**Технологическая карта**

**урока теоретического обучения по теме**

**«Кулинарная разделка и обвалка говядины»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид деятельности** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| **Тема урока** | Кулинарная разделка и обвалка говядины |
| **Цели урока:** | - создать условия для освоения студентами теоретических знаний по кулинарной разделке и обвалке говядины |
| **- образовательные** |
| **- развивающие** | - содействовать развитию у студентов способности к профессионально-аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности |
| - содействовать развитию навыков самоконтроля |
| **- воспитательные** | - способствовать воспитанию чувства ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности |
| - создать атмосферу творческого поиска, эмоциональной приподнятости, радости познания и преодоления при выполнении более сложных заданий, упражнений и операций |
| **Планируемые результаты:** | -проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса  |
| **- освоенные умения** |
| - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса  |
| - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса |
| - оценивать качество готовых блюд |
| **- формируемые компетенции** | ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса |
| **Объекты деятельности** | - стандарты |
| - технологический процесс кулинарной разделки и обвалки говядины |
| **Тип урока** | - изучение нового материала |
| **Методы проведения** | - словесный: беседа |
| - наглядно-демонстрационные: презентация, плакаты |
| - практический: тестирование, самостоятельная работа |
| **Форма проведения** | урок - лекция |
| **Межпредметная интеграция** | ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве:- тема «Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария»;- тема «Санитарно-гигиенические требования к сырью»;- тема «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» |
| ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров:- тема «Мясо убойных животных» |
| ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места:- тема «Организация работы мясного цеха»;- тема «Холодильные шкафы» |
| ОП.07. Охрана труда в общественном питании:- тема «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования»;- тема «Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок» |
| МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов:- тема «Первичная обработка мяса» |
| **Ресурсы:** | 1. Н. А.Анфимова, Л.Л.Татарская Кулинария:

учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 328 с. |
| **- основная литература** |
| **- дополнительная литература** | 1. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с. |
| 2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. |
| 3. З.П.Матюхина. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. |
| 4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. |
| **Учебно-наглядные пособия** | - видео – ролик «Разделка частей говядины» |
| - ГОСТ 31797-2012 - Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия |
| - дидактический материал: тесты, оценочная ведомость. |
| - ТСО: система мультимедиа, ноутбук, лицензионное программное обеспечение |
| **Новые понятия** | - кулинарное использование частей мяса |
| **Ход учебного занятия** |
| **Этап урока** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность студентов** |
| **Организационный момент –**2 мин | Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку | Приветствуют преподавателя, староста докладывает о готовности группы к началу урока |
| Дает эмоционально – психологическую установку на урок. Знакомит студентов с особенностями и структурой урока | Настраиваются на взаимное сотрудничество. Выстраивают индивидуальную траекторию успеха собственной деятельности, знакомятся с критериями оценки |
| **Подготовка к изучению нового материала через повторение и актуализацию опорных знаний в форме фронтального опроса –**10 мин | Организует деятельность студентов, направленную на повторение изученного материала в форме фронтального опроса: по классификации и пищевой ценности мясного сырья; по механической кулинарной обработке мяса; по органолептической оценке, качества основного сырья | Работают индивидуально, отвечая на вопросы, корректируют результаты собственной деятельности |
| **Сообщение темы, цели, задач урока и мотивация учебной деятельности –**3 мин | Организует ситуацию постановки познавательной деятельности студентов, мотивирует обучающихся на определение задач урока | Совместно с преподавателем определяют тему, формулируют цели, задачи предстоящей деятельности |
| **Ознакомление с новым материалом –**11 мин | Демонстрирует разделку передней и задней четвертины на отруба при помощи презентации, плакатов. | Знакомятся с кулинарной разделкой говяжьей передней и задней четвертины |
| Знакомит студентов с сортировкой и кулинарным использованием частей мяса | Знакомятся с кулинарным назначением частей мяса говядины |
| **Закрепление и осмысление нового материала***(тестирование,**самостоятельная работа)***–**14 мин | Организует деятельность студентов, направленную на первичное закрепление нового материала путем решения тестовых заданий | Используя полученные знания, отвечают на вопросы тестовых заданий |
| Организует деятельность студентов, направленную на закрепление нового материала путем выполнения самостоятельной работы | Используя полученные знания на уроке, самостоятельно выполняют полученное задание |
| **Подведение итогов урока –**5 мин | Организует рефлексивную ситуацию и инициирует деятельность обучающихся по оценке качества выполненных работ | Оценивают совместную деятельность по достижению результата |
| Корректирует деятельность студентов исходя из наиболее часто встречаемых нарушений | Анализируют рабочую ситуацию, осуществляют коррекцию собственной деятельности |
| Выдает домашнее задание | Изучают папку-накопитель с учебно-технологической документацией |