



Л. П. ГЕРАСИМОВА, С. А. ГЕРАСИМОВА

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННОГО
ПРИЛОЖЕНИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»
В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ**

**Для профессии
«Повар, кондитер»**

**Москва
Издательский центр «Академия»
2013**

Р е ц е н з е н т ы:

начальник Управления информационного обеспечения Учебно-методического центра по профессиональному образованию Департамента образования г.

Москвы *А.В.Васильев*;

руководитель информационно-технологического отдела Учебно-методического центра по профессиональному образованию Департамента образования г.Москвы *З.Н.Пех*

Герасимова Л. П.

Методические рекомендации по использованию электронного приложения «Приготовление блюд из овощей и грибов» в учебном процессе (для профессии «Повар, кондитер») / Л.П.Герасимова, С.А.Герасимова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 33 с.

В методических рекомендациях описана организация учебных занятий с использованием электронного приложения. Приведены примеры учебных элементов (теоретических, практических и контрольных). Отражены планируемые образовательные результаты; решаемые учебные задачи; основные понятия, изучаемые на занятии.

Для преподавателей учреждений начального и среднего профессионального образования.

© Герасимова Л.П., Герасимова С.А., 2013

© «Академия-Медиа», 2013

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2013

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ФОРМЫ И МЕТОДЫ ПРЕПОДАВАНИЯ	7
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ПРИЛОЖЕНИЯ (ПРИМЕР).....	27

Курс МДК ПМ01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» входит в программу обучения по профессии начального профессионального образования (НПО) 260807.01 «Повар, кондитер».

Основной задачей изучения курса при подготовке специалистов, будущая профессиональная деятельность которых связана с предприятиями общественного питания, является приобретение обучающимися знаний, умений и навыков по приготовлению блюд из овощей и грибов. Эту задачу предполагается решить при изучении профессиональных модулей.

Отличительной особенностью программ нового поколения является большое количество практических работ, реализовывать которые позволяют электронные приложения. Представленное электронное приложение (ЭП) обладает большими возможностями для проведения занятий в традиционной форме, при организации самостоятельной деятельности обучающихся вне урока и контроля их знаний.

Данное ЭП входит в **учебно-методический комплект (УМК)** вместе с учебным изданием:

- *Соколова Е. И.* Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник.

Электронное приложение «Приготовление блюд из овощей и грибов» можно также использовать со следующими учебными изданиями:

- *Матюхина З. П.* Основы физиологии питания, гигиены и санитарии;
- *Матюхина З. П.* Товароведение пищевых продуктов;
- *Золин В. П.* Технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- *Анфимова Н. А., Татарская Л. Л.* Кулинария: повар-кондитер.

Учебно-методический комплект соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС). В результате применения ЭП в учебном процессе обучающиеся должны приобрести следующие профессиональные компетенции.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ

ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК.8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Электронное приложение «Приготовление блюд из овощей и грибов» способствует повышению качества образовательного процесса и заинтересованности учащихся в обучении, а следовательно, улучшению успеваемости и поднятию уровня профессионализма преподавателя.

Стоит отметить, что ЭП, в первую очередь, направлено на реализацию репродуктивного метода обучения. Это, с одной стороны, требует от преподавателя активного использования объяснительно-иллюстративного материала (например, с помощью интерактивной доски), а с другой — предоставляет возможность оперативного контроля и закрепления знаний обучающихся. Контроль знаний может осуществляться разнопланово, с учетом индивидуальных особенностей.

В процессе занятий у обучающихся формируются умения:

- работать в команде;
- анализировать;
- сравнивать;
- обобщать и выделять главное, что позволит обеспечить высокий уровень подготовки обучающихся по профессии, согласно требованиям, предъявляемым ФГОС и работодателями.

После освоения профессионального модуля обучающиеся будут **уметь:**

- самостоятельно готовить простые блюда из овощей и грибов;
- оценивать работу коллег, проводить самооценку качества;
- осуществлять творческий подход при приготовлении и отпуске блюд;
- соблюдать гигиену, санитарию, технику безопасности, временной режим.

ФОРМЫ И МЕТОДЫ ПРЕПОДАВАНИЯ

Основой успешного внедрения ЭП должно являться моделирование деятельности обучающихся и схем их взаимодействия с преподавателем. Рассмотрим возможные подходы к такому конструированию на примерах разделов ЭП.



Окна ЭП в основном имеют интуитивно понятный интерфейс: тестовые задания составлены в краткой форме и доступным языком, имеются плашки с ответами и т. д.

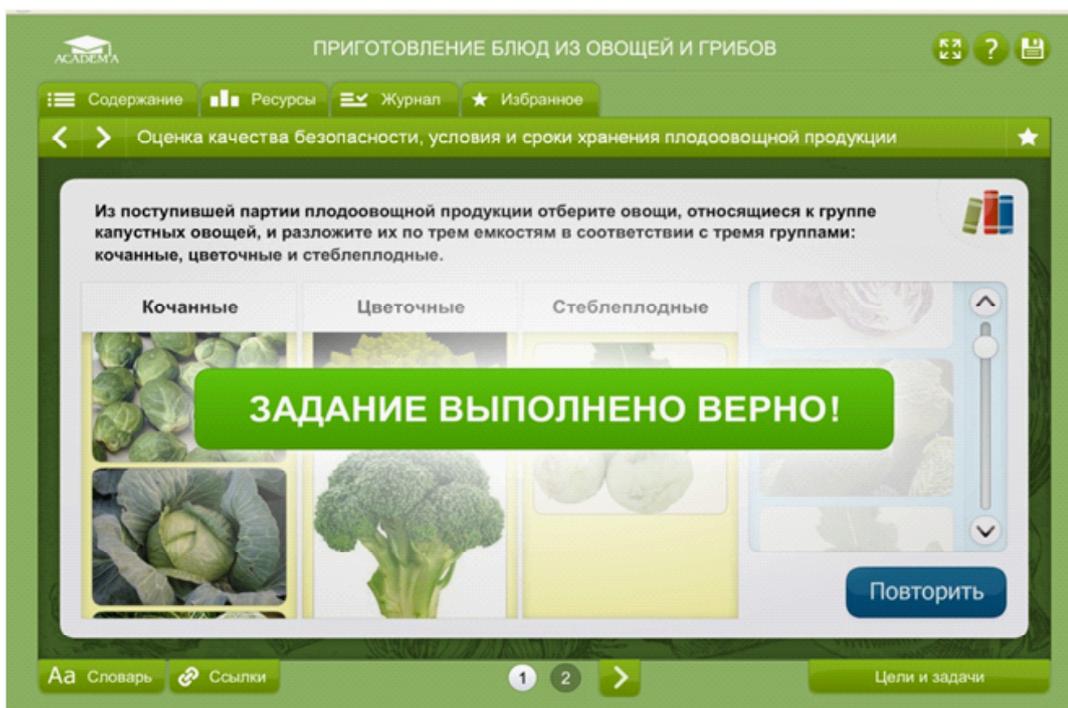
Раздел «Характеристика, оценка качества и безопасности плодов и овощей» содержит следующие темы:

- *Тема 1* «Классификация, ассортимент, характеристика, оценка качества овощей и грибов».
- *Тема 2* «Ассортимент, назначение и подготовка к использованию пряностей, приправ и пищевых добавок».

Тема 1. Обучающимся предлагается посмотреть слайд-шоу и познакомиться с классификацией овощей и грибов.

The screenshot shows a software interface with a green background. At the top, there is a logo for 'ACADEMA' and the title 'ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ'. Below the title are navigation buttons: 'Содержание', 'Ресурсы', 'Журнал', and 'Избранное'. A breadcrumb trail reads 'Классификация овощей и грибов. Требования к качеству и условиям хранения'. The main content area contains a text block: 'Познакомьтесь с классификацией овощей и грибов, их основными характеристиками. Свежие плодовоовощные товары подразделяют на три подгруппы: плоды, овощи, грибы. В свою очередь овощи подразделяют на две подгруппы: вегетативные и плодовые. Свежие овощи также классифицируют: по способу использования — столовые и технические; по способу выращивания — тепличные, грунтовые, парниковые; по срокам созревания — ранние, средние и поздние.' Below the text is a hierarchical diagram. 'ОВОЩИ' branches into 'ВЕГЕТАТИВНЫЕ ОВОЩИ' and 'ПЛОДОВЫЕ ОВОЩИ'. 'ГРИБЫ' branches into 'Трубчатые' and 'Пластинчатые'. Each category has a question mark icon. At the bottom, there are buttons for 'Аа Словарь', 'Ссылки', a page number '1', and 'Цели и задачи'.

После ознакомления с классификацией овощей обучающимся предлагается игровое слайд-шоу по группировке овощей, например капустных, с помощью интерактивного задания для самопроверки своих знаний по теме. При необходимости программа предлагает пройти тест заново.



Тема 2. Обучающиеся с помощью интерактивной схемы могут изучать ассортимент, назначение и подготовку к использованию пряностей, приправ и пищевых добавок.

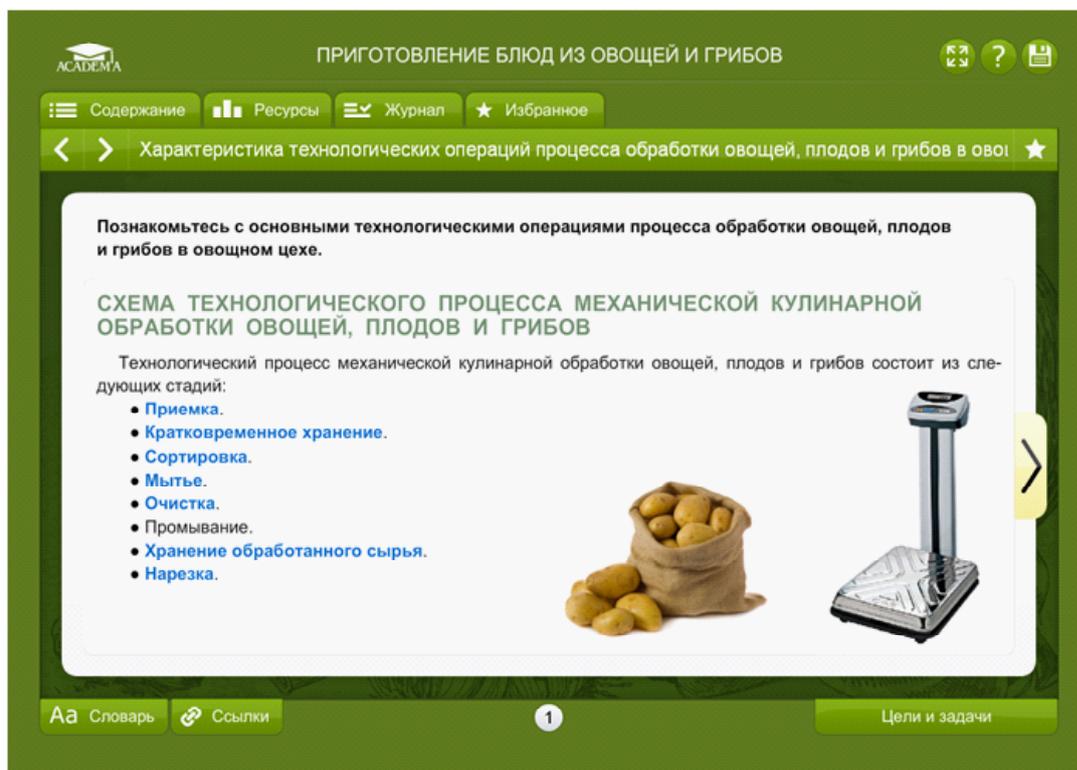


Раздел «Техническое оснащение и организация рабочего места повара» содержит следующие темы:

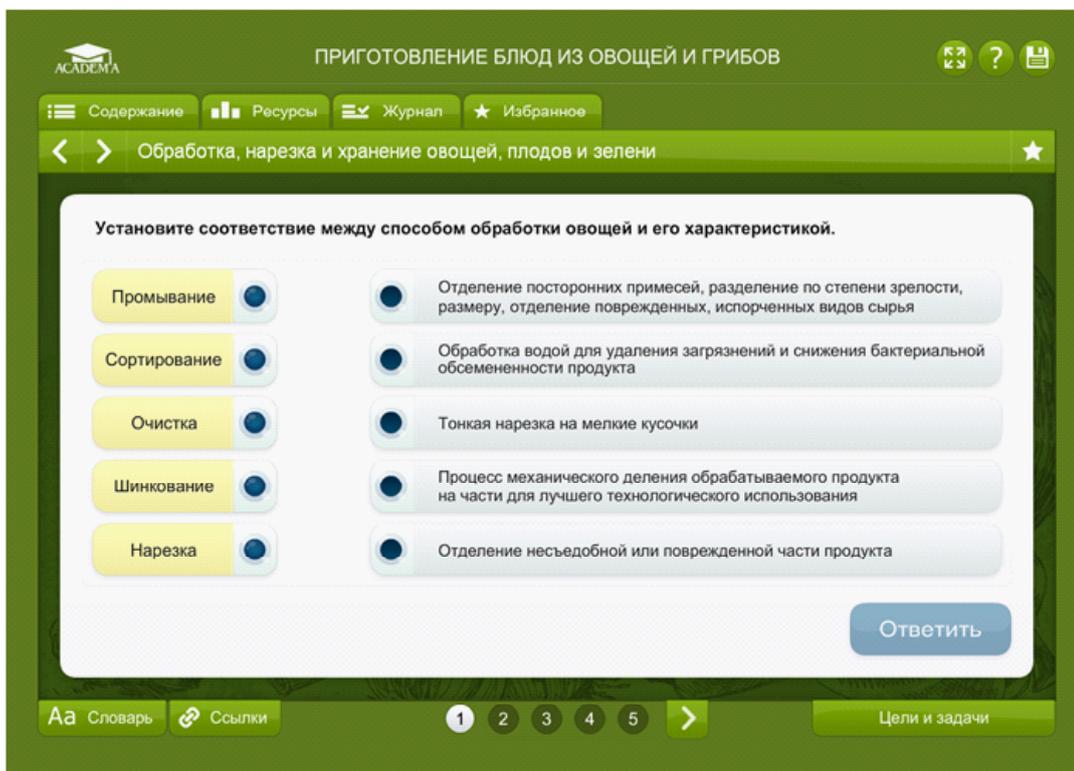
- **Тема 1** «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке и хранению плодоовощной продукции».

- **Тема 2** «Техническое оснащение процесса обработки, нарезки, овощей и грибов и хранение обработанного сырья».

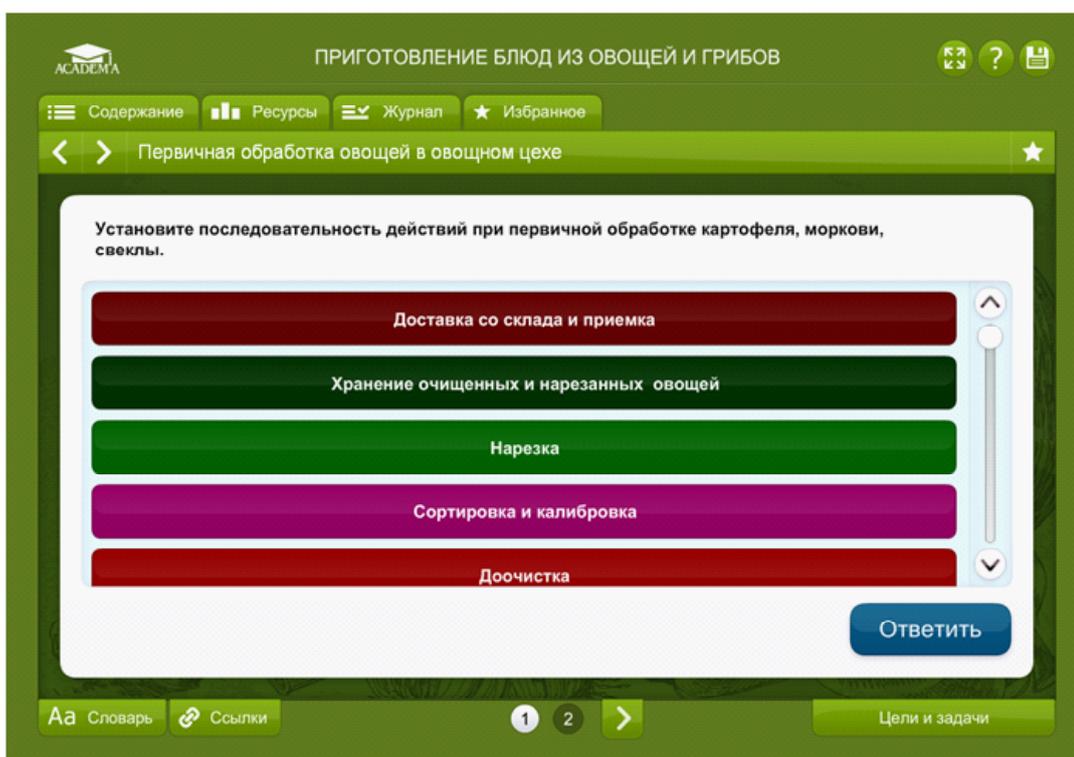
Тема 1. Обучающимся предлагается познакомиться с организацией овощного цеха, со схемами технологического процесса механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов.

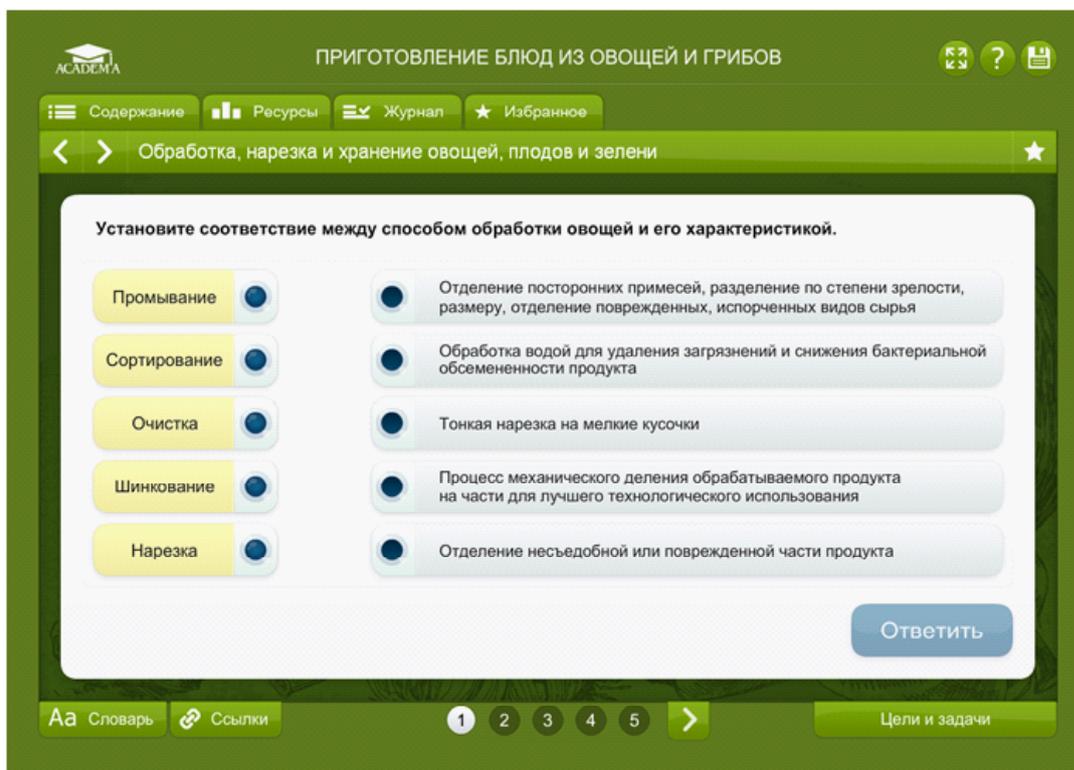


Закрепить знания по обработке, нарезке, хранению овощей, плодов и зелени можно с помощью тест-задания, в котором необходимо подобрать правильный ответ.



Для закрепления знаний по технологическому процессу механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов обучающимся дается возможность установить последовательность действия при первичной обработке овощей и установить соответствие между способом обработки овощей и его характеристикой.

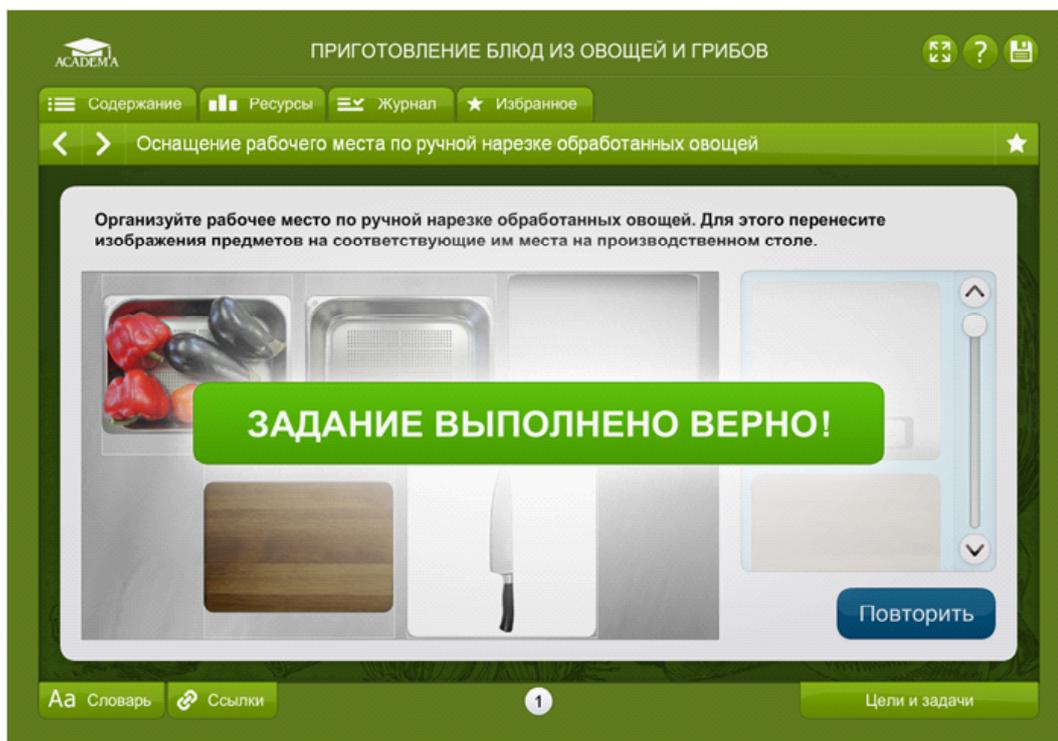




Тема 2. Предлагается ознакомиться с оборудованием, необходимым при обработке овощей, плодов и грибов.



Самоанализ знаний по организации рабочего места, ручной обработке плодов и овощей обучающиеся могут провести с помощью игрового слайд-шоу.



В случае неправильного ответа задание можно повторить.

Раздел **«Обработка, формовка, нарезка, хранение традиционных плодов и овощей»** содержит следующие темы:

- *Тема 1* «Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов».
- *Тема 2* «Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов и клубнеплодов».
- *Тема 3* «Расчет массы отходов, массы брутто, массы нетто».
- *Тема 4* «Кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов».

Тема 1. В ЭП наглядно представлена схема обработки клубнеплодов и корнеплодов, и обучающиеся могут самостоятельно ознакомиться с технологическим процессом.

ACADEMIA ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов

Изучите материал, посвященный обработке и нарезке клубнеплодов и корнеплодов.

ОБРАБОТКА И НАРЕЗКА КЛУБНЕПЛОДОВ И КОРНЕПЛОДОВ. КАРТОФЕЛЬ

Схема **технологического процесса** механической кулинарной обработки картофеля

```

    graph TD
      A[Сортируют, отделяя посторонние примеси, загнившие, проросшие клубни и калибруют по размеру] --> B[Моют (удаляют с поверхности клубня загрязнения, снижая бактериальную обсемененность микроорганизмами) в моечных ваннах]
      B --> C[Отходы при мойке и сортировке 5–6%]
  
```

Сортируют, отделяя посторонние примеси, загнившие, проросшие клубни и калибруют по размеру

Моют (удаляют с поверхности клубня загрязнения, снижая бактериальную обсемененность микроорганизмами) в моечных ваннах

Отходы при мойке и сортировке 5–6%

Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

ACADEMIA ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов

Изучите материал, посвященный обработке и нарезке клубнеплодов и корнеплодов.

```

    graph TD
      A[Производят доочистку вручную (удаляют глазки) — при очистке в картофелечистке] --> B[Промывают в моечных ваннах]
      B --> C[Нарезают (придают требуемую форму и размер)]
      A --> D[Отходы при доочистке 11–15%]
  
```

Производят доочистку вручную (удаляют глазки) — при очистке в картофелечистке

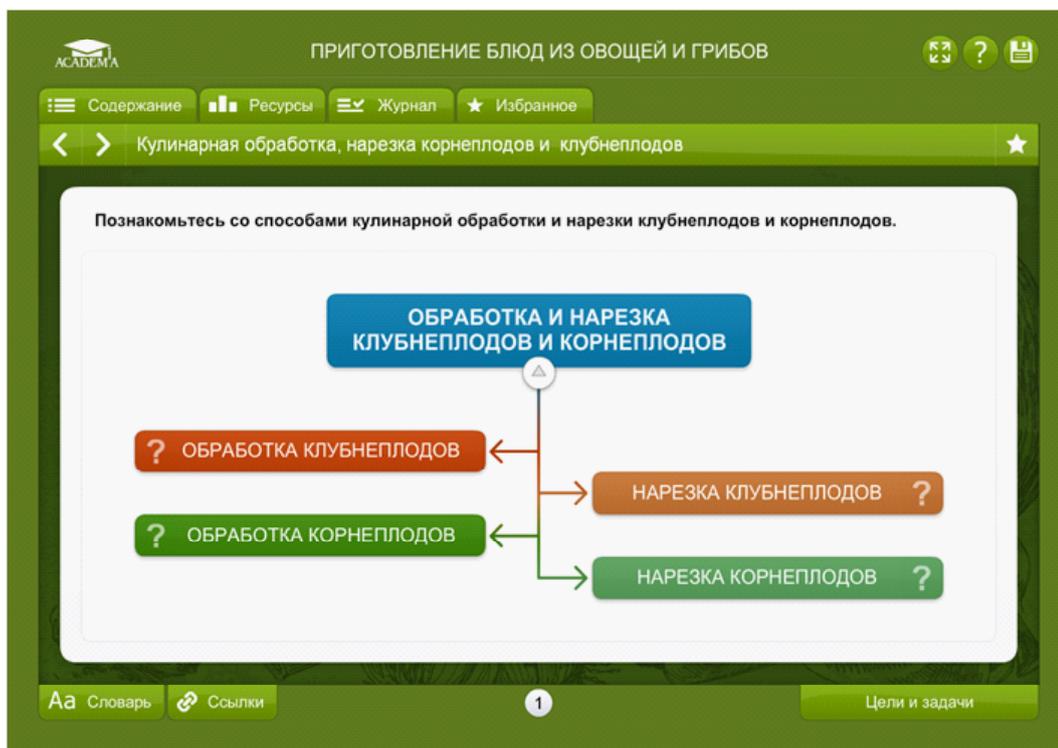
Промывают в моечных ваннах

Нарезают (придают требуемую форму и размер)

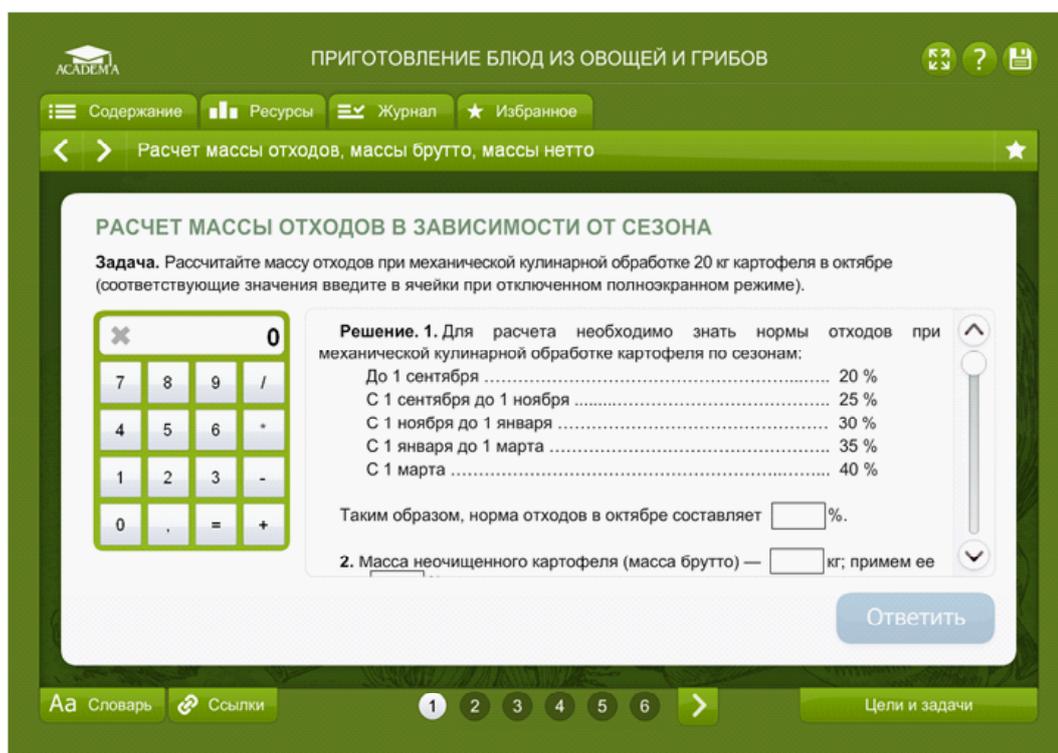
Отходы при доочистке 11–15%

Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

Тема 2. В работе подробно представлены способы кулинарной обработки и нарезки клубнеплодов и корнеплодов.

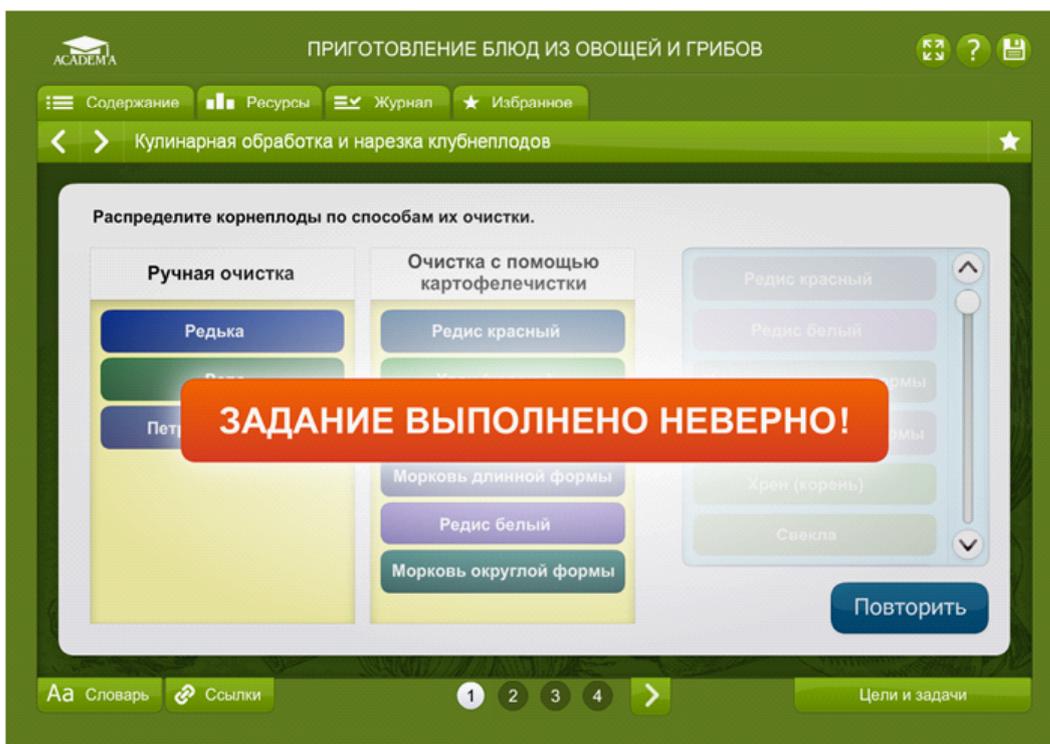


Тема 3. Для расчета массы отходов, массы брутто, массы нетто приводятся примеры решения задач, правильное решение которых необходимо обучающимся в дальнейшем при написании дипломных работ.



Тема 4. С помощью игры-группировки обучающимся предоставляется возможность проверить свои знания по кулинарной обработ-

ке, нарезке клубнеплодов и их применению при приготовлении блюд. При неверно выполненном задании его необходимо повторить.



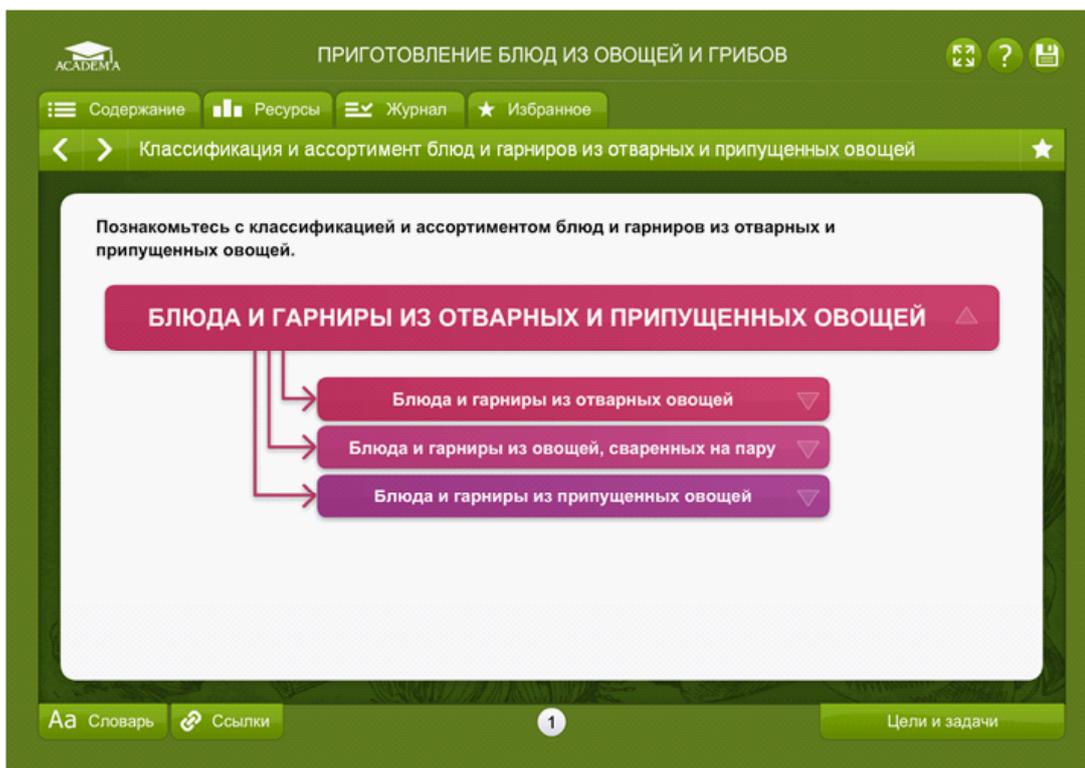
Раздел «Ассортимент блюд из овощей и грибов» содержит следующие темы:

Тема 1 «Классификация, ассортимент блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей».

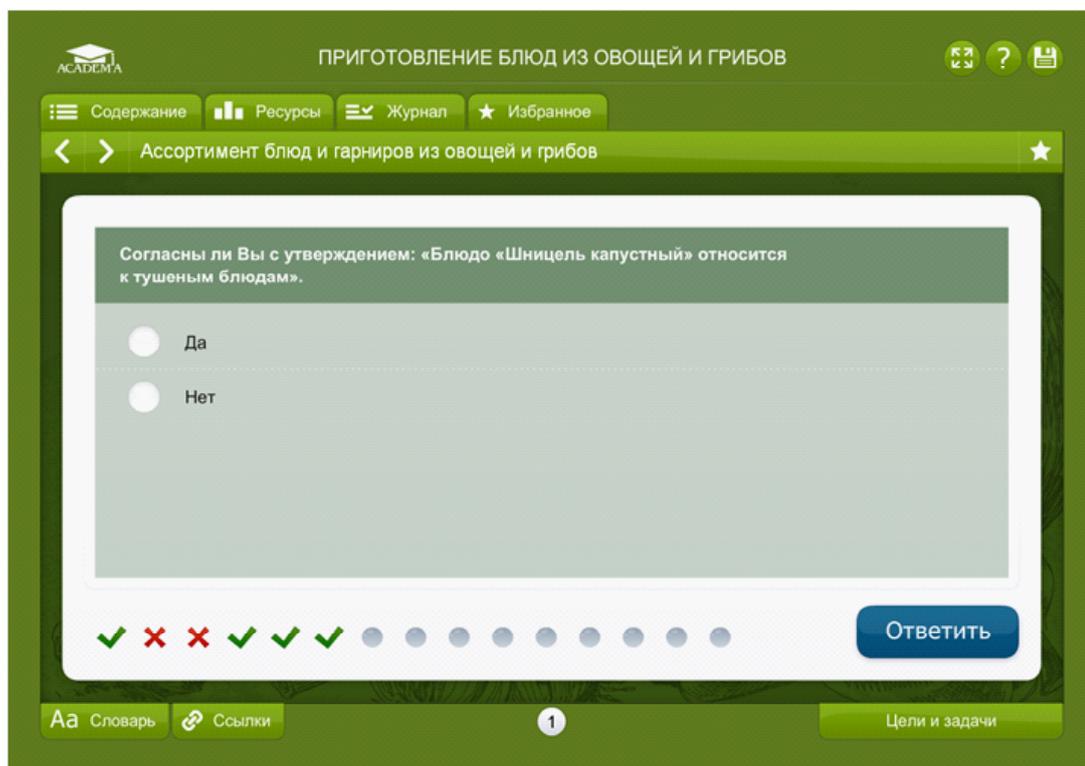
Тема 2 «Организация рабочего места повара по производству и реализации блюд из овощей и грибов».

Тема 3 «Техническое оснащение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования в горячем цехе при приготовлении блюд из овощей и гарниров».

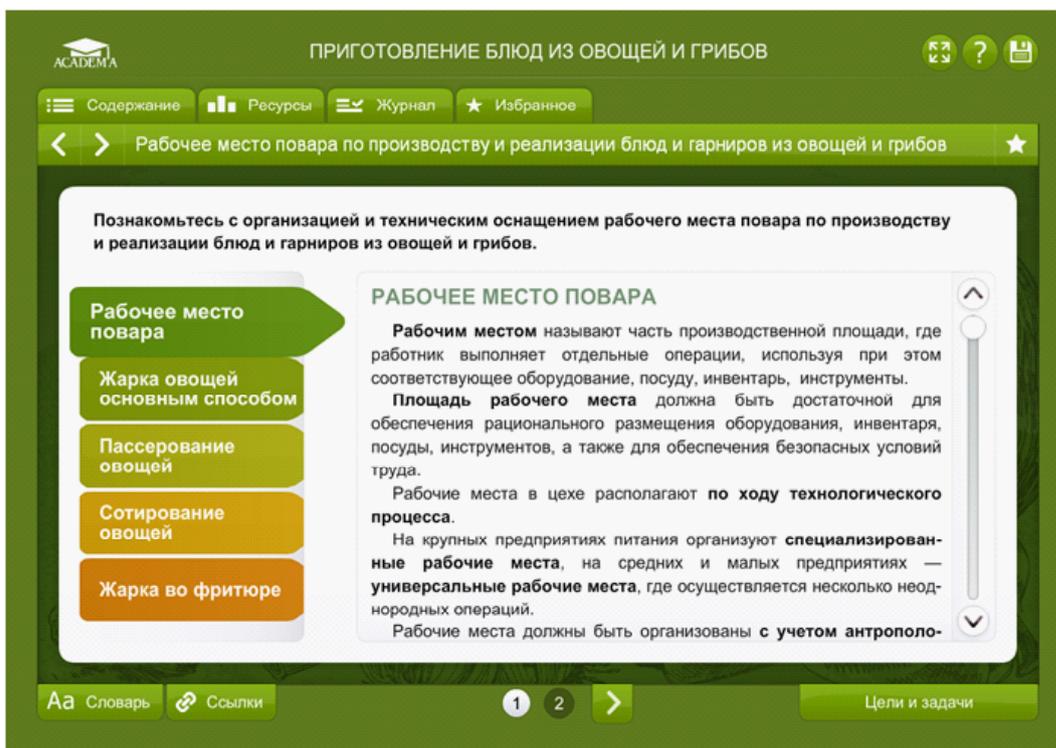
Тема 1. Прежде чем обучающиеся приступят к приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов, необходимо познакомить их с классификацией блюд и гарниров из овощей, что и предложено в ЭП.



После ознакомления с классификацией и ассортиментом блюд и гарниров из овощей и грибов предлагается выполнить тест для самопроверки знаний по данной теме.



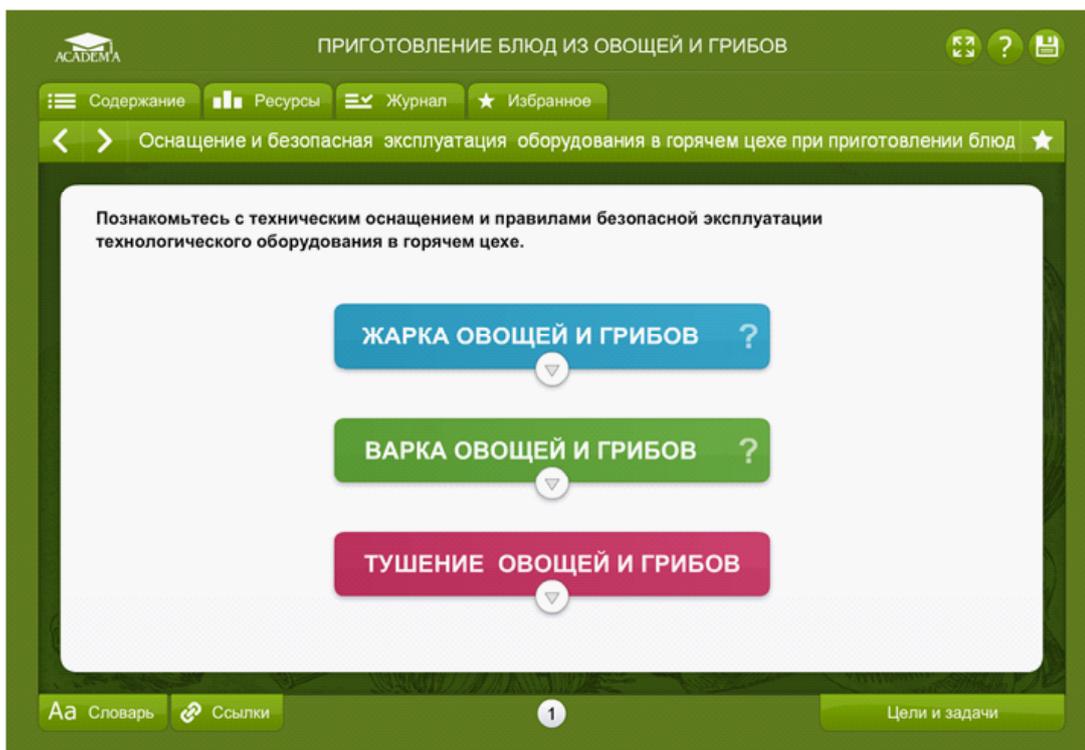
Тема 2. Обучающиеся должны знать, как организовать рабочее место при приготовлении блюд, подобрать посуду и инвентарь, приемы тепловой обработки. Все эти вопросы подробно отражены в ЭП.



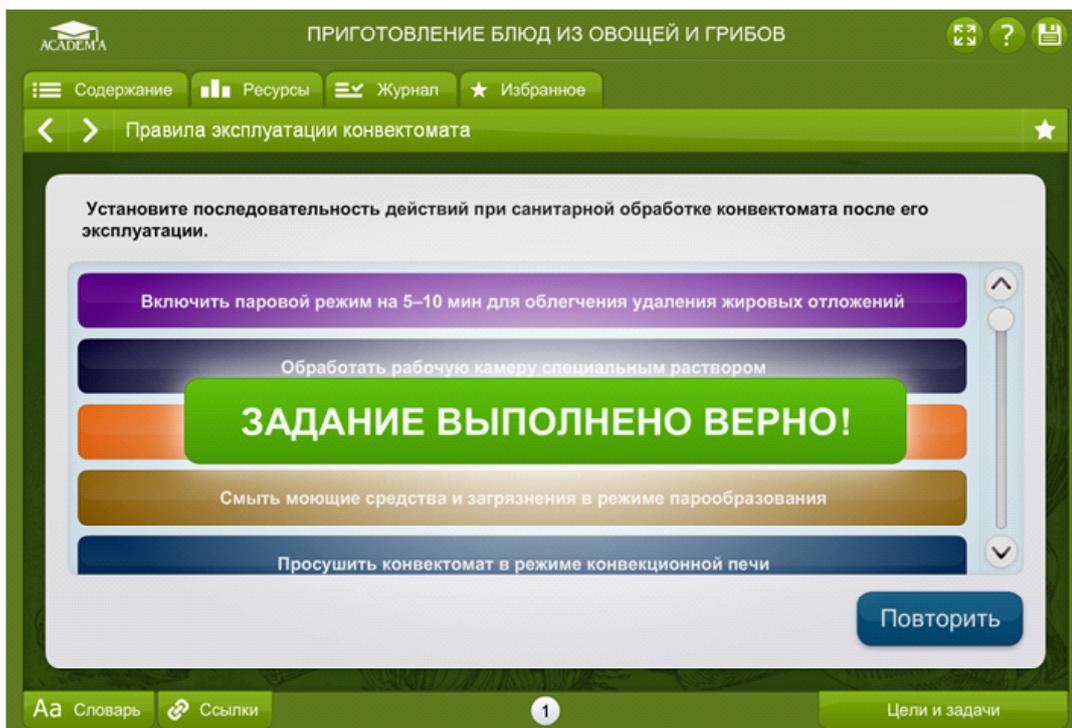
Закрепить знания обучающиеся могут с помощью тестового задания, где подбирают правильные ответы на поставленные вопросы по способам тепловой обработки овощей и грибов.



Тема 3. Предлагается познакомиться с техническим оснащением и правилами его безопасной эксплуатации в горячем цехе.



Проверить знания по подтеме «Правила эксплуатации конвектомата» можно с помощью игрового слайд-шоу, работая в малых группах.

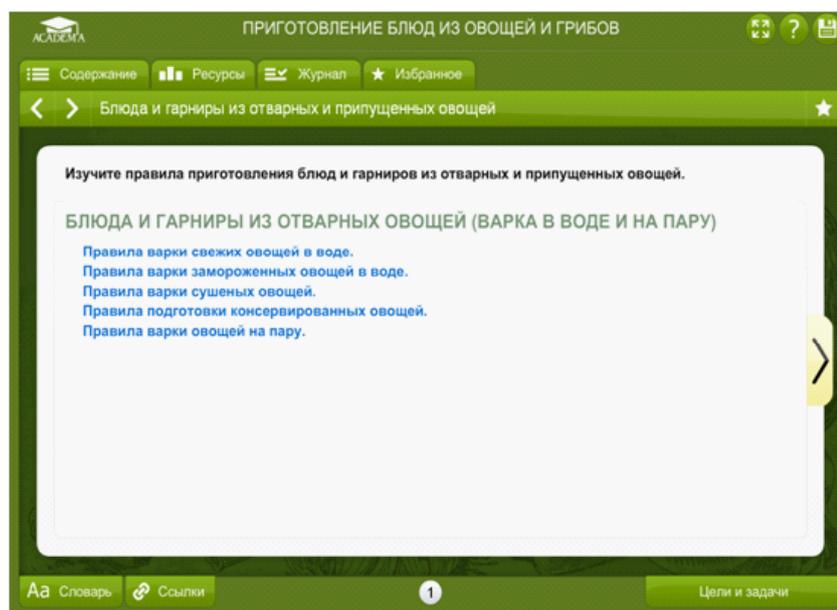


Раздел «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов» содержит следующие темы:

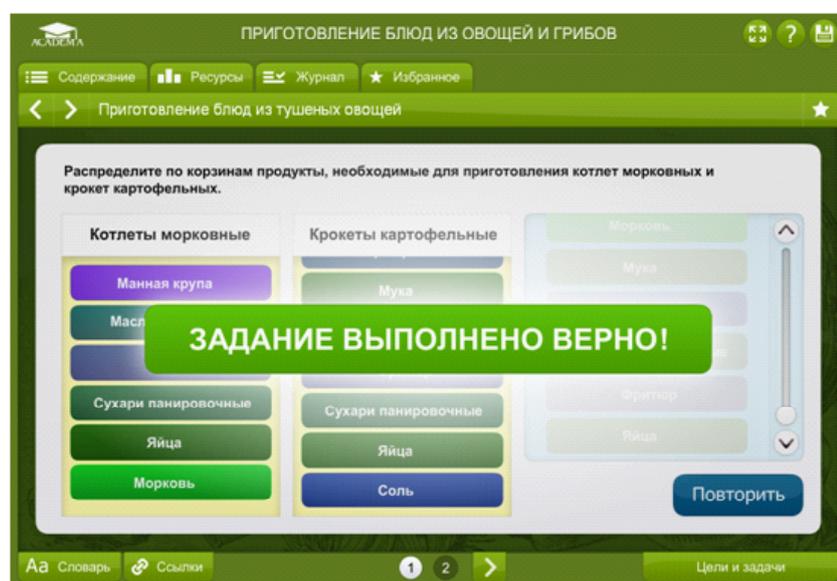
- *Тема 1* «Приготовление простых и основных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов».

- **Тема 2** «Приготовление простых и основных блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов».
- **Тема 3** «Приготовление простых и основных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов».
- **Тема 4** «Приготовление простых и основных блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов».

Тема 1. В ЭП обучающимся предложено самостоятельно изучить правила варки в воде и на пару, припускания овощей и грибов, технологию приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов, блюд и гарниров, сваренных на пару и в воде.



Тема 2. Закрепить знания по технологии приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей обучающиеся могут с помощью игрового слайд-шоу.



Тема 3. Предлагается изучить блюда и гарниры из жареных овощей и грибов, правила и последовательность жарки овощей различными способами.

АСАДЕМА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов

Изучите материал о способах приготовления простых и основных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.

БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Блюда и гарниры из овощей, жаренных основным способом (из сырых овощей, из вареных овощей, жаренных методом сотирования).

Блюда и гарниры из овощей, жаренных во фритюре.

Блюда и гарниры из овощей, жаренных на гриле.

Блюда и гарниры из овощей, жаренных на открытом огне.

Для жаренья овощей следует использовать жиры, практически не содержащие влаги: масло топленое, масло растительное рафинированное и дезодорированное, топленые животные жиры.

Для жаренья в большом количестве жира можно использовать растительные масла рафинированные и дезодорированные. Лучшим вариантом считается использование смеси рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1 : 2 или кулинарного (фритюрного) жира.

Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

Тема 4. В приложении предложено самостоятельно освоить технологию приготовления блюд из запеченных овощей, классификацию запеченных блюд из овощей по способу приготовления.

АСАДЕМА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Блюда и гарниры из запеченных овощей

БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ

Перед запеканием овощи подвергают обработке: жарят, отваривают, припускают или тушат. Иногда овощи со слабым протопектином (помидоры, молодые кабачки) используют без предварительной обработки.

Алгоритм действий при запекании овощей

1. Посуду для запекания (противни, формы, порционные сковороды) смазывают маслом, присыпают сухарями или подливают небольшое количество соуса.
2. Выкладывают подготовленные овощи или овощные массы, поверхность выравнивают.
3. Поливают сверху соусом.
4. Присыпают сыром или сухарями.
5. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С до образования корочки.

Примечание. Если запекают блюда из картофельной массы, то поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают.

Оценка готовности массы. Проверяют готовность по уплотнению (если запекают овощные массы для пудинга, запеканок) и мягкости овощей. Если до готовности блюдо еще не доведено, но уже образовалась поджаристая корочка, можно продолжить запекание в шкафу, прикрыв блюдо фольгой или смоченным в воде пергаментом.

Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

После изучения технологии приготовления блюд из запеченных овощей для самооценки знаний приведены примеры, в которых рекомендуется дополнить схему и задачи по расчету необходимого сырья, массы нетто, массы брутто и т. д.

Восстановите схему процесса приготовления голубцов.

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ

Капуста белокочанная очищенная

Кочан капусты промывают и отваривают целиком

Кочан разбирают на отдельные листья

Заливают соусом

Запекают в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С

Кочан разбирают на отдельные листья

Кочан капусты промывают и отваривают целиком

Ответить

Задача. Рассчитайте, сколько килограммов свежей капусты белокочанной потребуется для приготовления голубцов овощных, если масса фарша равна 800 г (соответствующие значения введите в ячейки при отключенном полноэкранном режиме).

Решение. 1. Определяем массу фарша на 1 порцию голубцов овощных согласно рецептуре:

Наименование продукта	Масса брутто, г	Масса нетто, масса полуфабриката, г	Масса готового продукта, г
Капуста белокочанная свежая	190	152	
Вареная капуста		140	
Фарш:			
Грибы белые свежие	79/60	60	
Шампиньоны свежие	99/75	30	

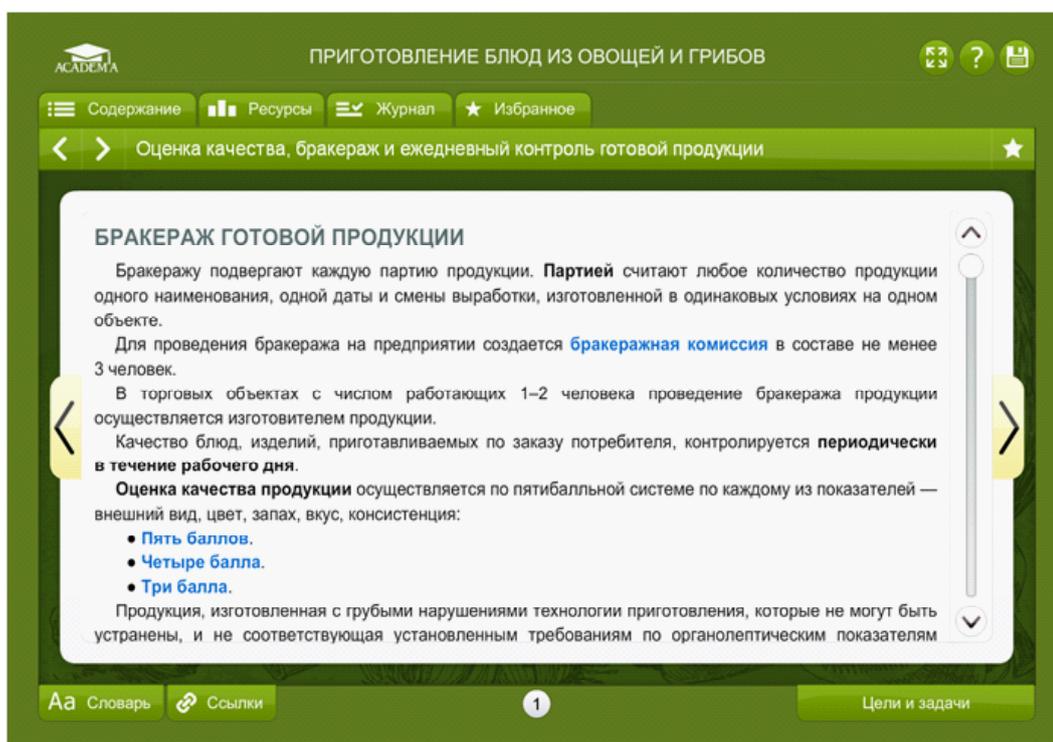
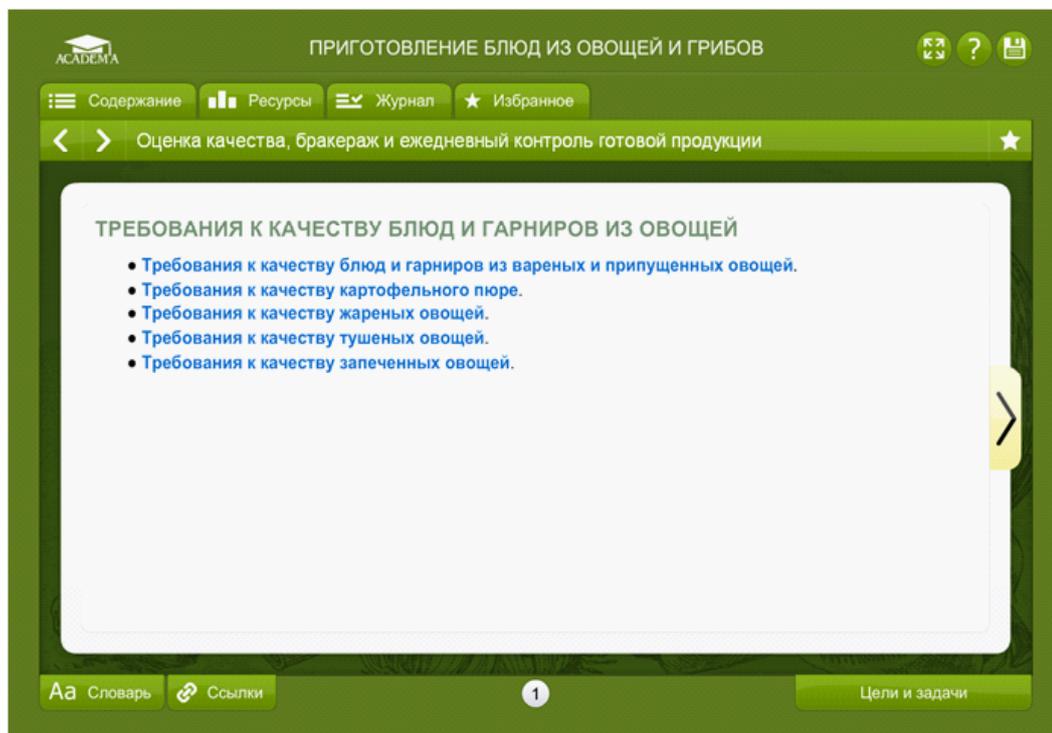
Ответить

Раздел «Оценка качества и реализация готовых блюд и гарниров из овощей и грибов» содержит следующие темы:

- Тема 1 «Требования к качеству готовых блюд и гарниров из овощей, температуре подачи, бракеражу».

- **Тема 2** «Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров».

Тема 1. С помощью ЭП обучающиеся могут ознакомиться с требованиями качества к блюдам и гарнирам из овощей, температурой подачи, проведением бракеража готовой продукции.



Тема 2. В ЭП наглядно продемонстрировано оборудование для хранения блюд и гарниров из овощей в горячем виде, оборудование

для упаковки и оборудование для реализации и подачи блюд по типу шведского стола.

АСАДЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ

Не допускается продолжительное хранение в горячем виде готовых блюд и гарниров из овощей, так как ухудшаются их внешний вид и вкус, снижается пищевая ценность (разрушается витамин С). Хранят готовые блюда и гарниры из овощей и грибов на раздаче в гастроёмкостях с крышками или в котлах с крышками на мармитах, где поддерживается температура около 80 °С.

Непродолжительное время готовые блюда из отварных и припущенных овощей можно сохранять в пароконвектоматах на режиме «Пар».



Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

АСАДЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей

УПАКОВКА ГОТОВЫХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ

Для реализации готовых блюд и гарниров из овощей их выкладывают в боксы или в лотки и упаковывают с помощью пищевой пленки. Для этого используют упаковочные машины. Готовую продукцию можно упаковывать-вакуумировать с помощью вакуумного аппарата.



Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

АСАДЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей

ПРАВИЛА ПОДАЧИ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ

При реализации по типу **шведского стола** готовые горячие блюда из овощей и грибов аккуратно выкладывают на блюда и хранят в настольных мармитах, где подогрев пищи осуществляется с помощью сухого горючего или специальных нагревательных элементов.



Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

В заключение работы как обобщение всего изученного материала по теме «Приготовление блюд из овощей и грибов» предложено решить кроссворд, который можно использовать для работы в команде, как соревнование, во внеурочное время, самоанализ полученных знаний.



В раздел «**Практические работы**» входят 22 практические работы, в каждой из которых дается задание по теме (необходимо подобрать правильный ответ на поставленный вопрос).

Раздел «**Контрольные работы**» включает в себя 13 контрольных работ, каждая из которых предусматривает ответы на 10 вопросов по темам курса.

Интерфейсы практических и контрольных работ аналогичны описанным ранее.

Занятие с применением ЭП может иметь несколько форм.

1. *Занятие, направленное на усвоение новых знаний (лекция).*

В ходе объяснения нового материала на экран или интерактивную доску выводится соответствующий раздел ЭП. Учебный материал может даваться на примере иллюстраций ЭП.

2. *Комбинированное занятие.*

После объяснения нового материала для закрепления знаний обучающимся предлагается пройти тест на компьютере (задание может выполнять один из обучающихся, каждый индивидуально или вся аудитория одновременно на интерактивной доске).

3. *Комбинированное занятие.*

В начале занятия перед изучением нового материала обучающиеся отвечают на вопросы теста из ЭП для закрепления и повторения пройденного.

4. Занятие, направленное на усвоение умений и навыков.

С этой целью можно дать обучающимся некоторые из заданий ЭП, например задания по расчету рецептуры.

5. Занятие обобщающего и систематизирующего характера.

Можно разбирать различные задания ЭП на интерактивной доске, вызывая к ней обучающихся или опрашивая их на местах. Таким же образом можно проводить консультации перед экзаменом.

6. Занятие, направленное на контроль и коррекцию знаний.

Разным обучающимся даются различные задания ЭП для выполнения в индивидуальном порядке на компьютере.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ПРИЛОЖЕНИЯ (ПРИМЕР)

Профессия 260807.01 «Повар, кондитер».

Дата _____ **Группа** _____

Дисциплина: «Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов».

Тема занятия: «Ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов, способы тепловой обработки».

Тип занятия: комбинированный с использованием демонстрационного показа, с применением электронного пособия, занятие направлено на усвоение новых знаний.

Цели занятия

Учебная:

1. Закрепить умения и навыки по приемам варки и припускания овощей и грибов.
2. Систематизировать знания по подготовке и организации рабочего места при приготовлении блюд из овощей и грибов.
3. Научить правильной технологии приготовления блюд из овощей и грибов.
4. Продолжать формировать умения по соблюдению технологии безопасности и санитарии во время работы.

Развивающая:

1. Развивать умения применять свои знания на практике.
2. Развивать умения работы в команде.
3. Развивать умения проводить самооценку знаний.
4. Развивать умения сравнивать, обобщать, выделять главное.

Воспитательная:

1. Воспитание интереса к профессии.
2. Формирование положительного отношения к обучению, дисциплине и ответственности.

Задачи занятия

1. Ознакомить с ассортиментом блюд и гарниров из овощей и грибов.
2. Закрепить навыки работы на персональном компьютере в локальной вычислительной сети.
3. Научить обучающихся правильно проводить самооценку знаний во время работы.
4. Развивать умение самостоятельной работы.

Материально-техническое оснащение

1. Компьютерный класс с выходом в Интернет.
2. Индивидуальные компьютерные рабочие места, объединенные в локальную вычислительную одноранговую сеть.
3. Интерактивная доска.
4. Электронное пособие.

План проведения занятия

- I. Организационная часть.
- II. Вводный инструктаж.
- III. Самостоятельная работа обучающихся при выполнении задания.
- IV. Заключительный инструктаж.

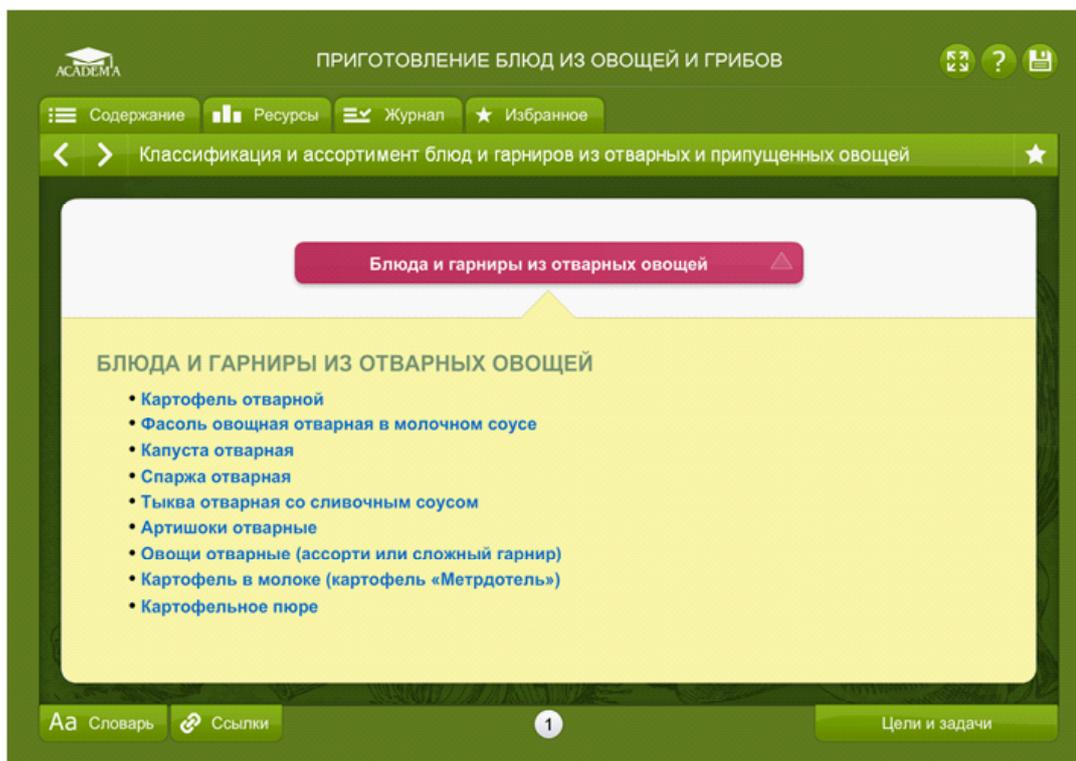
Ход занятия

- I. Организационная часть:
 - проверка присутствующих на занятии.
- II. Вводный инструктаж:
 - сообщение темы, цели занятия;
 - регламент времени на задания.

Перед началом урока преподаватель сообщает тему занятия, цель занятия, затем, пользуясь электронным пособием, знакомит обучающихся с ассортиментом блюд и гарниров из овощей и грибов.

Преподаватель комментирует показ, обучающиеся кратко конспектируют материал, создавая папку на компьютере.





В связи с новыми стандартами ФГОС, переходом на новые формы и методы обучения объяснение нового материала с применением ЭП актуально на сегодняшний день и имеет ряд преимуществ.

Для преподавателя:

- 1) концентрация внимания обучающихся;
- 2) поддержание дисциплины в классе.

Для обучающихся:

- 1) полная усвояемость материала;
- 2) интерес к изучению темы в процессе работы.

После изучения ассортимента блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей и грибов преподаватель знакомит обучающихся со способами тепловой обработки.

ACADEMA ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Способы тепловой обработки овощей и грибов

Познакомьтесь с основными способами тепловой обработки овощей и грибов и применяемым оборудованием.

СПОСОБЫ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ И ОБОРУДОВАНИЕ

- Основные способы
 - Тушение
 - Запекание
- Комбинированные способы
 - Тушение
 - Запекание
- Вспомогательные способы
 - Бланширование
 - Пассерование
 - Термостатирование

Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

ACADEMA ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Содержание Ресурсы Журнал Избранное

Способы тепловой обработки овощей и грибов

Основные способы

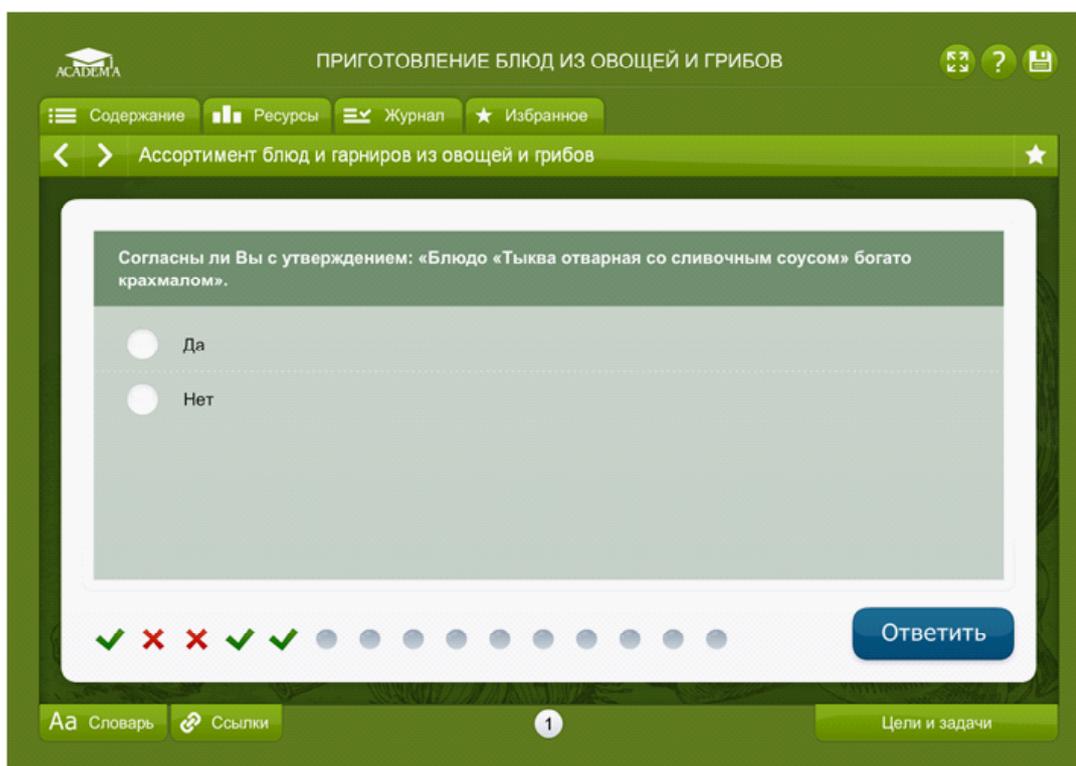
ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ

- Варка основным способом
- Припускание
- Варка на пару
- Жарка основным способом
- Сотирование
- Жарка в жарочном шкафу
- Жарка в воке
- Жарка во фритюре
- Жарка на гриле

Аа Словарь Ссылки 1 Цели и задачи

III. Самостоятельная работа обучающихся при выполнении задания.

После изучения нового материала группа делится на три команды, которым предлагается тест-задание на 20 минут, состоящее из 15 вопросов.



Капитаны команд на интерактивной доске демонстрируют результаты тестирования.

Закрепление материала — в игровой форме дает возможность:

Обучающимся:

- 1) подбирать, анализировать, выделять главное;
- 2) учиться работать в команде;
- 3) учиться самостоятельно работать с текстом;

Преподавателю:

- 1) накапливать статистику оценок;
- 2) выявлять слабые стороны при изучении темы; аспекты, на которые необходимо обратить внимание;
- 3) выдавать домашнее задание обучающимся с учетом их индивидуальных способностей.

IV. Заключительный инструктаж:

- подведение итогов занятия;
- выставление оценок;
- домашнее задание. Подробное изучение материала по учебнику.

В результате выполнения учебного задания обучающиеся будут **уметь:**

- 1) самостоятельно работать с текстом;
- 2) анализировать, подбирать, выделять главное, пользоваться ресурсами локальной вычислительной одноранговой сети;
- 3) работать в команде;
- 4) проводить самооценку знаний.

Технологическая карта урока

№ п/п	Этапы	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Время, мин
1	Организационный	Демонстрирует тему занятия. Отмечает отсутствующих	Записывают тему занятия	5
2	Вводный инструктаж	Сообщает цели и задачи урока. Знакомство обучающихся с новой темой с использованием ЭП	Делают краткие записи новой темы на электронном носителе	60
3	Текущий инструктаж	Раздает тесты для самостоятельной работы	Самостоятельно анализируют информацию и отвечают на вопросы	20
4	Заключительный инструктаж	Подводит итоги занятия. Выставляет оценки за работу. Домашнее задание	Записывают задание на дом. Задают вопросы	5

Герасимова Лидия Петровна
Герасимова Светлана Алексеевна

Методические рекомендации по использованию электронного приложения «Приготовление блюд из овощей и грибов» в учебном процессе (для профессии «Повар, кондитер»)

Руководитель проекта *Е.М. Синельщикова*
Редактор *И. В. Могилевец*
Компьютерная верстка: *Р. Ю. Волкова*
Корректор *Е. О. Беркутова*