

Технологическая карта занятия

Профессия/специальность: 43.01.09 Повар, кондитер
Наименование дисциплины/курса/модуля: ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
1.Тема занятия: Лабораторная работа по технологии приготовления, оформлению и отпуску соусов (соуса основного красного и его производных, соуса основного белого и его производных, молочного бешамель)
2.Цель занятия: Изучить и сформировать навыки приготовления и подачи соусов
3.Тип занятия: Урок совершенствования знаний, комбинированный
4.Ресурсы: Компьютер, проектор, видеоролик, презентация, посуда.
5.Учебные материалы: Дубровская Н.И. «Приготовление супов и соусов», Анфимова Н.А. «Кулинария»
6.Метод проведения: 1 – ознакомительный/продуктивный/репродуктивный
7.Междисциплинарные взаимодействия: Товароведение продовольственных товаров

Этап занятия	Время, мин	Деятельность педагога	Деятельность обучающегося	Формы, методы, средства обучения	Формируемые образовательные результаты: знания, умения, практический опыт, общие компетенции*	Формы оценивания
1	2	3	4	5	6	7
<i>(для комбинированного урока)</i> Организационный момент	20 мин	Проверка подготовленности учащихся к уроку, проверка отсутствующих	Соблюдение санитарных норм на предприятиях общественного питания	индивидуально-групповая форма	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный опрос / Контроль технологии приготовления
Актуализация опорных знаний	40 мин	Инструктаж по технике безопасности. Проверка у студентов знаний правил техники безопасности на предприятиях общественного питания	Соблюдение техники безопасности и правил поведения на уроке и в учебной лаборатории	Словесный метод, индивидуально-групповая форма		

Постановка познавательной задачи	20 мин	Значение соусов в оформлении холодных и горячих блюд	Ответ на поставленный вопрос	Словесный метод, индивидуально-групповая форма	
Актуализация опорных знаний	45 мин	Проверка теоретических знаний студентов по теме «Технология приготовления, оформление и отпуск соусов»	Ответы студентов по технологии и рецептурам приготовления соусов	Словесный метод, индивидуально-групповая форма	
Видеоматериал по технологии приготовления соусов	20 мин	Приготовление соуса белого основного и его производных (видеоролик)	Внимательный просмотр видеоролика	Наглядный метод, индивидуально-групповая форма	
Создание проблемной ситуации	40 мин	Необходимо правильно приготовить и подать соус молочный бешамель	Идеи и предположения студентов	Словесный метод, индивидуально-групповая форма	
Технология приготовления соуса красного основного и его производных	25 мин	Изучение и обсуждение технологии приготовления соуса красного основного и его производных	Подготовка ингредиентов по технологическим картам для отработки технологии приготовления лукового соуса. Подготовка рабочего места, используемого инвентаря и оборудования	Словесный метод, индивидуально-групповая форма	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
Отработка навыков приготовления соусов	45 мин	Контроль процесса приготовления студентами лукового соуса	Рациональное использование ингредиентов в процессе приготовления лукового соуса, минимизация отходов	Индивидуально-групповая форма	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
Технология приготовления соуса белого основного и его	35 мин	Изучение и обсуждение технологии приготовления соуса белого основного и его	Подготовка ингредиентов по технологическим картам для отработки технологии приготовления томатно-	Словесный метод, индивидуально-	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой

производных		его производных	го соуса. Подготовка рабочего места, используемого инвентаря и оборудования	групповая форма	для выполнения задач профессиональной деятельности	
Отработка навыков приготовления соусов	45 мин	Контроль процесса приготовления студентами томатного соуса	Рациональное использование ингредиентов в процессе приготовления томатного соуса, минимизация отходов	Индивидуально-групповая форма	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
Подготовка готовых соусов к подаче	10 мин	Своевременная подача соусов	Уборка рабочего места, подготовка соусов к подаче и презентация готовых соусов	Индивидуально-групповая форма	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
Подведение итогов. Рефлексия	15 мин	Органолептическая оценка и дегустация соусов	Усваивание полученных на лабораторной работе навыков и знаний	Практический метод, индивидуально-групповая форма	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Органолептически (вкус, цвет, запах), температура подачи, соответствие технологической карте