**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ульканский межотраслевой техникум», п. Улькан**

**Методическая разработка урока**

**Тема: «Общие сведения о сладких блюдах. Значение сладких блюд в питании. Классификация»**

Автор: Казакова Нина Николаевна, преподаватель

первой квалификационной категории

**Учебная дисциплина:** междисциплинарный курс (МДК) 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

**Дата проведения** 01.02. 2016 г.

**Группа** ПК 31, курс 3

**Профессия:** 19.01.17 «Повар, кондитер»

**Тема урока: «**Общие сведения о сладких блюдах. Значение сладких блюд в питании. Классификация**»**

**Цели урока:**

**Обучающая:** изучить классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству; температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи.

**Развивающая:** способствовать формированию общих компетенций:

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**Воспитательная:** воспитывать стремление к добросовестному и рациональному выполнению заданий через личностно-ориентированный подход к обучающимся и оценочную деятельность на уроке; воспитание навыков самостоятельности.

**Тип урока:** изучение нового материала, с последующим закреплением и контролем полученных на уроке знаний.

**Вид урока:** урок с использованием ИКТ.

**Форма проведения урока**: индивидуальная.

**Методы и приемы (технологии) обучения:**

1. Технология модульного обучения (с элементом игровой технологии)
2. Информационно – коммуникационные технологии.

**Материально-техническое и дидактическое обеспечение урока:** компьютеры (10 шт), мультимедиа проектор, интерактивная доска,

электронные учебные модули по теме «Сладкие блюда»

**Междисциплинарные связи с учебными дисциплинами:**

Физиология питания с основами товароведения; основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; учебная практика.

**План урока:**

1. **Организационный момент** - 2 мин.
2. **Целеполагание** - 3 мин.
3. **Изучение нового материала** – 33 мин.
   1. Ввод в тему: метод «ассоциации» - 1 мин.

3.2. Рекомендации по работе с модулями –2 мин (приложение)

3.3. Работа с электронными учебными модулями – 30 мин.

1. **Рефлексия.** Подведение итогов урока и выставление оценок –4 мин.
2. **Домашнее задание.** Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя: составление технологических карт сладких блюд и напитков; изучение технологии их приготовления, правил оформления и подачи; условия и сроки хранения; температурный режим - 3 мин.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технологическая карта урока** | | | | |
| **Этапы урока** | **Приёмы** | **Деятельность**  **преподавателя** | **Деятельность**  **студентов** | **Время,**  **мин** |
| Организационный  момент | устное сообщение | - приветствует,  - проверяет явку и  готовность студентов к занятию | - приветствуют преподавателя,  - концентрируют внимание к осуществлению учебной деятельности | 2 |
| Целеполагание и мотивация | устное сообщение | - сообщает тему и цели урока;  - мотивирует студентов на качественное выполнение заданий | - записывают тему в тетради | 3 |
| Изучение нового материала, закрепление и контроль | - прием психологического настроя на урок. Ввод в тему: метод «ассоциации»  - работа с электронными учебными модулями | Задает вопрос студентам: «что приходит вам в голову, когда вы слышите слова - «сладкие блюда», какие возникают ассоциации?»  - дает рекомендации по работе с модулями  - нацеливает обучающихся на работу по намеченному плану, обозначенному в ЭУМ;  - наблюдает за ходом урока;  - направляет мыслительную деятельность студента на правильное решение вопросов, вызвавших затруднения | - отвечают на вопрос, приводя примеры, имеющие отношение к сладким блюдам;  - слушают рекомендации преподавателя;  - приступают к работе за компьютерами, выполняют задания, обозначенные в электронных учебных модулях;  - задают вопросы | 1  2  30 |
| Подведение итогов  рефлексия – «обращение назад»; осмысление собственных действий (самонаблюдение, размышление)  (Яблоня, яблоки, листья, цветы) | -подведение итогов;  - оценивание результата деятельности студентов по 5-ти балльной системе;  -устное обращение к студентам | - подводит итоги занятия, сообщает выставленные оценки;  - предлагает студентам оценить пользу или бесполезность урока для каждого лично | - слушают,  - анализируют  - задают вопросы  - на интерактивной доске рисуют яблоки, цветы, зеленые листья или пожухшие листья на яблоне, нарисованной преподавателем | 4 |
| Домашнее  задание | Устное сообщение | - сообщает задание,  даёт инструкции по его выполнению | - слушают, записывают  - задают вопросы | 3 |

**Конспект урока**

1. **–й этап.**

**Преподаватель** сообщает тему и цели урока: тема нашего урока: **«**Общие сведения о сладких блюдах. Значение в питании. Классификация**»**.

Цели урока: изучить классификацию сладких блюд, их ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству; температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи. Каждый из вас будет выполнять работу самостоятельно, постарайтесь организовать свою учебную деятельность так, чтобы за время урока усвоить весь материал и достичь наилучшего результата.

Вначале давайте попробуем понять, что же относится к сладким блюдам? Для этого воспользуемся методом ассоциации. Я спрашиваю, какие образы или ощущения (ассоциации) возникают у вас при словах «сладкие блюда»?

**Студенты:** предлагают свои варианты ответов, например: что-то вкусное, мягкое, нежное и другое.

**Преподаватель:** из ваших слов понятно, что сладкие блюда это приятная, вкусная сладкая пища, десерт. Теперь давайте изучим эту тему с профессиональной точки зрения, как повара, кондитеры. В этом вам помогут электронные учебные модули (ЭУМ). То есть, вся тема урока представляет собой, как бы блок (модуль), который включает: 1) изучение нового материала; 2) первичное закрепление приобретенных на уроке знаний по изучаемой теме; 3) контроль и самоконтроль знаний. Рекомендации по работе с ЭУМ даны в приложении.

**2-ой этап.** Студенты выполняют задания за компьютерами, преподаватель наблюдает, контролирует, помогает при необходимости.

**3-ий этап**. Выставление оценок по результатам выполненных заданий. Настрой студентов на положительное окончание урока с помощью фразы: «кто не сделал ни одной ошибки, погладьте себя по голове».

**Рефлексия.** Преподаватель обращается к студентам:

- урок у нас заканчивается. За это время выросло удивительное дерево, благодаря которому каждый из вас может показать пользу или бесполезность нашего урока.

Если урок для вас прошел плодотворно, и вы остались довольны - прикрепите к дереву плоды – яблоки.

Если урок прошел хорошо, но могло быть и лучше – прикрепите цветы.

Если урок не отличается от прежних уроков, и ничего нового не принес – зеленые листочки.

А уж если совсем время на уроке было потрачено напрасно, то прикрепите к дереву желтый, чахлый лист.

4-ый этап. Запишите домашнее задание: подготовиться к лабораторным работам: составить технологические карты сладких блюд и напитков; изучить технологию их приготовления, правила оформления и подачи; условия и сроки хранения; температурный режим.

Урок окончен, всего доброго. До свидания.

Приложение.

Рекомендации по работе с ЭУМ

Порядок работы:

1. Открываете папку «Приложение 2», которая находится на рабочем столе компьютера. Затем, Открываете модуль 

- внимательно изучаете общую информацию и значение сладких блюд в питании и их классификацию;

- на странице «классификация» нажмите на значок **i** для получения дополнительной информации;

- затем выполняете задания: Проверьте себя 1, Проверьте себя 2;

- переходите на страницу результаты работы, запишите результат себе в тетрадь.

2. Выполните практическую работу 

Запишите результат аналогично пункту 1.

1. Выполните контрольную работу № 1,, запишите результат, как и в предыдущих пунктах 1, 2.
2. После выполнения всех заданий, выведите средний балл, запишите в тетрадь. Если средний балл ниже 5,то постарайтесь проанализировать и понять, какие ошибки вами допущены.

Литература

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебное пособие для профессионального образования, М.: «Академия», 2007
2. Бородина Н.В., Эрганова Н.Е. Основы разработки модульной технологии обучения: учебное пособие, - Екатеринбург: Изд-во Урал. Гос. Проф.- пед. Ун-та, 1994

Интернет – ресурсы:

Электронные учебные модули (ЭУМ) <http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe>

Сова <https://yandex.ru/search/?text=анимаця%20указатель%20сова%20с%20указкой&clid=1996768&win=87>

Клубника <https://yandex.ru/images/search?text=клубника%20в%20сливках%20картинки&stype=image&lr=65&noreask=1&source=wiz>

Дерево <https://yandex.ru/images/search?text=анимация%20дерево%20без%20листвы&stype=image&lr=65&noreask=1&source=wiz>

Листья <https://yandex.ru/images/search?text=листья&stype=image&lr=65&noreask=1&source=wiz>

Цветы яблони <https://yandex.ru/images/search?text=цветы%20яблони&stype=image&lr=65&noreask=1&source=wiz>

Яблоки <https://yandex.ru/images/search?text=яблоки&stype=image&lr=65&noreask=1&source=wiz>