №7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</i> | деятельности. | тельная деятельность |
| 2.1.7.Оборудование для приготовления теста. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.8.Оборудование для приготовления крема. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | По обобщению и систематизации знаний и способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.9.Оборудование для формовки теста. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. <i>ПР №8 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| 2.1.10.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.11.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.12.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.1.13Самостоятельная работа обучающихся. Сообщение по теме «Современное механическое оборудование ресторанов» | | Самостоятельная работа по заданному алгоритму |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование | | |
| 2.2.1Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.2.2.Характеристика электронагревательных элементов. | По обобщению и систематизации знаний и способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.2.3Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Назначение и устройство электрического пищеварочного котла. Правила безопасной эксплуатации | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.2.4Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство электрических плит нового поколения. Правила безопасной эксплуатации. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.2.5Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Клас- | По обобщению и систематизации знаний и спо- | Собеседование. |

| | | |
|---|---|---|
| сификация и устройство электрических шкафов и жарочных шкафов. Правила безопасной эксплуатации. | способов деятельности. | |
| 2.2.6 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство электрических фритюрниц и грилей. Правила безопасной эксплуатации. <i>ПР №9 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| 2.2.7 Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов. | По обобщению и систематизации знаний и способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.2.8 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство водонагревателей и кипятильников. Правила безопасной эксплуатации. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.2.9 Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации <i>ПР №10 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа; коллективная мыслительная деятельность |
| 2.2.10. Самостоятельная работа обучающихся Мультимедийная презентация по теме «Индукционные плиты» | | Самостоятельная работа обучающихся по заданному алгоритму |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование | | |
| 2.3.1 Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения продуктов. | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.3.2 Схема компрессионной холодильной машины. Характеристика холодильных агентов. | По обобщению и систематизации знаний и способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.3.3 Характеристика торгового холодильного оборудования. Холодильные шкафы, лари, витрины | По изучению и первичному закреплению способов деятельности. | Собеседование. |
| 2.3.4 Правила эксплуатации холодильного оборудования с машинным охлаждением. <i>ПР №11 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования с машинным охлаждением.</i> | По комплексному применению знаний и способов деятельности. | Практическая работа |
| 2.3.5 Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | По проверке, оценке и коррекции знаний и способов деятельности. | Собеседование. Контроль знаний. |
| 2.3.6. Самостоятельная работа обучающихся. Сообщение по теме «Шоковая заморозка продуктов» | | Самостоятельная работа обучающихся по заданному алгоритму. |

4. Организация учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» в технологии деятельностного обучения

4.1 Модель учебного занятия в технологии деятельностного обучения

Цель учебного занятия, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер», должна отличаться конкретностью, с указанием средств ее достижения и ее переводом в конкретные дидактические задачи.

Моделируя урок, необходимо придерживаться следующих правил:

- конкретно определить тему, цели, тип урока и его место в развороте учебной программы;
- отобрать учебный материал: определить его содержание, объем; установить связь с ранее изученным; подготовить дополнительный материал для дифференцированной работы обучающихся и домашнего задания;
- выбрать наиболее эффективные методы и приемы обучения в данной группе, разнообразные виды деятельности обучающихся и преподавателя на всех этапах учебного занятия;
- определить формы контроля за учебной деятельностью обучающихся;
- продумать оптимальный темп учебного занятия, то есть рассчитать время на каждый его этап;
- продумать форму подведения итогов учебного занятия;
- продумать содержание, объем и форму домашнего задания.

Современное учебное занятие строится на основе использования технических средств обучения с применением как традиционных, так и инновационных педагогических технологий.

Обобщенная модель учебного занятия на основе деятельностного подхода может выглядеть следующим образом:

1. Актуализация знаний.

Основные задачи преподавателя:

- актуализация имеющихся знаний, способов действия в новых условиях; формирование умения задавать вопросы;
- развитие произвольного внимания и памяти, познавательных интересов и инициативы обучающихся;
- формирование коммуникативных умений, культуры общения, сотрудничества.

| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся |
|---|---|
| Предоставление материала, позволяющего осуществить переход к изучению нового материала. | Вспоминают соответствующие учебные задачи, делают содержательные обобщения. |

Общие компетенции познавательного и коммуникативного характера:

- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ориентироваться в своей системе знаний: понимать, что нужна дополнительная информация (знания) для решения учебной задачи;
- делать предварительный отбор источников информации для решения учебной задачи;
- донести свою позицию до других: оформлять свою мысль в устной и письменной речи (на уровне одного предложения или небольшого текста);
- слушать и понимать речь других;
- вступать в беседу на учебном занятии и в жизни.

2. Этап целеполагания – постановка практической частной познавательной задачи или определение учебной задачи обобщенного типа.

Основные задачи преподавателя:

- формирование рефлексивных умений определять границу между знанием и незнанием;
- овладение обобщенными способами приобретения новых знаний: приемами постановки и определения проблемы, формулировки частной познавательной задачи;
- выделения в задаче известных и новых компонентов;
- формирование познавательных мотивов учебной деятельности: стремления открыть знания, приобрести умения.

| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся |
|--|--|
| Предоставляет учебный материал, создает готовность к предстоящей деятельности. | Проявляют познавательную инициативу. Главное – осознание возникшего интеллектуального затруднения, противоречия, дефицита знаний, формулировка эвристических вопросов, заданий. Осознание цели предстоящей деятельности. |

Общие компетенции познавательного и коммуникативного характера:

- определять цель деятельности на учебном занятии с помощью преподавателя и самостоятельно;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
 - участвовать в деловом общении для эффективного решения деловых задач;
 - работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с одногруппниками;
- оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей;
- самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).

3. Этап планирования.

Основные задачи преподавателя:

- формирование способности анализировать, сравнивать имеющийся учебный материал;
- определять содержание и последовательность действий для решения поставленной задачи;
 - воспитание культуры делового общения, положительного отношения обучающихся к мнению одногруппников;
- формирование способности каждого обучающегося к участию в работе в малых группах.

| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся |
|---|--|
| Предоставляет достаточное количество материала, побуждающего к высказыванию предложений о способах изучения данного объекта, предложение учащимся самим составить план. | Работа в группах. Обобщение результатов наблюдения, составление плана предстоящей деятельности, выбор средств, необходимых для открытия нового знания. |

Общие компетенции познавательного и коммуникативного характера:

- учиться планировать учебную деятельность на занятии;
- высказывать свою версию, пытаться предлагать способ её проверки (на основе решения профессиональных задач);
- работать по предложенному плану, использовать необходимые средства (учебник, простейшие приборы и инструменты);
- планировать профессиональную деятельность в рамках решения профессиональных задач;
- участвовать в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач.

4 этап. Изложение нового материала («открытие» нового знания).

Основные задачи преподавателя:

- формирование основ теоретического мышления, развитие умений находить общее, закономерности, отличное;
- развитие способности к обобщению;
- воспитание способности высказывать свою точку зрения о способах решения практической задачи;
- формирование способности определять содержание и последовательность действий для решения поставленной задачи;
- формирование способности сравнивать свое планирование с итоговым коллективно составленным алгоритмом;
- овладение приемами самоконтроля правильности полученных результатов;
- формирование способности каждого обучающегося к участию в работе в малых группах;
- воспитание культуры делового общения, положительного отношения обучающихся к мнению одноклассников, умения оказывать и принимать помощь.

| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся |
|--|--|
| <p>Побуждает обучающихся к теоретическому объяснению фактов, противоречий между ними.</p> <p>Стимулирует активное участие всех обучающихся в поисковой деятельности. Формулирует обобщенные вопросы: Что мы узнали нового? Отличается ли наш вывод от рекомендаций учебной литературы?</p> <p>Выполнение, каких действий приведет нас к решению учебной задачи?</p> <p>Демонстрирует коллективно составленный алгоритм выполненного задания.</p> | <p>Обсуждают в группах варианты решения учебной задачи.</p> <p>Обосновывают выбор общего решения или несогласия с мнением других.</p> <p>Представители от групп сообщают о результатах коллективной поисковой работы, отвечают на вопросы обучающихся из других групп.</p> <p>Фиксируют на бумаге свои варианты решения учебной задачи.</p> <p>Оценивают правильность своих выводов, решений.</p> <p>Осуществляют самопроверку, самооценку полученных результатов.</p> <p>Обнаруживают закономерности, обобщают результаты наблюдения, составляют план действий – алгоритм. Представляют составленный алгоритм от группы.</p> <p>Формулируют выводы о полноте и правильности, проводят сравнение полученных результатов с рекомендациями учебной литературы.</p> <p>Вносят изменения в индивидуальные алгоритмы.</p> |

Коммуникативные компетенции:

- донести свою позицию до других: оформлять свою мысль в устной и письменной речи;
- слушать и понимать речь других;
- вступать в беседу на учебном занятии и в жизни.

Личностные компетенции:

- оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить, как хорошие или плохие;
- объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные простые поступки можно оценить, как хорошие или плохие;
- самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).

Познавательные компетенции:

- добывать новые знания: находить необходимую информацию как в учебной литературе, так и в дополнительных информационных источниках;
- добывать новые знания: извлекать информацию, представленную в разных формах (текст, таблица, схема, иллюстрация и др.);
- перерабатывать полученную информацию: наблюдать и делать самостоятельные выводы.

5 этап. Учебные действия по реализации плана.

Основные задачи преподавателя:

- развитие общеучебных умений и навыков;
- развитие способности к комментированию, обоснованию своих действий;
- овладение умениями соотносить свои действия с планом – осуществлять самоконтроль, корректировку действий;

Преподаватель стимулирует доброжелательное взаимодействие обучающихся друг с другом при выполнении учебных действий.

| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся |
|--|---|
| Предлагает задания на новое знание, побуждает обучающихся к определению и выбору видов работы по достижению целей занятия, помогает лидеру группы комментировать учебные действия, поддерживает интерес и познавательную активность обучающихся. Создает условия для сотрудничества – работы в парах, группах. Создание ситуации успеха для каждого. Индивидуальная работа по устранению ошибок. | Проговаривание вслух алгоритма действий в ходе совместного выполнения типовых заданий. Отрабатывают действия, соответствующие мыслительным операциям анализа, синтеза, сравнения, обобщения. Осуществляют работу в малых группах. |

Коммуникативные компетенции:

- донести свою позицию до других: оформлять свою мысль в устной и письменной речи;
- вступать в беседу на учебном занятии и в жизни.

Регулятивные компетенции:

- высказывать свою версию, пытаться предлагать способ её проверки (на основе заданий в методических пособиях и т.п.);
- работая по предложенному плану, использовать необходимые средства (учебную литературу, дополнительные информационные источники, простейшие приборы и инструменты).

6 этап. Рефлексия (итог учебного занятия).

Основные задачи преподавателя:

- формирование способности объективно оценивать меру своего продвижения к цели учебного занятия;

- вызывать сопереживания в связи с успехом или неудачей одноклассника.

| Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся |
|--|---|
| Предлагает вспомнить тему и задачи Учебного занятия, соотнести с планом работы, оценить меру своего личного продвижения к цели и результату. | <p>Определяют степень соответствия поставленной цели и результатов деятельности: называют тему и задачи учебного занятия, отмечают наиболее трудные и наиболее понравившиеся эпизоды занятия, высказывают оценочные суждения.</p> <p>Определяют степень своего продвижения к цели.</p> <p>Отмечают успешные ответы, интересные вопросы одноклассников, участников группы.</p> <p>Могут отметить продуктивную работу группы.</p> |

Регулятивные компетенции:

- определять степень соответствия поставленной цели и результатов деятельности;
- учиться совместно с преподавателем обнаруживать наиболее трудные и наиболее понравившиеся эпизоды учебного занятия.

Личностные компетенции:

- оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить, как хорошие или плохие;
- объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные простые поступки можно оценить, как хорошие или плохие;
- самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).

Структура учебного занятия в технологии деятельностного обучения

| № п/п | Этапы учебного занятия деятельностной направленности | Деятельность обучающихся, продолжительность этапа |
|-------|--|---|
| 1. | Организационный момент Мотивация | - установить рамки деятельности «могу-хочу-надо»; - включиться в учебную деятельность (1-2 минуты). |
| 2. | Актуализация | - повторить необходимый материал; - активизировать мыслительные операции; - совершить пробное действие; - зафиксировать затруднение (4-5 минут). |
| 3. | Затруднения | - проанализировать свои действия; - зафиксировать место затруднения; - найти причину затруднения (3 -4 минуты). |
| 4. | Проект выхода из затруднения | - сформулировать цель действий; - согласовать тему урока; - выбрать способ и средства для действий; - сформулировать план действий (4-6 минут). |

| | | |
|----|----------------------------|---|
| 5. | Реализация проекта | - реализовать проект в соответствии с планом; - открыть новый способ и зафиксировать его в речи и знаках; - зафиксировать преодоление затруднения; - сделать вывод в общем виде (5-8 минут). |
| 6. | Первичное закрепление | - решить фронтально, в группах, в парах задания на новый способ; - проговорить новый способ вслух (4-5 минут). |
| 7. | Самостоятельная работа | - самостоятельно выполнить задание; - проверить по эталону; - выявить причины новых ошибок и исправить их, если они есть (3-5 минут). |
| 8. | Включение в систему знаний | - выполнить задания, где новые знания связаны с изученными; - подготовиться к изучению следующих разделов (5-8 минут). |
| 9. | Рефлексия | - оценить свою деятельность на уроке; - соотнести цель и результаты; - наметить новую цель; - определиться с домашним заданием (2-3 минуты). |

4.2 Формы учебных занятий

4.2.1 Проблемно-поисковое занятие с реализацией методик коллективной мыслительной деятельности (приложение 4).

Проблемно-поисковые методы обучения применяются в ходе проблемного обучения: проблемное изложение учебного материала, проблемные и эвристические беседы; наглядные методы проблемно-поискового типа; проблемно-поисковые практические работы исследовательского вида.

Используемые приемы преподавания:

- ставятся вопросы, предлагается задача, экспериментальное задание;
- организуется коллективное обсуждение возможных подходов к решению проблемной ситуации;
- подтверждается правильность выводов, выдвигается готовое проблемное задание.

Обучающиеся, основываясь на прежнем опыте и знаниях:

- высказывают предположения о путях решения проблемной ситуации, обобщают ранее приобретенные знания, выявляют причины явлений, объясняют их происхождение, выбирают наиболее рациональный вариант решения проблемной ситуации.

Конструкции проблемного вопроса в методике проблемно-поискового обучения: преподавателю необходимо к занятиям проблемно-поискового характера подготовить проблемные вопросы, по принципу:

- Почему ...? (Какова причина ...?);
- Что изменилось бы, если бы ...?
- Чем отличается ... от ...?
- Что объединяет ... и ...?
- Чем можно объяснить...?
- Какие условия необходимы, чтобы ...?
- Какой вывод можно сделать?
- На каком основании сделан вывод?

Методические приемы создания на учебном занятии проблемных ситуаций:

- преподаватель подводит обучающихся к противоречию и предлагает им самим найти способ его разрешения;

- показывает противоречия практической деятельности человека и теории;
- излагает различные точки зрения на один и тот же вопрос;
- предлагает рассмотреть явление с различных позиций;
- побуждает обучаемых делать сравнения, обобщения, выводы из ситуации, сопоставлять факты;
- ставит конкретные вопросы (на обобщение, обоснование, конкретизацию, логику рассуждения);
- определяет проблемные теоретические и практические задания (например: исследовательские);
- ставит проблемные задачи (например, с недостаточными или избыточными исходными данными, с неопределенностью в постановке вопроса, с противоречивыми данными, с заведомо допущенными ошибками, с ограниченным временем решения, на преодоление «психологической инерции» и др.).

Использование преподавателем проблемных заданий в учебном процессе позволяет создать условия для возбуждения интереса у обучающихся к познанию, углубленного понимания ими фундаментальных вопросов темы самостоятельной познавательной деятельности.

4.2.2 Учебное занятие по типу «урок – собеседование».

Урок – собеседование реализуется в соответствии с технологией целеполагания. Технология целеполагания включает цели преподавателя, обучающегося и их совместной деятельности. Чтобы цели, формулируемые преподавателем, были обеспечены условиями достижения, необходим учет целей обучения. Диагностирование целей обучающихся может проходить в форме устного собеседования, письменного анкетирования, тестирования, наблюдения, экспертного опроса и т. д.

Цель учебного занятия в логике системно - деятельностного подхода к образованию: **цель учебного занятия** заключается в достижении трех видов целей:

- личностных (принятие новых ценностей, нравственных норм),
- метапредметных (освоение способов деятельности, навыков самоорганизации),
- предметных (приобретение знаний и умений по данной дисциплине) результатов образования.

Задачи учебного занятия – шаги по направлению к цели: что нужно сделать для достижения результата.

Слова-ориентиры для определения целей учебного занятия:

| Традиционный подход | Компетентностный подход |
|--|--|
| Понимать требования | Научить формулировать цели |
| Знать (сформировать знание о...) | Сформировать потребность в знаниях (видеть проблемы) |
| Научить работать с различными источниками знаний | Научить выбирать источники знаний |
| Систематизировать | Научить систематизировать |
| Обобщать | Научить выявлять общее и особенное |
| Научить выполнять определенные действия (сформировать умения) при решении задачи | Научить выбирать способы решения задачи |
| Оценить | Сформировать критерии оценки, способность к независимой оценке |
| Закрепить | Модифицировать, перегруппировать, научить применять |
| Проверить | Научить приемам самоконтроля |
| Проанализировать (ошибки, достижения обучающихся) | Сформировать способность к самооценке |

При формулировке целей слова – ориентиры определяются в терминах субъектной позиции обучающихся, которые учатся видеть проблему, ставить цели, выбирать способы их реализации, анализировать достоинства и недостатки в собственной деятельности.

В традиционном подходе цели учебного занятия формулируются в терминах, характеризующих субъектную позицию преподавателя, который излагает новые знания, систематизирует, обобщает, проверяет.

Формулирование цели, ориентированной на конечный результат обучения, – наиболее эффективный способ целеполагания.

Уровни освоения учебного материала:

1 уровень - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 уровень - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 уровень - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4.2.3 Учебные занятия в соответствии с методиками профессиональной технологии, ориентированной на действие: направляющего текста; дидактических задач; исследования частного случая.

Методика направляющего текста (приложение А):

Основная концептуальная идея - «обучи себя сам», суть ее заключается в обучении навыкам самостоятельной работы, выработке социального поведения и навыков общения друг с другом. Предполагается, что направляющий текст, информационный текст, а также аудиовизуальное сопровождение являются средством руководства самостоятельной работой обучающихся и заменить устный инструктаж мастера и преподавателя.

Обучающие этапы методики направляющего текста:

1. Знакомство с поставленной задачей. Исходным пунктом обучения является сформулированное профессионально-практическое задание, «обучающее задание». Сама постановка задания должна воплощать обучающие цели, к которым стремятся обучающиеся, она должна быть доступной, чтобы подростки смогли решить ее самостоятельно.

В начале обучения преподаватель или мастер представляет задание и вместе с ним обучающие цели. Он поясняет, что для выполнения задания обучающемуся необходимо воспользоваться направляющим текстом - средством организации самоуправляемого обучения, и знакомит со структурой и содержанием направляющего текста.

Направляющий текст представляет собой содержательный и методический компонент. Содержательный компонент дает направление к поиску информации, которая нужна для выполнения деятельности и является базой знаний и профессиональных навыков. Методический компонент содержит информацию о последовательности шагов теоретического обучения и выполнения практического задания.

2. Теоретическая работа. На втором этапе обучающиеся начинают работать над теорией, изучая информационные тексты, рассматривая схемы, таблицы и модели. Направляющие тексты организуют познавательную деятельность обучающихся с помощью наводящих вопросов, которые помогают определить необходимую теоретическую информацию для выполнения учебных заданий.

Задача этого этапа заключается в том, чтобы научить обучающихся с помощью наводящих вопросов самостоятельно находить необходимую для себя информацию из различных источников (книги, таблицы, руководство по эксплуатации, нормативные листы и т.д.). Преподаватель является консультантом и вмешивается в учебный процесс только тогда, когда обучающийся запросит информацию или когда имеются какие-то помехи в работе.

3. Оценка теоретической работы. После изучения теоретической информации, у обучающихся возникает потребность обменяться с одноклассниками мнениями о прочитанном материале, чтобы проверить, правильно ли они поняли информацию. На этом этапе преподаватель может проверить, имеют ли обучаемые достаточную теоретическую базу знаний для выполнения практического задания.

4. Планирование. После проработки теоретических основ и обмена мнениями о том, все ли правильно понято, начинается работа по планированию. Обучающиеся должны определить свои шаги деятельности, выбрать инструменты, машины, материалы и т.д. Во время фазы планирования преподаватель также ограничивается ролью консультанта.

5. Исполнение и контроль. После того, как создан план выполнения задания, начинается практическая деятельность. Обучающиеся в соответствии с разработанным планом выполняют задание. Если ставится сложное комплексное задание, то имеет смысл потренировать новые навыки в упражнениях, прежде чем учащиеся используют их при выполнении задания.

В практической работе обычно используется самоконтроль обучающихся - визуальный и функциональный, чтобы выявить, достигнута ли заданная величина. Общая оценка дается, в соответствии с методом направляющего текста, на последнем учебном этапе.

6. Оценка и заключение. По окончании практической работы проводится оценивание. При этом сначала обучающиеся самостоятельно оценивают свои результаты. Вспомогательными средствами служат оценочные и контрольные листы. Интересна для обучающихся и взаимопроверка.

После самооценки педагог дает свою оценку. Она направлена на качество результата труда и процесса обучения. При контроле качества обсуждаются ошибки и способы их предупреждения. При оценке процесса обучения рассматриваются возможные альтернативные пути и сокращение времени обучения.

Методика дидактических задач (приложение Б):

Ядром обучения в методике дидактических задач становится понимание поставленного профессионального задания, добывание информации и планирование работы, выполнение деятельности, ее контроля и оценки. Важным является не только самостоятельное планирование обучающимися собственной деятельности, проведение и контроль ее выполнения, но и организация ими собственного профессионального учебного процесса.

Целью рабочих заданий, однако, не является выполнение работы как таковой. В центре обучения стоит усвоение базы знаний, необходимых для компетентного выполнения профессиональной деятельности.

Интересными в методике дидактических задач являются два аспекта:

- «полное рабочее действие»;
- «генезис продуктов, изделий».

Они используются как шаги поиска для вариантов содержания дидактических задач. Под генезисом продукта понимается процесс его существования от замысла до вывода из эксплуатации.

В профессиональном обучении элементы «полного рабочего действия» структурируют ход обучения. В этой интерпретации рабочее действие считается полным тогда, когда тот, кто действует, пройдет все этапы, включая достижение цели, сам. Действие начинается с информационного этапа, во время которого будущий специалист получает профессиональное задание. Затем планируется ход действий и выбирается одна из возможных альтернатив действия. Наконец, выполняется запланированное действие. Результат действия проверяется и весь цикл действия рефлексировается.

Этапы занятия выстраиваются следующим образом:

1. Информация. Занятие начинается с постановки профессионально-практического задания. Что будет выбрано исходным пунктом задания, зависит от знаний, которые нужно сообщить. Через близкую к профессии постановку задания достигается двойная цель. Во-первых, обучаемые видят, с какими требованиями они столкнутся в профессиональной деятельности, и во-вторых, возникает ситуация запроса необходимых в профессии знаний и умений. Для выполнения рабочего задания (дидактической задачи) необходима определенная информация, которую представляет педагог в виде учебников, конспектов, методических рекомендаций, информационных листов и т. д.

На начальном этапе использования методики педагог может сразу предложить информацию. В дальнейшем информация педагогом не предлагается. Так как задание является для обучающихся новым и выбрано так, что с помощью ранее полученных знаний и умений его нельзя решить, они чувствуют информационный дефицит. Обучающиеся запрашивают недостающую информацию. Педагог держит ее наготове в форме информационных листов, инструкций по эксплуатации, договоров и т. д. Обучающиеся знакомятся с данной им информацией и направляют ее на решение проблемы.

2. Планирование. Обучаемые на основе изученной информации индивидуально определяют возможные пути решения проблемы, выстраивая этапы профессиональной деятельности.

3. Принятие решения. На третьем этапе занятия определяется оптимальный путь решения задачи. К этому этапу относится также оценка последствий принятия мер, чтобы соответствовать принципу минимум-максимум: с наименьшими затратами добиться наибольшей пользы. Работа на этом этапе занятия может быть индивидуальной и групповой, когда обучаемые сравнивают свой план действий с планами товарищей, обосновывая свою точку зрения.

4. Выполнение. За планированием решения задачи следует воплощение запланированного в конкретные действия.

5. Контроль. После выполнения задания наступает этап контроля сделанной работы. На этом этапе устанавливается, достигнута ли цель действия: соответствует ли результат тому, что запланировано.

6. Оценка. Занятие заканчивается оценкой выполнения задания. Обучаемые оценивают не только целесообразность стратегии работы, но и кооперацию в группе, бережное использование инструментов

4.3 Показатели оценки обучающихся в технологии деятельностного обучения

4.3.1 Лист оценки лидера микрогруппы

Ф И лидера микрогруппы _____

Критерии оценки деятельности участника микрогруппы:

Лидер выставляет участнику микрогруппы оценки за выполнение практического задания, учитывая результаты наблюдения за процессом труда каждого участника микрогруппы, качество подготовленного домашнего задания.

Таблица № 1 Показатели оценки деятельности участника микрогруппы

| Оценка деятельности участника микрогруппы по показателям: | Баллы за работу | |
|--|-----------------|---------|
| | Максим. | Фактич. |
| 1. Качество выполнения домашнего задания (тщательно, творчески) | 2 | |
| 2. Доклад подготовлен с учетом требований, соответствует изучаемой теме. | 1 | |
| 3. Внес личный вклад в работу микрогруппы (активность, знания, дисциплинированность, своевременность, ответственность). | 1 | |
| 4. Высказывание своего мнения, аргументация (своевременное внесение предложений, аргументов, способствующих успешному выполнению задания). | 1 | |
| Итого: | 5 | |

Баллы выставляются с учетом следующих критериев:

1. Максимальный балл: «2» или «1» выставляется в том случае, если показатель реализован полностью

2. Балл «0» выставляется, если показатель не реализован.

3. Баллы в пределах «2-0» или «1-0» выставляются, если показатель реализован частично.

Примечание: баллы за работу участника микрогруппы могут получить в виде дробных чисел. Оставьте полученные результаты!

Таблица № 2 Ведомость оценки деятельности участника микрогруппы

| ФИ участника микрогруппы | Показатель № 1 | Показатель №2 | Показатель №3 | Показатель №4 | Средний Балл за работу |
|--------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Оценка участнику микрогруппы выставляется по шкале «1-5 баллов» с учетом показателей его деятельности (получаются дробные значения – оставьте!)

Подпись лидера _____

4.3.2 Лист самооценки обучающегося

ФИ обучающегося _____

Таблица № 3 Показатели самооценки деятельности участника микрогруппы

| Показатели участия обучающегося в работе микрогруппы: | Максимальный балл за показатель | Самооценка |
|---|---------------------------------|------------|
| 1. Качество выполнения домашнего задания | 2,0 | |
| 2. Поиск информации (работать с различными источниками) | 0,25 | |
| 3. Анализ информации (выделять нужную информацию, использовать для выполнения поставленного задания) | 0,25 | |
| 4. Личный вклад в работу микрогруппы (активность, знания, дисциплинированность, своевременность, ответственность) | 0,5 | |
| 5. Получение новых знаний в процессе взаимодействия с одноклассниками | 0,5 | |
| 6. Высказывание своего мнения, аргументация (своевременное внесение предложения, аргументов, способствующих успешному выполнению задания) | 0,5 | |
| 7. Презентация работы (вклад в разработку и оформление презентации) | 1,0 | |
| Итого: | 5,0 | |

Баллы выставляются с учетом следующих критериев:

1. Максимальный балл: «2», «1», «0,5», «0,25» выставляется в том случае, если показатель реализован полностью
2. Балл «0» выставляется, если показатель не реализован.
3. Баллы в пределах «2-0», «1-0», «0,5-0», «0,25-0» выставляются, если показатель реализован частично.

Примечание: баллы за работу участника микрогруппы могут получиться в виде дробных чисел. Оставьте полученные результаты!

4.4 Рефлексия в технологии деятельностного обучения

4.4.1 Рефлексия деятельности обучающихся

Выбери верное утверждение: обучающимся предлагается выбрать подходящее утверждение:

1. Я сам не смог бы выполнить заданное задание (решить задачу, разработать проект) подобного качества и содержания;
2. Мне удобнее работать в микрогруппе, т.к. я с большим интересом выполняю домашнее задание, понимая, что качество его выполнения определяет успех или низкую оценку работы моей микрогруппы;
3. В микрогруппе я работал не очень активно, т.к. я не лидер по натуре, мне сложно отстаивать свое мнение.
4. Я только слушал предложения других участников микрогруппы.
5. Я выдвигал идеи.

4.4.2 Рефлексия (заключительная) по итогам учебного занятия:

1. Что было самым важным на учебном занятии?
2. Какова тема сегодняшнего учебного занятия?
3. Какова цель учебного занятия?
4. Достигнута ли цель учебного занятия?

5 Организация реферативных исследований и проектной деятельности обучающихся

Целевая аудитория - обучающиеся профессиональной образовательной организации первого курса обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС).

Цель организации реферативных исследований и проектной деятельности обучающихся: углубление базовых знаний, формирование общих и профессиональных компетенций.

5.1 Примерная тематика реферативных исследований и направлений проектной деятельности обучающихся:

1. Характеристика современных предприятий общественного питания.
2. Предприятия ресторанной индустрии Барнаула.
3. Характеристика производственных помещений предприятий общественного питания.
4. Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
5. Складские помещения предприятий общественного питания, их оборудование.
6. Способы хранения и передвижения сырья в современных складах предприятий питания.
7. Современные формы обслуживания посетителей предприятий общественного питания.
8. Организация работы производственных цехов (овощного, мясного, горячего, холодного, кондитерского)
9. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе предприятий общественного питания
10. Организация реализации готовой кулинарной продукции предприятий общественного питания
11. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции
12. Современное механическое оборудование предприятий общественного питания.
13. Современные универсальные кухонные машины предприятий общественного питания.
14. Современное моечное оборудование предприятий общественного питания.
15. Современное измельчительно-режущее оборудование предприятий общественного питания.
16. Современное месильно-перемешивающее оборудование предприятий общественного питания.
17. Современное дозировочно-формовочное оборудование предприятий общественного питания.
18. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров предприятий общественного питания
19. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки предприятий общественного питания
20. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.
21. Правила охраны труда и техники безопасности при работе на предприятиях общественного питания.
22. Основные сведения о тепловом оборудовании предприятий общественного питания.
23. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.
24. Современное варочное оборудование предприятий общественного питания.
25. Современное жарочное оборудование предприятий общественного питания.
26. Правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов.
27. Индукционные плиты.
28. Современное водогрейное оборудование предприятий общественного питания.

29. Современные аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ.
30. Характеристика торгового холодильного оборудования.
31. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
32. Современное оборудование для мини-производств.
33. Шоковая заморозка продуктов.

5.2. Практические занятия по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Практическое занятие – это форма организации учебного процесса, при использовании которой обучающиеся по заданию и под руководством преподавателя выполняют одну или несколько практических работ по определенной системе заданий. Дидактическая цель практических работ: формирование у обучающихся профессиональных умений, а также практических навыков, необходимых для изучения последующих учебных предметов. Особенно большую роль практические занятия должны играть при изучении специальных профессионально значимых предметов, содержание которых направлено на формирование профессиональных умений.

Практические занятия являются неотъемлемой частью учебного процесса и нормируются рабочей программой учебной дисциплины. В этой связи, целью практических занятий является накопление обучающимися дополнительной информации и демонстрация умений использовать её для решения конкретных производственных задач, совершенствование навыков самостоятельной работы с литературой.

Основной задачей практических занятий по курсу является закрепление теоретического материала и формирование навыков работы с нормативной документацией.

В результате выполнения практических занятий, обучающиеся получают следующие знания и навыки:

- изучат принципы организации кулинарного и кондитерского производства; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- получат практический опыт работы с нормативными документами справочным материалом, а также опыт работы по подбору необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Занятие №1. Типы предприятий питания

Цель: Изучить типы предприятий питания по назначению, производственному циклу и контингенту потребителей, основываясь на работу действующих предприятий питания Барнаула.

Задание 1. Группа разбивается на 5 микрогруппы по 5 человек в каждой. Микрогруппа выбирает лидера группы, ответственного за организацию работы группы.

Задание 2. Каждая микрогруппа выбирает по 2 действующих предприятия питания Барнаула, готовит информацию и наглядный материал (фотографии или презентацию) по следующему содержанию:

- вид предприятий с учетом производственного цикла;
- вид предприятия по назначению;
- вид предприятия по контингенту потребителей;
- характеристика торговых помещений.

Задание 3. Каждая микрогруппа готовит доклад и презентует свои работы.

Занятие № 2. Заготовочные цехи предприятий питания

Цель: Освоить структуру производства предприятий питания. Изучить организацию работы заготовочных цехов.

Задание 1. Каждая микрогруппа изучает предложенную информацию об организации рабочих мест заготовочных цехов предприятий питания и выбирает инвентарь. Посуду и технологическое оборудование для выполнения данных операций. Сведения оформляются в виде таблицы (табл. 1).

Таблица № 1

| № | Технологическая операция | Инвентарь, посуда | Используемое оборудование |
|---|----------------------------------|-------------------|---------------------------|
| 1 | Очистка картофеля | | |
| 2 | Промывание овощей и корне-плодов | | |
| 3 | Разруб туши мяса | | |
| 4 | Обвалка мяса | | |
| 5 | Измельчение мяса | | |
| 6 | Очистка лука и чеснока | | |

Для выполнения задания используется раздаточный материал «Организация работы овощного цеха», «Организация работы мясо - рыбного цеха» и видеоматериалы «Обвалка мяса», «Первичная обработка рыбы», «Обвалка курицы», кольчужный фартук и перчатка.

Задание 2. Используя раздаточный материал «Инвентарь заготовочных цехов», выбрать ножи для выполнения технологических операций. Сведения занести в таблицу № 2.

Таблица №2

| № | Вид ножа | Назначение | Номер в листе задания |
|---|-------------------------|-------------|-----------------------|
| 1 | Ножи «Поварская тройка» | 1 2 3 | |
| 2 | Обвалочный нож | | |
| 3 | Карбовочный нож | | |
| 4 | Коренчатый нож | | |
| 5 | Нож - рубак | | |

Примечание: в листе задания все ножи имеют цифровое обозначение /номер/, которое нужно проставить в 3 столбец таблицы № 2.

Задание 3 Расчет полезной площади заготовочного цеха

Общая площадь помещения определяется по формуле

$$F = \frac{F_{\text{пол}}}{\eta_y},$$

где F - общая площадь помещения, м²;

F_{пол} - полезная площадь, т.е. площадь занятая всеми видами оборудования, установленного в данном помещении, м²;

η_у - условный коэффициент использования площади (η_у для заготовочного цеха = 0,35).

Примечание: Решите задачу, используя данные, которые выдает преподаватель каждой микрогруппе индивидуально, на пример: общая площадь помещения - 100 м² полезная площадь 2,4 м².

Занятие № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции

Цель: Сформировать профессиональные компетенции, направленные на деятельность в горячем цехе предприятий питания; изучить организацию и оснащение рабочих мест повара.

Задание 1. Каждая микрогруппа выбирает по 2 рабочих места в суповом и соусном отделениях горячего цеха предприятия питания и, используя раздаточный материал по теме «Организация работы горячего цеха», готовит информацию и наглядный материал (фотографии, рисунки, схемы или презентацию) по следующим направлениям:

Суповое отделение: варка супов; приготовление супов-пюре; порционирование и отпуск первых блюд; приготовление гарниров к супам.

Соусное отделение: варка, жаренье, припускание, тушение; приготовление гарниров, приготовление соусов; порционирование вторых блюд.

Примечание: Информация должна быть следующего содержания: назначение рабочего места, оснащение оборудованием и инвентарем, расположение инвентаря на рабочем месте, техника безопасности на рабочем месте.

Задание 2. Микрогруппы решают задачу.

Определите объем котла для приготовления первого блюда из расчета двухчасовой потребности по формуле: $V = n \cdot V_1$

где V – объем котла (дм³);

n – количество первых блюд, реализуемых за 2 часа (шт.);

V_1 – норма первого блюда на одну порцию (дм³);

k – коэффициент заполнения котла (0,85).

Примечание: Решите задачу, используя данные, которые выдает преподаватель каждой микрогруппе индивидуально.

Занятие №4. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции

Цель: Сформировать компетенции, направленные на профессиональную деятельность в холодном цехе предприятий питания; изучить организацию и оснащение рабочих мест повара.

Задание 1. Микрогруппа выбирает из перечня технологического оборудования то, которое используют в холодном цехе и заносят данные в таблицу №3.

Таблица №3

| № | Наименования и марка машины | Назначение машины |
|---|-----------------------------|-------------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |

Перечень оборудования

1. Хлеборезательная машина МРХ-200;
2. Электрическая плита ЭП-4;
3. Электрический гриль ГЭ-3;
4. Овощерезательная машина СЛ-30;
5. Холодильный шкаф ШХ0,7;
6. Слайсер МРГ-300;
7. Мясорубка МИМ-300;
8. Картофелеочистительная машина МОК 150;
9. Взбивальная машина МВ-35М;
10. Льдогенератор

Примечание: Для выполнения данного задания, обучающиеся используют дидактические материалы «Организация работы холодного цеха».

Задание 2. С помощью дидактического материала и видеосюжета «Организация работы холодного цеха» микрогруппы определяют основные рабочие места холодного цеха и чем они оснащаются. Результаты заносят в таблицу №4.

Таблица №4

| № | Рабочие места | Оснащение |
|---|---------------|-----------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |

Задание 3. Подберите оборудование для рабочего места холодного цеха ресторана, который выпускает следующую продукцию: 1.бутерброды с ветчиной в количестве 100 порций; 2 заливные блюда из мяса в количестве 75 порций; 3.молочный коктейль в количестве 50 порций.

Занятие № 5. Организация рабочих мест повара по приготовлению кондитерских изделий

Цель: Сформировать компетенции, направленные на профессиональную деятельность в кондитерском цехе предприятий питания; изучить организацию и оснащение рабочих мест кондитера.

Задание 1. Состав микрогрупп может сохраняться как на практических занятиях 1-6, возможны изменения с учетом пожеланий членов микрогруппы.

Каждая микрогруппа готовит информацию по кондитерскому цеху, выбирая 2 из предложенных отделений:

- 1.подготовительное отделение;
- 2.тестомесильное отделение;
- 3.отделение для формовки;
- 4.выпечное отделение;
- 5.кремовое отделение;
- 6.отделение для оформления;
- 7.моечное отделение;
- 8.экспедиция.

Примечание: план написания: 1. Назначение отделения. 2. Требования к нему. 3. Основные рабочие места. 4. Оснащение и расположение оборудования. 5. Требования техники безопасности.

Задание 2. Микрогруппы выбирают по два отделения кондитерского цеха и вычерчивают план расположения оборудования, используя дидактический материал:

- 1.подготовительное отделение;
- 2.тестомесильное отделение;
- 3.отделение для формовки;
- 4.выпечное отделение;
- 5.кремовое отделение;
- 6.отделение для оформления;
- 7.моечное отделение;
- 8.экспедиция.

Занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля

Цель: Изучить назначение, устройство и безопасную эксплуатацию машин для обработки овощей и корнеплодов.

Задание 1. Работа в микрогруппах. Используя справочную информацию и натуральные образцы оборудования в учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана», каждая микрогруппа заполняет таблицу № 4.

Таблица №4

| Наименование и марка машины | Назначение машины | Рабочие органы машины | Производительность |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|
| Куттер | | | |
| Овощерезательная машина | | | |
| Соковыжималка | | | |

Задание 2. Каждая микрогруппа готовит информацию по одному современному оборудованию для обработки овощей и корнеплодов, предварительно изучив с помощью натуральных образцов и инструкционных карт имеющегося оборудования в учебной лаборатории «Учебный цех ресторана»:

- овощерезка Robot Coupe CL20;
- куттер Robot Coupe;
- соковыжималка универсальная Santos.

Примечание: во время презентации оборудования, обучающиеся демонстрируют безопасную эксплуатацию машины с практическим показом.

Занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

Цель: Изучить назначение, устройство и безопасную эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы.

Задание 1. Работают две микрогруппы. Используя:

1. Плакат МИМ-300;
2. Натуральный образец МИМ-300;
3. Текст дидактической задачи (Л-1);
4. Информационные листы (Л-2, Л-3, Л-4);
5. Лист планирования (Л-5);
6. Эталон ответа (Л-6);
7. Оценочный лист (Л-7) /приложение №1/.

Решить производственную задачу: Представьте себе, что во время прохождения производственной практики вам предстоит измельчать мясо для изготовления котлетной массы на мясорубке МИМ-300. Для этого вам необходимо подготовить машину к работе и произвести технологическую операцию, соблюдая правила безопасной эксплуатации.

Задание №2. Работают другие микрогруппы. Используя:

1. Электронный плакат МРМ-15;
2. Натуральный образец МРМ-15;
3. Направляющий текст (Л-1);
4. Информационные листы (Л-2, Л-3);
5. Тестовое задание (Л-4);
6. Эталон ответа (Л-5);
7. Бланк заключения «Правила эксплуатации машины МРМ-15» (Л-6);
8. Эталон экспертного заключения «Правила эксплуатации машины МРМ-15»;
9. Оценочный лист (Л-7), /приложение №2/.

Решить производственную задачу: Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Ползуновъ». В меню ресторана входят отбивные из говядины. Составьте схему для практикантов правил безопасной эксплуатации машины, которая надрезает соединительные волокна ткани мяса.

Занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста

Цель: Изучить назначение, устройство и безопасную эксплуатацию машин для приготовления и обработки теста.

Задание 1. Работа в микрогруппах. Используя справочную информацию о взбивальных машинах, натуральные образцы сменных взбивателей заполнить таблицу №5.

Таблица №5

| Наименование взбивателя | Какую смесь взбивает | Пример смеси |
|-------------------------|----------------------|--------------|
| Прутковый | | |
| Плоскорешетчатый | | |
| Крюкообразный | | |
| Замкнутый | | |

Задание 2. Каждая микрогруппа составляет алгоритм безопасной эксплуатации машин для приготовления и обработки теста по заданному плану (1 микрогруппа - тестомесильной машины, 2 микрогруппа - тестораскаточной машины, 3 микрогруппа - просеивателя, 4 микрогруппа – взбивальной машины, 5 микрогруппа – тестоделительной машины).

Занятие №9. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

Цель: Изучить назначение, устройство и технику безопасности эксплуатации теплового оборудования.

Задание 1. Каждая микрогруппа готовит информацию по одному современному тепловому оборудованию предприятий питания, предварительно изучив с помощью натуральных образцов и инструкционных карт имеющегося оборудования в учебной лаборатории «Учебный цех ресторана».

1. Устройство, принцип действия и безопасная эксплуатация индукционных плит.

2. Устройство, принцип действия и безопасная эксплуатация пароконвектоматов.

3. Устройство, принцип действия и безопасная эксплуатация Термостата с ванной Vortmax VS 1/1 /Оборудование су-вид/.

4. Устройство, принцип действия и безопасная эксплуатация электрофритюрниц.

5. Устройство, принцип действия и безопасная эксплуатация электрогрилей.

Примечание: во время презентации оборудования, обучающиеся демонстрируют безопасную эксплуатацию машины с практическим показом.

Занятие №10. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.

Цель: Изучить назначение, устройство и безопасную эксплуатацию многофункционального теплового оборудования.

Задание 1. Микрогруппа выбирает один из предложенных преподавателем электрокипятильников:

КНЭ-25;

КНЭ-50;

КНЭ-100;

КНЭ-50М и используя дидактические материалы готовит сообщение и презентацию по данной теме по плану:

- назначение;

- общее устройство;

- правила безопасной эксплуатации.

Задание 2. Изучив дидактический материал и просмотрев видеосюжет по теме «Электроармиаты», микрогруппы заполняют таблицу № 6.

Таблица №6

| № | Наименование и марка машины | Назначение | Электронагревательный элемент | Правила безопасной эксплуатации |
|---|-----------------------------|------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |

Занятие №11. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования с машинным охлаждением.

Цель: Изучить назначение, устройство и безопасную эксплуатацию холодильного оборудования с машинным охлаждением.

Задание 1. Работа в микрогруппах. Преподаватель предлагает технические паспорта бытовых холодильников:

1. Бирюса 22;
2. Бирюса 18;
3. Саратов;
4. Минск;
5. Ока;
6. Стинол;
7. Памир;
8. Атлант.

Каждая микрогруппа выбирает по 2 технических паспорта бытового холодильника и работает по плану:

- название холодильника и город изготовитель;
- общее устройство;
- вид холодильного агрегата;
- вид хладагента и его характеристика;
- правила безопасной эксплуатации холодильника.

Задание 2. Лидер презентует, используя разработанные презентации и расчеты, холодильник, над которым работала вся микрогруппа.

Задание 3. Изучив конструкцию и правила эксплуатации аппарата для шоковой заморозки продуктов в учебной лаборатории «Учебный цех ресторана», обучающиеся самостоятельно заполняют таблицу №7.

Таблица №7

| Назначение аппарата | Размер внутренней камеры | Единовременная загрузка, кг | Температурный режим |
|---------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------|
| | | | |

6. Этапы реализации педагогического проекта по теме: «Системно - деятельностный подход преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся профессии «Повар, кондитер»

6.1 Подготовительный этап – этап проведения мероприятий, направленный на подготовку учебно – методической документации для реализации системно – деятельностного подхода обучения дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- методические рекомендации по реализации системно–деятельностного подхода преподавания общепрофессиональных дисциплин;
- методический семинар по реализации системно–деятельностного подхода преподавания общепрофессиональных дисциплин;
- тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- план учебного занятия учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии с требованиями деятельных технологий обучения;
- методическая разработка внеурочного мероприятия.

Проведение организационных мероприятий:

- согласование тематического плана дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» с заведующим ПЦК;
- формирование банка учебно - методической документации по внедрению и реализации системно-деятельностного подхода к обучению в профессиональных образовательных организациях;
- информирование педагогического коллектива через участие с докладом на методическом семинаре о реализации педагогического проекта в рамках преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» по теме «Системно - деятельностный подход преподавания дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся профессии «Повар, кондитер»

6.2 Основной этап – этап организации и проведения мероприятий по реализации основных задач Проекта.

Мероприятия основного этапа:

- подготовка учебно – методических материалов для реализации учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии с тематическим планом системно-деятельностного подхода;
- определение (создание) модели учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», на которых в соответствии с тематическим планом дисциплины реализуются педагогические технологии деятельностного подхода;
- разработка для обучающихся критериев самоконтроля и самооценки своей деятельности на учебном занятии по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- апробация в рамках изучения дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» критериев самоконтроля и самооценки обучающихся;
- подготовка раздаточного материала для учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», в соответствии с реализуемыми технологиями;
- анализ учебного материала дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», оформление выборочного материала для самостоятельного изучения обучающихся с составлением соответствующего алгоритма изучения;
- проведение дидактической обработки учебного материала по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии дидактическими принципами деятельностного подхода;

- подготовка раздаточного материала для учебных занятий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии с реализуемыми технологиями;

проведение «открытого урока» в соответствии с тематикой педагогического проекта – 2020 г.;

- создание и организация работы проектной группы обучающихся, разрабатывающих проекты для ежегодной СНП конференции: «Актуальные проблемы развития потребительского рынка»;

- семинар для преподавателей по обмену опытом реализации системно-деятельностного подхода преподаванию дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 2018-2019 г.г.

- подготовка и опубликование статей в СМИ по освещению результатов, достигнутых в результате реализации педагогического проекта «Системно-деятельностный подход в преподавании дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» как механизм повышения качества подготовки кадров для индустрии питания»

6.3 Завершающий этап – этап обобщения полученных результатов в рамках реализации Проекта (анализ полученных результатов; составление сводного отчёта по реализации проекта).

7. Основные потребители результатов Проекта

7.1 Идея Проекта заключается в повышении качества подготовки обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам через процесс формирования общих и профессиональных компетенций, универсальных учебных действий познавательного, коммуникативного, регулятивного характера.

7.2 Преподаватели общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей профессиональной образовательной организации.

7.3 Родители и обучающиеся образовательной организации.

Проект может быть использован любой профессиональной образовательной организацией, которым будет актуальна тема реализации системно - деятельностного подхода в преподавании дисциплин подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

8. Ресурсы для реализации Проекта

При реализации Проекта будут задействованы следующие ресурсы:

8.1 Технические ресурсы (оборудование): 14 компьютерных классов со свободным доступом в Интернет; специализированный кабинет по техническому оснащению и организации рабочего места, совмещенный с лабораторией, оснащенный современными мультимедийными средствами; 3 библиотеки с электронным читальным залом

8.2 Кадровые, организационно-педагогические, учебно-методические ресурсы:

– психолого-педагогическая, предметная, научная компетентность педагогических работников; наличие специальных знаний и навыков в области педагогических технологий;

– наличие комплекса практико-ориентированных средств, направленных на повышение эффективности работы профессиональной образовательной организации;

– система критериев для педагогической оценки уровня подготовки и основных показателей, позволяющих на практике проверять подготовленность обучающихся по дисциплине «Техническое оснащение и организации рабочего места».

8.3 Новые средства обучения: пособия, электронные и аудиовизуальные образовательные ресурсы (разработанные преподавателями академии).

9. Заключение

В педагогическом проекте Системно-деятельностный подход преподавания дисциплины

«Техническое оснащение и организация рабочего места» как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся профессии «Повар, кондитер», деятельность преподавателей общепрофессиональных дисциплин КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» рассматривается как педагогический ресурс, способствующий своей деятельностью достижению цели проекта и имеющий возможности создать условия для решения его задач:

- разработка учебно – методической документации, способствующей формированию у обучающихся интегрированных знаний и универсальных учебных действий, необходимых для изучения общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей в условиях профессиональной образовательной организации;

- создание условий, способствующих формированию навыков самостоятельной творческой деятельности обучающихся, направленных на освоение изучаемого материала по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение и организации рабочего места» и другим дисциплинам;

- расширение возможности деятельностного изучения общепрофессиональных дисциплин посредством вовлечения обучающихся в проектную деятельность, участие в научно – практических конференциях, олимпиадах, ориентированных на самореализацию личности обучаемых, развитие их интеллектуальных качеств и творческих способностей.

Наличие материально-технического и научно-методического потенциала профессиональной образовательной организации, рассматривается как один как механизм повышения качества подготовки кадров для индустрии питания.

10 Информационное обеспечение Проекта

1. Давыдов В.В. Теория развивающего обучения / В.В. Давыдов. – М.:Изд-во ИНТОР, 1996. – 544 с.
2. Леонтьев А. А. Технология развивающего обучения: некоторые соображения // «Школа 2000...» Концепции. Программы. Технологии. Вып. 2. – М., 1998.
3. Мельникова Е.Л. Проблемный урок, или Как открывать знания с учениками: Пособие для учителя. – М., 2006.
4. Петерсон Л. Г.: «Интегративная технология развивающего обучения. –М.: НИИ школьных технологий, 2006. – 350 с.
5. Петерсон Л.Г. Деятельностный метод обучения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.sch2000.ru>
6. Селевко Г.К. Современные образовательные технологии: Учебное пособие [Электронный ресурс]. – Режим доступа: // <http://www.pedlib.ru>
7. Современные педагогические технологии как объективная потребность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://krip.kbsu.ru>
8. Технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.school2100.ru>
9. Цукерман Г.А. Оценка без отметки: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://experiment.lv/rus>
10. Шубина Т.И. Деятельностный метод в школе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://festival.1september.ru>
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 12.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 13.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 14.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 15.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 16.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 17.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 18.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 19.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 20.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

21. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ — М.: ИНФРА, 2002.
22. Елхина В.Д., Журин А.А., Приличкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. — М.: Экономика, 2012.
23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. —М.: ИРПО; Академия, 2011.
24. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
25. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. — Ростов н/Д: Феникс, 2010.
26. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

Приложение № А

Технология: Профессиональная технология, ориентированная на действие

Методика направляющего текста

Методическая разработка урока

| | |
|-----------------------|--|
| учебной дисциплины | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места |
| тема | Рыхлитель мяса |

преподаватель: Зимирева Александра Михайловна
группа обучающихся: 1 курс
профессия «Повар, кондитер»

Тема урока: Рыхлитель мяса МРМ 15

Цели урока:

- к окончанию урока обучающиеся будут:

| знать | уметь |
|--|--|
| 1. Назначение рыхлителя мяса; 2. Устройство рыхлителя мяса; 3. Достоинства и недостатки рыхлителя мяса | 1. Проверять санитарно-техническое состояние машины; 2. Производить проверку на холостом ходу; 3. Собирать и разбирать машину. |

Методико-дидактическое оснащение урока:

1. Электронный плакат МРМ-15;
2. Натуральный образец МРМ-15;
3. Направляющий текст (Л-1);
4. Информационные листы (Л-2, Л-3);
5. Бланк заключения «Правила эксплуатации машины МРМ-15» (Л-4);
6. Эталон экспертного заключения «Правила эксплуатации машины МРМ-15»;
7. Оценочный лист (Л-5);
8. Метапланы.

Тип урока: комплексное применение знаний и способов деятельности.

Список использованных источников :

1. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ — М.: ИНФРА, 2002.
2. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. — М.: Экономика, 2012.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. — М.: ИРПО; Академия, 2011.
5. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
6. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. — Ростов н/Д: Феникс, 2010.

Ход урока

| Этапы урока | Время (мин) | Краткие методические указания по ведению урока | Примечание |
|---|-------------|---|--|
| 1.Оргмомент | 2 | Преподаватель проверяет готовность обучающихся к уроку, выдает дидактические материалы | Деление группы на микрогруппы |
| 2.Знакомство с поставленной задачей. Сообщение темы и целей урока | 3 | Преподаватель мотивирует обучающихся на изучение нового материала. Объясняет трудоемкость процесса отбивания порционных кусков мяса вручную. Привлекает обучающихся к постановке темы и целей урока, инструктирует подгруппы правилами работы с направляющими текстами. | Обучающиеся выкладывают метапланы с темой и целями урока. |
| 3.Теоретическая работа | 10 | Преподаватель помогает в работе с информационными листами | Самостоятельная работа обучающихся с информационными листами |
| 4.Оценка теоретической работы | 5 | Самооценка уровня усвоения теоретического материала по эталону. Индивидуальная работа с тестовым заданием. | Заполнение оценочного листа |
| 5.Планирование | 8 | Обучающиеся вырабатывают правила эксплуатации машины по подгруппам | |
| 6.Выполнение | 5 | Обучающиеся в соответствии с принятым вариантом правил эксплуатации машины, отрабатывают их на практике и делают заключение о качестве | |
| 7.Контроль | 4 | Подгруппы обмениваются заключениями и сравнивают их с эталоном. Оценивают выполненную другой подгруппой работу и заполняют оценочный лист | |
| 8.Оценка | 3 | Выставление оценок. Подведение итогов урока | |

Л-1 Направляющий текст

Задание:

Вы работаете шеф-поваром в ресторане «Ползуновъ». В меню ресторана входят отбивные из говядины. Составьте схему для практикантов правил безопасной эксплуатации машины, которая надрезает соединительные волокна ткани мяса.

Теоретическая работа:

1. Изучите устройство и правила эксплуатации рыхлителя мяса МРМ-15, используя информационные листы 2 и 3.
2. Устно ответьте на вопросы:
 - 2.1. Каково назначение МРМ-15?
 - 2.2. Из каких основных частей состоит МРМ-15?
 - 2.3. Что является рабочим органом МРМ-15?
 - 2.4. Что является приводным механизмом машины?

Самооценка уровня усвоения теоретических знаний:

1. Выполните тестовое задание (Л-4)
2. Сравните свои ответы с эталоном и занесите результаты в оценочный лист.

Планирование:

1. Спланируйте свою деятельность по составлению правил эксплуатации МРМ-15:
 - 1.1 Что необходимо сделать перед началом работы?
 - 1.2 Куда закладывают подготовленные куски мяса?
 - 1.3 Какое движение совершают фрезы?
 - 1.4 Для чего предназначены гребенки?

Исполнение:

Выполните практическую работу по составленному вами плану.

Контроль:

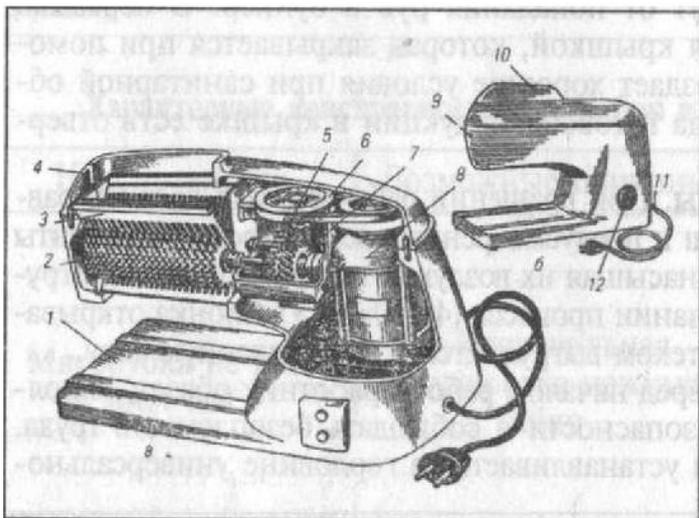
Сравните ваш вариант с эталоном.

Оценка:

Оцените проделанную работу и занесите результаты в оценочный лист (Л-7), посчитайте общее количество баллов и переведите баллы в оценку:

1. Правильно и полно составлены правила эксплуатации МРМ-15 (5 баллов);
2. Последовательность действий определена верно, но не полно: отсутствует одна операция (4 балла);
3. Последовательность действий определена верно, но не полно: отсутствует две операции (3 балла);
4. Во всех других случаях задание считается невыполненным.

Л-2 Устройство рыхлителя мяса



а - разрез: 1 - основание; 2 - ножи-фрезы; 3 - гребенка; 4 - крышка; 5 - редуктор; 6 - клино-ременная передача; 7 - червячный редуктор; 8 - электродвигатель; б - общий вид: 9 - корпус; 10 - загрузочная воронка; 11 - шнур с вилкой; 12 - кнопки управления.

Л-3 Принцип действия рыхлителя мяса

После включения машины, куски мяса, нарезанные на порции, опускаются в загрузочную воронку и захватываются вращающимися навстречу друг другу валиками с фрезами. Проходя между фрезами, кусок мяса надрезается с двух сторон их зубьями, при этом происходит разрушение волокон и увеличение поверхности.

Л-4 Бланк заключения о правильности составления алгоритма правил безопасной эксплуатации машины

| | |
|---|---|
| Действия перед началом работы | 1 |
| | 2 |
| | 3 |
| | 4 |
| Последовательность работы | 1 |
| | 2 |
| | 3 |
| | 4 |
| Действия по окончании работы | 1 |
| | 2 |
| | 3 |
| | 4 |
| Техника безопасности при работе с машиной | 1 |
| | 2 |
| | 3 |
| | 4 |

Л-5**Оценочный лист**

| № | ФИО обучающегося | Заключение о правильности составления алгоритма правил эксплуатации машины | Сумма баллов | Оценка за урок |
|---|------------------|--|--------------|----------------|
| | | | | |

Если Вы набрали 10 баллов, то Ваша оценка «5»;

Если Вы набрали 9-8 баллов, то Ваша оценка «4»;

Если Вы набрали 7-6 баллов, то Ваша оценка «3»;

Если Вы набрали меньше 6 баллов, то Ваша работа считается невыполненной и не оценивается.

Приложение № Б
**Технология: Профессиональная технология, ориентированная на действие.
Методика дидактических задач.**

Методическая разработка урока

| | |
|-----------------------|--|
| учебной дисциплины | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места |
| тема | Мясорубка МИМ-300 |

преподаватель: Зимирева Александра Михайловна
группа обучающихся: 1 курс
профессия «Повар, кондитер»

Тема урока: Мясорубка МИМ- 300

Цель урока: создать условия для формирования профессиональных компетенций в процессе изучения безопасной эксплуатации мясорубки МИМ-300, применяемой на предприятиях общественного питания.

Задачи: Обучающие:

- актуальность использования мясорубки МИМ-300 на предприятиях питания;
- изучение общего устройства и безопасной мясорубки МИМ-300.

Развивающие:

- развитие умений анализировать производственные ситуации и принимать правильные решения.

Воспитательные:

- формирование чувства аккуратности и бережливости по отношению к технологическому оборудованию.

Оборудование и материалы:

5. Плакат МИМ-300;
6. Натуральный образец МИМ-300;
7. Текст дидактической задачи (Л-1);
8. Информационные листы (Л-2, Л-3, Л-4);
9. Лист планирования (Л-5);
10. Эталон ответа (Л-6);
11. Оценочный лист (Л-7);
12. Метапланы.

Тип урока: комплексное применение знаний и способов деятельности.

Список использованных источников:

1. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ — М.: ИНФРА, 2002.
2. Елхина В.Д., Жулин А.А., Приличкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. – М.: Экономика, 2012.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИРПО; Академия, 2011.
5. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
6. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. – Ростов н/Д: Феникс, 2010.

К окончанию урока обучающиеся будут:

| Знать | Уметь |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Устройство мясорубки МИМ-300;2. Правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ-300; | <ol style="list-style-type: none">1. Проверять санитарно-техническое состояние мясорубки МИМ-300;2. Включать мясорубку;3. Собирать мясорубку МИМ-300 для всех видов измельчения;4. Производить санитарную обработку мясорубки МИМ300 |

Л-1

Текст дидактической задачи

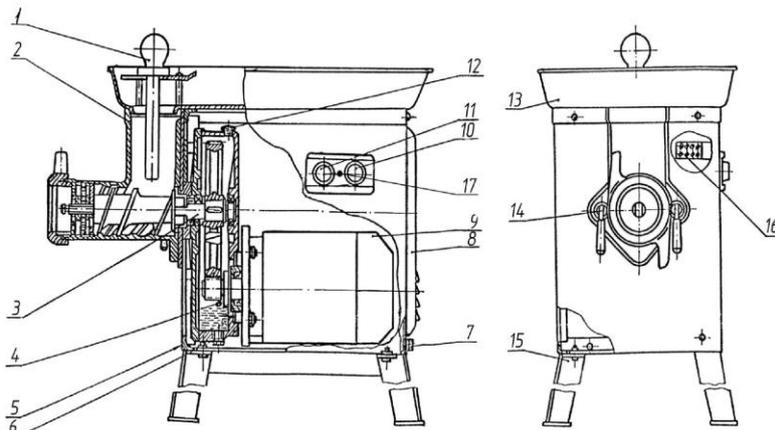
Уважаемые обучающиеся, представьте себе, что во время прохождения производственной практики вам предстоит измельчать мясо для изготовления котлетной массы на мясорубке МИМ-300. Для этого вам необходимо подготовить машину к работе и произвести технологическую операцию, соблюдая правила безопасной эксплуатации.



Л-2

Устройство мясорубки МИМ-300

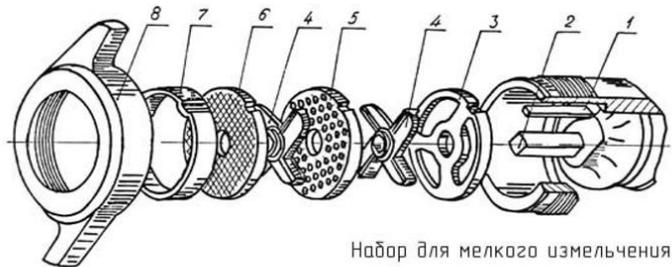
Мясорубка МИМ-300 предназначена для измельчения мяса на предприятиях общественного питания.



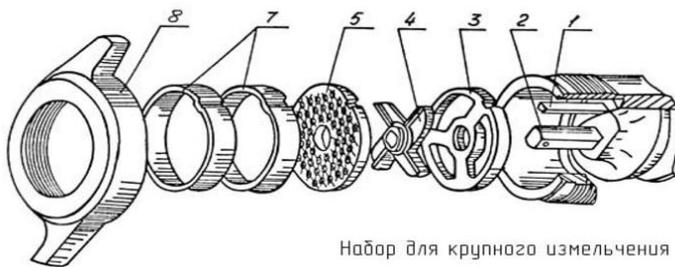
- 1 - Толкач; 2- Собственно мясорубка. Привод: 3-Вал приводной; 4- Отверстие для контроля уровня масла; 5- Облицовка передняя; 6- Пробка сливная; 7- Зажим эквипотенциальный; 8- Облицовка задняя; 9- Электродвигатель; 10- Кнопка «ПУСК»; 11- Кнопка «СТОП»; 12- Пробка; 13- Чаша с предохранителем; 14- Зажим; 15- Опора; 16- Блок зажимов; 17- Индикатор

Л-3

Правила сборки мясорубки МИМ-300



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

Для получения крупной рубки устанавливают набор режущих инструментов для крупного измельчения продуктов: подрезную решетку, двусторонний нож и ножевую решетку № 3, два упорных кольца, зажимную гайку.

Для получения котлетной массы устанавливают основной набор режущих инструментов. Сначала надевают на палец шнека подрезную решетку, затем двусторонний нож, режущими кромками в сторону вращения шнека, после чего вставляют в корпус ножевую решетку № 3 с отверстиями $d = 9$ мм. Далее устанавливают на палец шнека еще один двусторонний нож, а в корпус мясорубки вставляют ножевую решетку № 2 или № 1 с диаметрами отверстий $d = 6$ мм или $d = 3$ мм. После этого устанавливают упорное кольцо и навинчивают на корпус зажимную гайку

Л-4

Правила безопасной эксплуатации при работе с мясорубкой МИМ-300

1. Место установки мясорубки должно гарантировать сохранность и обеспечивать удобство работы при ее эксплуатации и техническом обслуживании, а также должно соответствовать нормам, требованиям пожарной безопасности и техники безопасности.
2. К монтажу и наладке мясорубки допускаются специалисты, имеющие допуск на право работы с электроустановками и прошедшие инструктаж по технике безопасности.
3. Нельзя работать без предохранительного кольца.
4. Категорически запрещается работать без толкача.
5. При сборке особое внимание уделяется правильной установке рабочих органов.

Лист планирования

Внимательно изучите информационные листы и на их основе заполните лист планирования:

| Действия перед началом работы | Правила эксплуатации Мясорубки МИМ-300 | Действия после окончания работы |
|-------------------------------|--|---------------------------------|
| | | |

Эталон ответа

| Действия перед началом работы | Правила эксплуатации Мясорубки МИМ-300 | Действия после окончания работы |
|---|--|--|
| <p>Перед началом работы убеждаются в надежности крепления мясорубки к производственному столу, фундаменту и проверяют санитарно-техническое состояние:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Санитарное состояние корпуса, рабочей камеры и рабочих органов;2. Комплектность мясорубки;3. Исправность комплектующих мясорубки;4. Исправность электропроводки и кнопочной станции;5. Заземление машины. | <ol style="list-style-type: none">1. Производят сборку частей мясорубки;2. Проверяют работу на холстом ходу;3. В загрузочный бункер загружают порционные куски мяса (50-200 гр.) и проталкивают толкачом | <p>После окончания работы мясорубку выключают, разбирают, промывают горячей водой, просушивают и смазывают несоленым пищевым жиром. Хранят ее в сухих закрытых помещениях.</p> |

Оценочный лист

При оценивании выполнения задания пользуйтесь эталоном ответа. За каждое совпадение с эталоном – 1 балл

| Состав под- группы | Действие перед нача- лом работы | Правила эксплуата- ции мясо- рубки | Действия по окончании работы | Общая сум- ма баллов | Оценка |
|-----------------------|---------------------------------------|---|------------------------------------|-------------------------|--------|
| | | | | | |

Перевод баллов в оценку:

13-14 баллов – «5»;

11-12 баллов – «4»;

9-10 баллов – «3».

Менее 9 баллов – задание считается не выполненным и оценивается на «2».

Приложение № В
Педагогическая технология с использованием
системно - деятельностного подхода, ИКТ, ЗОЖ

Методическая разработка урока

| | |
|-----------------------|--|
| учебной дисциплины | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места |
| тема | Введение в профессию «Повар, кондитер» |

преподаватель: Зимирева Александра Михайловна
группа студентов: 1 курс, ПК-171
профессия «Повар, кондитер»

Методические рекомендации для преподавателей

Федеральный Государственный Образовательный Стандарт (ФГОС) во главу угла ставит развитие личности обучающегося. Данная задача требует от преподавателя нового подхода к организации процесса обучения. Три определяющих фактора учебного занятия: деятельность преподавателя, деятельность обучающегося и взаимодействия между ними являются факторами оценивания эффективности урока.

Эффективность, с дидактической точки зрения, это показатель того, как в процессе учебной деятельности конкретные результаты преобразуются в результаты, имеющие социальную и профессиональную значимость.

При создании данной методической разработки я ставила перед собой цель сформировать систему новых понятий, связанных со спецификой профессии «Повар, кондитер», расширить знания обучающихся за счет включения понятия о профессиональной пригодности, о творческом подходе к выполнению каждой профессиональной задаче повара и кондитера.

Для успешного проведения занятия необходимо:

1. разработать мультимедийную презентацию по теме «Введение в профессию «Повар, кондитер»»;
2. приготовить раздаточный материал «Требования к личной гигиене повара»;
3. приготовить учебный модуль «Твое здоровье», учебный элемент «Твое здоровье и личная гигиена»;
4. приготовить натуральные образцы: цветные карандаши; набор специй, нарезанные кубиком фрукты, набор сыпучих продуктов;
5. подготовить аудиторию для работы в четырех подгруппах по 6 человек.

Преподаватель выступает в роли ведущего. Начинает и заканчивает занятие.

В ходе данного мероприятия обучающиеся систематизируют свои знания, учатся работать в коллективе, развивают мышление, память, внимание, а также творческие способности.

В конце занятия подводятся итоги, проводится рефлексия.

Тема: Введение в профессию «Повар, кондитер»

Методическая идея: показать методику проведения занятия с использованием системно-деятельностного подхода.

Цели урока: создать условия:

- для формирования у обучающихся познавательного интереса к профессии «Повар, кондитер»;
- для развития умений взаимодействовать в учебном процессе;
- для формирования устойчивой мотивации достижения поставленной цели; формирования коммуникативной компетентности.

Задачи урока: организовать деятельность обучающихся по:

- определению отличительных особенностей профессии;
- изучению требований к личной гигиене повара и кондитера;
- практическому выявлению профессиональной пригодности;
- выработке умений органично и последовательно действовать в новой обстановке.

Тип урока: усвоение новых знаний.

Методы обучения: *интерактивные:* беседа, проблемно-поисковый.

Оснащение:

Методическое обеспечение: Опорный конспект «Требования к личной гигиене повара», мультимедийная презентация «Введение в профессию»; видеосюжеты «Я повар, я знаю, что говорю», «Творчество повара», «Веселый повар», Сборник учебных элементов «Твое здоровье», учебный элемент «Твое здоровье и личная гигиена».

Перечень оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов:

| № | Наименование | Назначение |
|---|---|--|
| 1 | Компьютер: текстовый редактор Word 2013, Power Point | Для демонстрации видеосюжетов и мультимедийной презентации |
| 2 | Мультимедийный проектор | Для демонстрации мультимедийной презентации, для просмотра видеоматериалов |

Отведенное время: 45 минут

| Этап деятельности | Время, мин. | Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся | Примечание |
|---------------------------|-------------|---|--|------------|
| 1. Организационный момент | 2' | <p>Здравствуйте, уважаемые студенты, Вы обучаетесь в нашей образовательной организации с целью получения профессии «Повар, кондитер». Эта профессия очень интересная, многогранная и творческая.</p> <p>Я желаю вам сегодня успехов на уроке. Пусть наш учебный класс превратиться на 45 мин в экспертный отдел, а каждый из Вас сегодня будет немного заведующим производством, немного инженером, решающим сложные производственные задачи. А я, на правах преподавателя, позволю себе быть экспертом.</p> <p><i>Ответьте для себя на вопрос? "Я хочу....., потому что могу....." А для этого нам необходимо.....</i></p> <p>Работать на уроке мы будем в подгруппах, и индивидуально. У вас на столах лежат листы, в них вы будете заносить свои оценки за правильность изложения материала, логику, за дополнения к ответам других подгрупп, за умение сотрудничать. Каждая подгруппа определяет лидера. Лидер корректирует работу группы, и подводит итоги.</p> <p>Для работы Вам предлагается раздаточный ме-</p> | <p>Приветствуют преподавателя, настраиваются на урок.</p> <p>Я хочу получать знания, потому что могу учиться. Быть активными на занятии.</p> | Слайд №2 |

| | | | | |
|-----------------------|-----|--|--|--|
| | | <p>тодический материал: опорный конспект «Требования к личной гигиене повара», сборник учебных элементов «Твое здоровье», учебный элемент «Твое здоровье и личная гигиена» Помогать нам будет сегодня выпускник нашей образовательной организации, который расскажет об истории профессии.</p> | | |
| 2.Актуализация знаний | 10' | <p>Приказом Минтруда России №831 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования» утверждена профессия «Повар-кондитер».</p> <p>Что же это за профессия, так необходимая людям? На этот вопрос сегодня нам и предстоит найти ответ вместе.</p> <p>Нам предстоит разобраться в первом в Вашей профессиональной жизни меню, которое состоит из следующих «блюд, закусок и десертов»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 блюдо: История профессии. 2 блюдо: Тест на профпригодность /вкус, запах, цвет/ 3 блюдо: Правила личной гигиены 4 блюдо: Творчество повара и кондитера. <p><i>1 блюдо: История профессии</i></p> <p>Повара-профессионалы появились очень давно, сначала при дворах князей и царей, а затем на по-</p> | <p>Смотрят презентацию, слушают докладчика (выпускника).</p> | <p>Слайд №3</p> <p>Слайд №4</p> <p>Слайд №5</p> <p>http://www.liv</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>стоялых дворах, при гостиницах и тавернах.</p> <p>В 19 в. стали открываться одна за другой школы поварского искусства.</p> <p>Кулинарная школа, имела два отделения: женское и мужское.</p> <p>Женщин бесплатно обучали, как вести домашнюю экономику. У мужчин обучение было платным – они постигали секреты профессиональной кулинарии. Им преподавали также историю поварского искусства, ботанику, лепку, рисование, счетоведение.</p> <p>Повара работали у плиты готовили блюда. Им помогали помясы и курятники которые обрабатывали птицу, мясные туши. Были и хлебники, квасовары, кондитеры. Оплата хорошего повара была довольно высокой. Кроме жалования повару полагались одежда и жилье. Повара – профессионалы сохраняли традиции народной кухни, но и изобретали блюда, новые кондитерские изделия.</p> <p>В богатый дом брали на обучение нескольких детей от 6 до 10 лет. Задача поварят (учеников) была несложной. Они должны были следить за всем происходящим на кухне и исполнять мгновенно те или иные приказания повара: принести кастрюлю, соусник, почистить овощи...</p> <p>При этом поварята постепенно усваивали терминологию, учились чувствовать себя свободно на кухне. Поварята получали прочные знания, виртуозно выполняли работу, умели приготовить отличные и вкусные блюда из разных продуктов и не</p> | | <p>einternet.ru/users/historii/post164968149</p> <p>Слайд №6</p> |
|--|--|--|---|

| | | | | |
|-----------------------------|-----|--|---|--|
| | | <p>растеряться в любой кулинарной ситуации.</p> <p>Обобщение: из истории появления и развития профессии прослеживается факт: чтобы стать хорошим поваром, необходимо долго и серьезно обучаться.</p> <p>Для того, чтобы узнать, какими качествами должен обладать повар выполните задание: <u>Задание №1:</u></p> <p>Посмотрев видеосюжет «Я повар, я знаю, что говорю», ответьте на вопросы устно:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какими качествами должен обладать повар? 2. Какие отличительные особенности имеет данная профессия? 3. Каждый ли человек может быть поваром? | <p>1. Повар должен быть ловким, быстрым, умелым.</p> <p>2. Работники должны быть здоровыми людьми, знать технологию приготовления различных блюд и изделий, уметь правильно обращаться с оборудованием и инвентарем, уметь красиво оформлять блюдо.</p> <p>3. Человек, обучающийся по данной профессии, должен быть профессионально пригоден.</p> | Слайд №7 с видео «Я повар, я знаю, что говорю» |
| 3 Постановка учебной задачи | 2' | <p>Вот, ребята, мы и подошли к теме нашего занятия. Какова тема нашего занятия?</p> <p>Откройте рабочие тетради, запишите дату и тему нашего урока.</p> <p>Как вы думаете, какова цель занятия?</p> | <p>Тема: Введение в профессию.</p> <p>Студенты называют тему и цель урока самостоятельно.</p> <p>Цель: сформировать и повысить познавательный интерес к профессии «Повар, кондитер»</p> | Слайд №8 Слайд № 9 |
| 4 Реализация плана | 25' | <p><u>2 блюдо: Профпригодность /вкус, запах, цвет/</u></p> <p>Профессиональная пригодность – это совокупность качеств, присущих каждому нормальному человеку, благодаря которым он может с успехом</p> | Работа в подгруппах по 6 человек. | Слайд №10 |

| | | | |
|--|--|---|------------------|
| | <p>выполнять возложенные на него профессиональные обязанности. При этом трудовая деятельность, которой он непосредственно занимается, не должна наносить абсолютно никакого вреда здоровью в течение всей жизни.</p> <p>Для определения на профессиональную пригодность проведем практический эксперимент, для этого каждой подгруппе предложены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цветные карандаши; 2. Набор специй 3. Нарезанные кубиком фрукты 4. Набор сыпучих продуктов <p>Результаты будем заносить в рабочую тетрадь.</p> <p><u>Выполните задание №2:</u></p> <p>1подгруппа: определите и покажите цветные карандаши голубого, оливкового, оранжевого, фиолетового и сиреневого цвета.</p> <p>2подгруппа: определите по запаху корицу, ваниль, кориандр, гвоздику.</p> <p>3подгруппа: определите по вкусу яблоко, грушу, дыню, банан.</p> <p>4подгруппа: определите по внешнему виду муку, крахмал, соду, соль.</p> <p>Итак, из проведенного практического эксперимен-</p> | <p>1подгруппа: Выбирают по цвету и демонстрируют карандаши нужного цвета.</p> <p>2подгруппа: Выбирают по запаху и демонстрируют корицу, ваниль, кориандр, гвоздику.</p> <p>3подгруппа: Выбирают по вкусу и демонстрируют яблоко, грушу, дыню, банан.</p> <p>4 подгруппа: Выбирают по внешнему виду и демонстрируют муку, крахмал, соду, соль.</p> | <p>Слайд №11</p> |
|--|--|---|------------------|

| | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|
| | <p>та видно, чтобы стать полноценным поваром и кондитером необходимо развивать в себе чувства: цвет, обоняние, осязание.</p> <p><u>3 блюдо. Личная гигиена повара</u></p> <p>Личная гигиена – это ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания. Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания. Чтобы познакомиться с понятием «Личная гигиена» выполните задание:</p> <p><u>Задание №3:</u></p> <p>С помощью учебного модуля «Твое здоровья» учебного элемента «Твое здоровье и личная гигиена» и приложению №1 «Требования к личной гигиене повара» выпишите требования к:</p> <p>1 подгруппа: прическе повара;</p> <p>2 подгруппа: санитарной одежде и обуви повара;</p> <p>3 подгруппе: рукам и ногтям повара;</p> <p>4 подгруппа: употребление поваром косметических средств на рабочем месте.</p> | <p>Необходимо содержать тело в чистоте. Тщательно мыть руки до локтя. Принимать ежедневно душ. Волосы должны быть убраны или коротко стриженные. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство Не носить украшения и часы. Не должно иметься на руках гнойничковых ран. Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями Санитарную одежду надевают в следующей по-</p> | <p>Слайд №12</p> <p>Слайд №13</p> |
|--|---|---|-----------------------------------|

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| | | <p>Итак, теперь Вы знаете требования к личной гигиене повара и кондитера. Посмотрите на слайд и ответьте на вопрос: «Какие нарушения во внешнем виде повара Вы видите?»</p> <p><u>4 блюдо - Творчество повара</u></p> <p>Посмотрите видеосюжет и ответьте на вопрос: «Должен ли повар, по Вашему мнению, быть творческим человеком, и в чем заключается его творчество?»</p> <p>Теперь мы можем сделать вывод, что повар-кондитер – специалист, умеющий искусно готовить сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д. может готовить, экспериментируя, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания</p> | <p>следовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат. Не пользоваться булавками при закалывании одежды. Не класть в карманы одежды посторонних предметов. Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду Менять одежду по мере загрязнения. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней. Смотрят на слайд №14 и отвечают на вопрос.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Волосы должны быть убраны под колпак. 2. Нельзя носить украшения. 3. Нельзя употреблять косметические средства в таком количестве. <p>Эти профессии можно сравнить с настоящим искусством, где требуются большой творческий потенциал, точность ювелира и художественный вкус.</p> <p>Приготовить аппетитное блюдо – это значит выбрать правильные вкусовые сочетания продуктов, их пропорции. Талант повара в том и заключается, чтобы установить свои “тайные”, неведомые для окружающих отношения с продуктами</p> | <p>Слайд №14</p> <p>Слайд №15</p> <p>Слайд №16 Видеосюжет «Творчество повара»</p> |
|--|--|---|--|---|

| | | | | |
|-------------------------|----|---|---|--|
| | | вкусов и запахов. | | |
| 5. Подведение итогов. | 3' | <p>1) Какую тему мы с вами изучали?</p> <p>2) Какую ставили цель?</p> <p>3) Посредством, каких задач, мы раскрыли цель урока?</p> <p>4) Что было для вас главным достижением на уроке?</p> <p>5) Как вы считаете, тему мы раскрыли?</p> <p>Преподаватель оценивает работу лидеров. Оценки заносятся в журнал.</p> | <p>Отвечают на вопросы преподавателя устно.</p> <p>Лидер подгруппы анализирует работу каждого обучающегося и выставляет оценки.</p> | |
| 6. Домашнее задание. | 1' | <p>Выполните рисунок, который будет символизировать нашу профессию. По результатам работ будет проведен конкурс рисунков и лучший будет эмблемой Вашей группы.</p> | <p>Записывают задание и уточняют его.</p> | |
| 7. Проведение рефлексии | 2' | <p>Ответьте на вопросы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Понравился ли Вам урок? 2) Интересно ли Вам было сотрудничать со мной и друг с другом на уроке? 3) Не потеряли ли Вы интерес к профессии? <p>Посмотрите юмористический видеосюжет «Веселый повар», который наверняка вызовет у Вас улыбку и смех. Давайте улыбнемся вместе!</p> | <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Смотрят видеосюжет «Веселый повар», обмениваются мнениями.</p> | <p>Слайд №17</p> <p>Видеосюжет «Веселый повар»</p> |

Список использованных источников

1. В.И. Богушева, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ростов-н/Д: Феникс, 2008.- 253 стр.
2. С.В. Семенцов, Н. Петрова. Из истории петербургских гостиниц. Часть I «Путеводитель по ресторанам и гостиницам» №1 (2), 2002 год.
- 3.<http://www.liveinternet.ru/users/historii/post164968149/> - ИСТОРИЯ ГОСТИНИЦ ПЕТЕРБУРГА: ПОСТОЯЛЫЕ ДВОРЫ.
5. Сборник учебных элементов «Твое здоровье», учебный элемент «Твое здоровье и личная гигиена», Международная организация труда. – М., 2005. – 178с
6. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии <http://www.fcgsen.ru>
7. Волынская Е.В. Гигиеническая основа здоровья. – Липецк, 2007. – 110с.

Опорный конспект

«Требования к личной гигиене повара»

1. Необходимо содержать тело в чистоте.
2. Тщательно мыть руки до локтя.
3. Принимать ежедневно душ.
4. Волосы должны быть убраны или коротко стриженные.
5. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах
6. Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами
7. Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство
8. Не носить украшения и часы.
9. Не должно иметься на руках гнойничковых ран.
10. Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями
11. Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат.
12. Не пользоваться булавками при закалывании одежды.
13. Не класть в карманы одежды посторонних предметов.
14. Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду
15. Менять одежду по мере загрязнения.
16. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней.

УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Наименование:

**Твое здоровье
и личная гигиена**

Образовательная область:
основы безопасности
жизнедеятельности

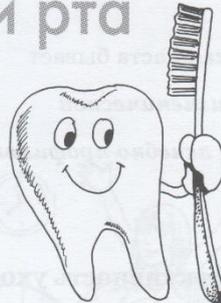
Москва. 2005 г.



Гигиена зубов и полости рта

Здоровые зубы – это:

красивая улыбка, свежее дыхание и основа правильного пищеварения – хорошо пережеванная пища



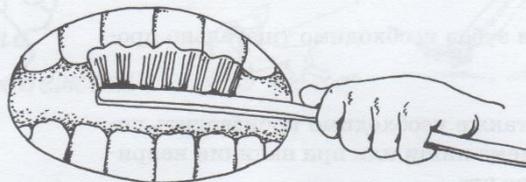
Кариес – заболевание зубов.

Пародонтоз – заболевание десен.



Какие гигиенические меры необходимы для их предупреждения?

Регулярная чистка зубов способствует механическому удалению зубных отложений и остатков пищи, резко снижает количество микроорганизмов в полости рта.



При плохом уходе на зубах образуется мягкий налет .

1 мг зубного налета = 800 млн. бактерий



Гигиена кожи

Кожа – это жизненно важный и сложно устроенный орган. Одна из функций которого – защита внутренних частей организма от неблагоприятного воздействия физических, химических и биологических факторов внешней среды.



Кожа – барьер для вирусов и микробов

Кожа должна быть ЧИСТОЙ

Содержание кожи в чистоте достигается регулярным мытьем.

В дополнительном уходе нуждаются наиболее загрязняемые участки тела:

- руки
- шея
- лицо
- ноги



**Под ногтями оказывается 95 %
всех микробов**

Чистота тела человека – необходимое условие для нормальной физиологической функции не только кожи, но и всего организма



Лист оценивания

Ф И лидера микрогруппы _____

Критерии оценки деятельности участника микрогруппы:

Лидер выставляет участнику микрогруппы оценки за выполнение практического задания, учитывая результаты наблюдения за процессом труда каждого участника микрогруппы, качество подготовленного домашнего задания.

Таблица № 1 Показатели оценки деятельности участника микрогруппы

| Оценка деятельности участника микрогруппы по показателям: | Баллы за работу | |
|--|-----------------|---------|
| | Максим. | Фактич. |
| 1. Качество выполнения домашнего задания (тщательно, творчески) | 2 | |
| 2. Доклад подготовлен с учетом требований, соответствует изучаемой теме. | 1 | |
| 3. Внес личный вклад в работу микрогруппы (активность, знания, дисциплинированность, своевременность, ответственность). | 1 | |
| 4. Высказывание своего мнения, аргументация (своевременное внесение предложений, аргументов, способствующих успешному выполнению задания). | 1 | |
| Итого: | 5 | |

Баллы выставляются с учетом следующих критериев:

1. Максимальный балл: «2» или «1» выставляется в том случае, если показатель реализован полностью
2. Балл «0» выставляется, если показатель не реализован.
3. Баллы в пределах «2-0» или «1-0» выставляются, если показатель реализован частично.

Примечание: баллы за работу участника микрогруппы могут получить в виде дробных чисел. Оставьте полученные результаты!

Таблица № 2 Ведомость оценки деятельности участника микрогруппы

| ФИ участника микрогруппы | Показатель № 1 | Показатель №2 | Показатель №3 | Показатель №4 | Средний Балл за работу |
|--------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Оценка участнику микрогруппы выставляется по шкале «1-5 баллов» с учетом показателей его деятельности (получаются дробные значения – оставьте!)

Подпись лидера _____

**Педагогическая технология с использованием
системно-деятельностного подхода с применением ИКТ**

Методическая разработка урока

| | |
|-----------------------|--|
| учебной дисциплины | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места |
| тема | Универсальные приводы |

преподаватель: Зимирева Александра Михайловна
группа обучающихся: 1 курс
профессия «Повар, кондитер»

Тема: Универсальные приводы.

Методическая идея: показать методику проведения занятия с использованием системно-деятельностного подхода.

Цель урока: создать условия для формирования профессиональных компетенций в процессе изучения безопасной эксплуатации универсальных приводов, применяемых на предприятиях общественного питания

Задачи: Обучающие:

- актуальность использования универсальных приводов на предприятиях общественного питания;
- изучение общего устройства и безопасной эксплуатации универсальных приводов.
- знакомство с разнообразием сменных механизмов, входящих в комплект универсальных кухонных машин.

Развивающие:

- развитие умений анализировать производственные ситуации и принимать правильные решения.

Воспитательные:

- формирование чувства аккуратности и бережливости по отношению к технологическому оборудованию.

Тип урока: комплексное применение знаний и способов деятельности.

Список использованных источников :

1. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ — М.: ИНФРА, 2002.
2. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. – М.: Экономика, 2012.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИРПО; Академия, 2011.
4. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
5. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. – Ростов н/Д: Феникс, 2010.

Методы обучения: *интерактивные:* беседа, проблемно-поисковый.

Перечень оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов:

| № | Наименование | Назначение |
|---|---|--|
| 1 | Компьютер: текстовый редактор Word 2013, Power Point | Для демонстрации видеосюжетов и мультимедийной презентации |
| 2 | Мультимедийный проектор | Для демонстрации мультимедийной презентации, для просмотра видеоматериалов |

Отведенное время: 45 минут

Структура и ход урока

| № п/п | Этап урока | Наименование используемого оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов | Деятельность преподавателя | Деятельность обучающихся | Время мин. |
|-------|--|--|--|--|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Организационный момент. Актуализация темы. | Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software (1, 2, 3). Страница №1 | <p>Здравствуйте. Уважаемые студенты, Вы обучаетесь в нашем образовательном учреждении с целью получения профессии «Повар, кондитер». Эта профессия входит в топ-50 востребованных профессий в России. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности, для выполнения которых важно правильно подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование.</p> <p>Я желаю вам сегодня успехов на уроке. Пусть наш учебный класс превратиться на 45 мин экспертным отделом, а каждый из Вас сегодня будет заведующим производством, инженером, решающим сложные производственные задачи.</p> <p>Работать на уроке мы будем в подгруппах, и индивидуально. Каждая подгруппа определяет лидера, который корректирует работу подгруппы и оценивает каждого участника по критериям, разработанным заранее. Оценки заносят в оценочный лист. Преподаватель отдельно оценивает за активность каждого обучающегося.</p> | Приветствуют преподавателя, настраиваются на урок. | 2 мин |

| | | | | | |
|---|------------------------------|---|---|--|-------|
| | | | Преподаватель открывает на интерактивной доске первую страницу «Приветствие» | | |
| 2 | Создание проблемной ситуации | Интерактивная доска Hitachi (1, 2, 3). Star Board Software. Страница №2 | <p>В администрацию Ленинского района города Барнаула пришло заказное письмо. Отправитель письма – руководитель кафе, которое является социальным партнером Алтайской академии Гостеприимства. Вот текст этого письма:</p> <p><i>Уважаемые коллеги!</i></p> <p><i>Наше кафе выпускает широкий ассортимент блюд массового спроса. В кафе 40 посадочных мест. В меню: холодные закуски из овощей, заправочные супы, пельмени собственного приготовления, вторые блюда из мяса, птицы и рыбы, различные напитки. Нам необходимо приобрести малогабаритное механическое оборудование для приготовления блюд из предложенного меню. Надеемся на Вашу помощь. Обоснуйте свой выбор. Прошу учесть, что выбранное Вами оборудование должно работать от одного источника энергии.</i></p> <p>Для решения данной производственной проблемы, письмо было передано в наше образовательное учреждение и вам необходимо ее решить.</p> <p>Ответьте на вопросы: «В силах ли мы справиться с поставленной задачей?» «Есть ли у Вас желание помочь нашим социальным партнерам» Моя цель – помочь Вам найти правильное решение.</p> | <p>Ответы: «Да, мы стараемся» «Да, желание есть»</p> | 4 мин |

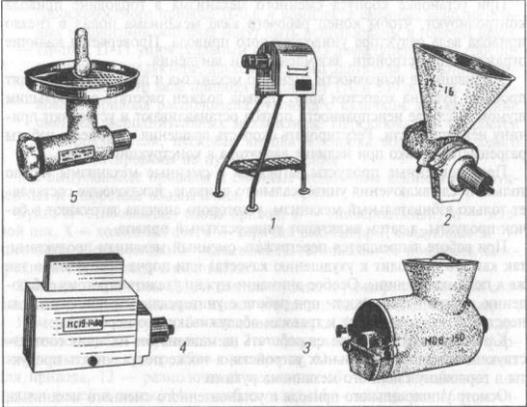
| | | | | | |
|---|-------------------------|---|--|--|-------|
| | | <p>Интерактивная доска Hitachi (1, 2, 3) Star Board Software Страница №3</p> <p>Приложение 1 Каталог малогабаритного механического оборудования предприятий индустрии питания</p> | <p>Для работы Вам предлагается раздаточный методический материал: «Каталог малогабаритного технологического оборудования» и «Каталог сменных механизмов», «Меню столовой».</p> <p>Конечным продуктом будет экспертная оценка изученного оборудования.</p> <p>Преподаватель открывает вторую страницу на интерактивной доске «Письмо»</p> <p><u>Выполните задание №1:</u> <u>время на выполнение задания 1 мин</u></p> <p>Определите ключевые слова данного письма, с помощью которых Вы будете выбирать необходимое оборудование? Перед Вами на столах лежит каталог малогабаритного механического оборудования предприятий общественного питания (приложение 1). Выберите оборудование для кафе. Корректирует направление деятельности обучающихся. Открывает на интерактивной доске третью страницу «Ключевые слова» и с помощью временного скрытия экрана (облако) постепенно открывает правильные ответы обучающихся</p> | <p>«Малогабаритное», «Механическое» и «Работает от одного источника питания»</p> <p>Работают в подгруппах. Обсуждают ответы.</p> | |
| 3 | Постановка учебной цели | Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software (1, 2, 3). | Какова тема нашего занятия? Вот мы и подошли к теме нашего занятия. Откройте рабочие тетради, запишите дату и тему нашего урока. | «Универсальные приводы» | 2 мин |

| | | | | | |
|---|------------------|---|---|--|--------|
| | | Страница №4 | Как вы думаете, какова цель занятия? Преподаватель использует непрозрачный экран | -изучить универсальный привод | |
| 4 | Планирование | | <u>Составим план достижения цели:</u> <ul style="list-style-type: none"> – Определить назначение универсальных приводов (УП) – Рассмотреть устройство УП – Изучить правила безопасной эксплуатации УП – Разобраться в разнообразии сменных механизмов; - Ответить на письмо социальных партнеров | Совместно с Преподавателем определяют этапы урока | 2 мин |
| 5 | Реализация плана | Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №5 Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) | <u>1. Назначение приводов:</u> На предприятиях общественного питания применяются универсальные приводы с набором сменных механизмов, выполняющих целый ряд операций по обработке продуктов. Универсальные приводы используют преимущественно в небольших предприятиях общественного питания ПУ-1,1: П - привод У-универсальный 1.1 – мощность электродвигателя (кВт) <u>2. Устройство:</u> Для изучения общего устройства обратимся к натуральному | Оформляют конспект урока по ранее составленному плану Универсальные приводы предназначены для приведения в действие ряда сменных механизмов 1. Корпус; 2. Станина; 3. Горловина; 4. Кнопочная станция; 5. Регулятор скорости вращения вала; 6. Электродвигатель 7. Зубчатая передача | 18 мин |



| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | <p>Страница №6</p> <p>Видеосюжет «Правила эксплуатации приводов»</p> <p>Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №7 Использование технологии перетаскивания</p> | <p>образцу привода и рассмотрим его составные части.</p> <p>Регулировка скорости: 1 – для нарезки овощей, перемешивания, просеивания 2 – взбивания, измельчения мяса</p> <p>Преподаватель использует электронный маркер и «Умное перо» для обозначения деталей привода</p> <p><u>3. Правила безопасной эксплуатации</u></p> <p>Внимание на экран. При просмотре видеоматериала, проанализируйте действия повара. Сумеете ли Вы данные технологические операции повторить?</p> <p>Преподаватель демонстрирует видеосюжет, который снимался самим преподавателем при подготовке к уроку.</p> <p><u>Выполните задание №2:</u></p> <p>1.Повторите действия по эксплуатации с натуральным образцом.</p> <p>2.С помощью интерактивной доски составьте алгоритм правил эксплуатации универсальных приводов.</p> | <p>Обучающиеся с помощью электронного маркера и «Умное перо» обозначают устройство привода.</p> <p>Внимательно смотрят видеосюжет «Эксплуатация привода»</p> <p>Производят действия по эксплуатации с натуральным образцом.</p> <p>Используя технологию перетаскивания, выстраивают алгоритм эксплуатации приводов</p> <p>2 — мясорубка,</p> | |
|--|--|--|---|--|--|

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|
| | | <p>Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №8</p> <p>Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №9 Используется непрозрачный экран.</p> <p>Приложение 2 Каталог сменных механизмов к универсальным приводам</p> | <p><u>4. Изучение сменных механизмов</u></p> <p>1.Сменные механизмы предназначены для выполнения различных технологических операций и работают в комплекте с приводом</p> <p>2. Все сменные механизмы имеют буквенное и цифровое обозначение.</p> <p>Например: MC2-70.</p> <p>М –механизм С-сменный 2 –мясорубка 70-производительность (кг/час)</p> <p>Преподаватель использует непрозрачный экран</p> | <p>3 — соковыжималка, 4 — взбивалка, 5 — картофелечистка, 6 — мороженница, 7 — протирачный механизм, 8 — фаршемешалка, 9 — кутгер, 10 — овощерезка, 11 — тележка или подставка, 12 — размолочный механизм, 13 — приспособление для чистки ножей и вилок, 14 —колбасорезка, 15 — косторезка, 16 — точило, 17 — рыбоочиститель, 18 — механизм для фигурной нарезки овощей, 19 — рыхлитель мяса, 20 — механизм для взбивания, 21 — котлетоформировочный механизм, 22 — механизм для нарезки вареных овощей, 24— просеиватель, 25 — механизм для перемешивания салатов и винегретов, 27 — механизм для нарезки свежих овощей, 28 — механизм для нарезки сырых овощей брусочками.</p> | |
|--|--|---|---|--|--|

| | | | | |
|---|------------------|--|---|--------|
| 6 | Обобщение итогов | <p>Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №10 Приложение 2 Каталог сменных механизмов к универсальным приводам</p> <p>Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №11</p> <p>Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №12</p> | <p><u>Выполните задание №3, время на выполнение 1 мин</u> Расшифруйте с помощью каталога (приложение 2):</p> <p>1 подгруппа: 3 подгруппа: МС8-150 МС12-15</p> <p>2 подгруппа: 4 подгруппа: МС3-40 МС19-1400</p>  <p>1 - привод П-1,1; 2 - размолочный механизм МС12-15; 3 - фаршемешалка МС2-150; 4 - рыхлитель МС19-1400; 5 - мясорубка МС2-150.</p> <p><u>Выполните задание №4, время на выполнение 5 мин:</u> Подберите сменные механизмы, для приготовления блюд с учетом предложенного меню: Меню №1 <i>Холодные блюда</i> Винегрет <i>Горячие блюда</i></p> | 12 мин |
|---|------------------|--|---|--------|

| | | | | | |
|---|-------------------|--|---|---|-------|
| | | | <p>Котлета из рубленного мяса Картофельное пюре <i>Напитки</i> Сок из свежих яблок Меню №2 <i>Холодные блюда</i> Салат из свежих огурцов <i>Горячие блюда</i> Пельмени <i>Напитки</i> Молочный коктейль с сахаром 1 подгруппа: 3 подгруппа: - Винегрет; - Пельмени - Сок - Коктейль 2 подгруппа: 4 подгруппа: -Котлета; - Салат; -Картофельное - Песочное кольцо пюре</p> | | |
| 7 | Подведение итогов | <p>Приложение 3 Нормативные данные универсального привода ПУ 1,1</p> <p>Лист оценивания</p> | <p>1) Какую тему мы с вами изучали? 2) Какую ставили цель? 3) Посредством, каких задач, мы раскрыли цель урока? 4) Как вы считаете, тему мы раскрыли? Итогом урока послужит ответ на письмо. <i>Уважаемые коллеги! Обсудив вашу просьбу, мы пришли к единому мнению, что для эффективной работы Вам необходимо приобрести универсальный привод ПУ с набором сменных механизмов.</i> Оценивание студентов: 1. В соответствии с оценочным листом; 2. За активность работы на уроке</p> | <p>Отвечают на вопросы преподавателя устно</p> <p>Лидеры передают преподавателю листы оценивания с результатами работы студентов.</p> | 2 мин |

| | | | | | |
|---|----------------------|--|--|---|-------|
| 8 | Домашнее задание | | Пользуясь каталогом сменных механизмов, подобрать механизмы для приготовления различных десертов | Записывают задание | 1 мин |
| 9 | Проведение рефлексии | Интерактивная доска Hitachi. Star Board Software. (1, 2, 3) Страница №13 Обучающиеся с помощью электронного маркера и пера записывают эпитеты. | <p>Акрослово</p> <p>Подберите эпитеты, образные определения, начинающиеся на каждую букву слова «Привод», характеризующие Ваше отношение к уроку, например:</p> <p>П – профессионально Р – радостно И – интересно В – важно О – очень трудно Д – доходчиво</p> <p>Преподаватель использует электронный маркер и «Умное перо»</p> <p>Спасибо за сотрудничество!</p> | <p>Выполняют задание, обмениваясь мнениями и впечатлениями.</p> <p>С помощью электронный маркера и «Умное перо» записывают слова. Корректируют с помощью «Ластик». Играют цветом с помощью «Палитра цвета»</p> | 2 мин |

Перечень используемого на уроке оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов

| № п/п | Наименование | Назначение |
|-------|-----------------------------------|---|
| 1 | Компьютер: Star Board Software | Для работы на интерактивной доске, для показа видеосюжета «Правила эксплуатации универсальных приводов» |
| 2 | Мультимедийный проектор | Для работы на интерактивной доске, для просмотра видеоматериалов |
| 3 | Интерактивная доска Hitachi | Наглядное сопровождение урока |

Опорный конспект
Каталог малогабаритного механического оборудования предприятий питания

| № | Наименование | Назначение |
|---|---|--|
| 1 | Мясорубка МИМ-300 | Для измельчения мяса |
| 2 | Взбивальная машина МВ-6 | Для взбивания и перемешивания |
| 3 | Овощерезка Робот | Для нарезки и протираания овощей |
| 4 | Картофелечистка МОК-6 | Для очистки картофеля |
| 5 | Тестомешалка МТМ | Для замеса теста |
| 6 | Рыхлитель мяса МРМ | Для надрезания соединительных волокон ткани мяса |
| 7 | Соковыжималка Ротор | Для получения сока из ягод, фруктов и овощей |
| 8 | Рыбоочиститель РО-1 | Для очистки рыбы от чешуи |
| 9 | Универсальный привод с комплектом сменных механизмов: -Мясорубка -Взбивальная машина -Овощерезка -Картофелечистка -Тестомешалка -Рыхлитель мяса - Соковыжималка и т.д. | Для измельчения мяса Для взбивания и перемешивания Для нарезки и протираания овощей Для очистки картофеля Для замеса теста Для надрезания соединительных волокон ткани мяса |

Опорный конспект
Каталог сменных механизмов к универсальным приводам

- 2 — мясорубка,
- 3 — соковыжималка,
- 4 — взбивалка,
- 5 — картофелечистка,
- 6 — мороженница,
- 7 — протирающий механизм,
- 8 — фаршемешалка,
- 9 — куттер,
- 10 — овощерезка,
- 11 — тележка или подставка для привода,
- 12 — размолочный механизм,
- 13 — приспособление для чистки ножей и вилок,
- 14 — колбасорезка,
- 15 — косторезка,
- 16 — точило,
- 17 — рыбоочиститель,
- 18 — механизм для фигурной нарезки овощей,
- 19 — рыхлитель мяса,
- 20 — механизм для взбивания,
- 21 — котлетоформировочный механизм,
- 22 — механизм для нарезки вареных овощей,
- 24 — просеиватель,
- 25 — механизм для перемешивания салатов и винегретов,
- 27 — механизм для нарезки свежих овощей,
- 28 — механизм для нарезки сырых овощей брусочками.

Опорный конспект
Нормативные данные универсального привода ПУ 1,1

| № | Характеристика | показатели |
|---|---|-------------------|
| 1 | Габариты: мм длина ширина высота | 530 280 310 |
| 2 | Вес | 60 кг |

Лист оценивания

Критерии оценивания работы в микрогруппах.

Ф И лидера микрогруппы _____

Критерии оценки деятельности участника микрогруппы:

Лидер выставляет участнику микрогруппы оценки за выполнение практического задания, учитывая результаты наблюдения за процессом труда каждого участника микрогруппы, качество подготовленного домашнего задания.

Таблица № 1 Показатели оценки деятельности участника микрогруппы

| Оценка деятельности участника микрогруппы по показателям: | Баллы за работу | |
|--|-----------------|---------|
| | Максим. | Фактич. |
| 1. Качество выполнения домашнего задания (тщательно, творчески) | 2 | |
| 2. Доклад подготовлен с учетом требований, соответствует изучаемой теме. | 1 | |
| 3. Внес личный вклад в работу микрогруппы (активность, знания, дисциплинированность, своевременность, ответственность). | 1 | |
| 4. Высказывание своего мнения, аргументация (своевременное внесение предложений, аргументов, способствующих успешному выполнению задания). | 1 | |
| Итого: | 5 | |

Баллы выставляются с учетом следующих критериев:

1. Максимальный балл: «2» или «1» выставляется в том случае, если показатель реализован полностью
2. Балл «0» выставляется, если показатель не реализован.
3. Баллы в пределах «2-0» или «1-0» выставляются, если показатель реализован частично.

Примечание: баллы за работу участника микрогруппы могут получить в виде дробных чисел. Оставьте полученные результаты!

Таблица № 2 Ведомость оценки деятельности участника микрогруппы

| ФИ участника микрогруппы | Показатель № 1 | Показатель №2 | Показатель №3 | Показатель №4 | Средний Балл за работу |
|--------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Оценка участнику микрогруппы выставляется по шкале «1-5 баллов» с учетом показателей его деятельности (получаются дробные значения – оставьте!)

Подпись лидера _____