

ПЛАН ОТКРЫТОГО УРОКА

на конкурс «Преподаватель года – 2015»

Дата: 07. 04. 2015.

**Преподаватель** Энбрехт Галина Васильевна

**Профессия:** 260807.01 Повар, кондитер

**Цикл:** профессиональный

**МДК 3.1. Технология приготовления супов и соусов**

**Раздел 2.** Приготовление простых супов.

**Тема.** Приготовление и отпуск заправочных супов

**Тип урока.** Повторительно-обобщающий (Скакун В.А.)

**Цели урока.**

**Образовательная:** обобщить и систематизировать у обучающихся знания по ассортименту и правилам приготовления заправочных супов (ПК 3.2).

**Развивающая:** создать условия для развития интереса к профессии (ОК 1), коммуникативных качеств (ОК 6), умений организации, анализа и коррекции собственной деятельности (ОК 2, ОК 3).

**Воспитательная:** способствовать формированию внимательности, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма

**Формы организации учебно-познавательной деятельности обучающихся.**

Фронтальная, индивидуальная, групповая (в малых группах).

**Методы урока.** Объяснение, беседа, мозговой штурм, обсуждение, демонстрация слайдов, демонстрация работ обучающихся

**Междисциплинарные связи.**

1. МДК 1.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;

2. МДК 2.1. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

### **Учебно-методическое обеспечение занятия.**

1. ЭУМК ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»: электронная презентация «Приготовление и отпуск заправочных супов» (8 слайдов), (приложение).
2. Раздаточный материал – конверты с изображениями продуктов и наименованиями процессов, необходимых для составления технологических схем приготовления заправочных супов (3 шт.)

### **Материально-техническое обеспечение занятия.**

1. ТСО – компьютер (1 шт.), проектор (1 шт.).
2. Ватман (3 шт.), маркеры (6 шт), клей (6 шт.).

### **Формируемые компетенции.**

ПК 3.2	Готовить простые супы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя из целей и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

## ХОД УРОКА

Этапы урока	Методы проведения	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
<p>1. Организационный момент</p> <p><i>(Слайды 1, 2)</i></p>	<p>Беседа</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проверка готовности к уроку;</li> <li>• определение с обучающимися темы и целей урока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• готовятся к уроку;</li> <li>• обсуждают тему и цели урока.</li> </ul>
<p>2. Обобщение и систематизация знаний</p> <p><i>(Слайды 3, 4, 5)</i></p>	<p>2.1. Актуализация опорных знаний обучающихся: обсуждение, демонстрация слайдов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обсуждение материала с обучающимися:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент заправочных супов;</li> <li>- подготовка продуктов для приготовления заправочных супов;</li> <li>- правила приготовления заправочных супов.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• смотрят слайды, включаются в обсуждение, дополняют информацию</li> </ul>
<p><i>(Слайд 6)</i></p>	<p>2.2. Освоение методики составления технологических схем: демонстрация слайдов, объяснение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация приемов составления технологических схем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• слушают, смотрят слайды</li> </ul>

	2.3. Работа в малых группах: мозговой штурм	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выдача заданий командам по составлению технологических схем;</li> <li>• контроль и помощь при выполнении заданий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирают задания в конвертах, определяют вид супа, составляют технологическую схему.</li> </ul>
	2.4. Демонстрация и обсуждение выполненных заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обсуждение с обучающимися выполненных заданий, указание недочетов и ошибок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• представляют выполненные задания, поясняют, отвечают на вопросы</li> </ul>
(Слайд 7)	2.5. Обобщение материала	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составление с обучающимися определения заправочных супов и выявление общих признаков их приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обсуждают, отвечают на вопросы</li> </ul>
3. Подведение итогов урока, рефлексия (Слайд 8)	Обсуждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• побуждение обучающихся к обсуждению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• включаются в обсуждение</li> </ul>
4. Информация о домашнем задании	Объяснение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка к контрольной работе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• слушают</li> </ul>

Преподаватель \_\_\_\_\_ Г.В.Энбрехт

Здравствуйте. Ребята, вы скоро заканчиваете 2 курс и многое уже должны знать и уметь.

Скажите, из каких блюд должен состоять наш обед?

А какие из этих блюд состоят из жидкой основы и гарнира?

Ассортимент супов очень широк. А какие супы получили самое широкое распространение в русской кухне?

Конечно, заправочные!

Сл.2. Итак, наш урок посвящен заправочным супам. Вы уже прошли эту тему, поэтому наша задача сегодня осмыслить пройденный материал, подытожить эту работу.

Вы сегодня работаете группами.

Итак, заправочные супы. Давайте вспомним, какие виды супов относятся к этой группе?

Сл.3. Верно. Посмотрите, не забыли ли мы чего-то. Отлично!

Скажите, а какие продукты используют для их приготовления?

Да. Следовательно, их надо как-то подготовить?

Сл.4.

Скажите, а какой продукт является обязательным для приготовления щей? борщей? рассольников? солянок?

Хорошо, молодцы. Но мы должны помнить, что наш суп только тогда будет действительно качественным, если он будет красивым, вкусным и полезным. А для этого необходимо соблюдать правила приготовления заправочных супов.

Сл.5. Давайте их вспомним!

Теперь посмотрим, все ли мы назвали.

Молодцы! Вспомнили много нужного и интересного: и ассортимент заправочных супов, и подготовку продуктов, и правила их приготовления. Следовательно, теперь мы уже сможем, применив эти правила, приготовить любой заправочный суп, зная набор продуктов. Правильно? А для того, чтобы легче запомнить технологию приготовления, мы научимся составлять технологические схемы.

Слайд 6. Рассмотрим пример: суп картофельный с лапшой домашней.

Все ли вам понятно?

А теперь я предлагаю вам поработать группами. У меня на столе лежат конверты с заданиями. В них есть карточки с продуктами и процессами. Ваша задача: основываясь на полученных знаниях составить технологическую схему какого-либо супа и представить ее на доске. А какой суп вам достанется, догадайтесь сами по составу продуктов! Для выполнения задания – 5 мин. Сначала можно разложить карточки на ватмане, затем, когда схема будет составлена, приклеить их и маркером нарисовать стрелки. Прошу, выбирайте конверты. Если вам покажется, что не хватает к.-л. продуктов или процессов, то можете их дописать сами. У вас на столах есть ватман, клей и маркеры.

Закончили? Пожалуйста, представители команд, назовите ваш суп и представьте ваши схемы.

Замечательно. Таким образом, с помощью таких опорных схем, мы с вами повторили и привели в систему знания технологического процесса приготовления трех видов самых распространенных заправочных супов: это – щи, борщи, рассольники. Т.е. определили, как подготавливают продукты для их приготовления, в какой последовательности осуществляют закладку, чем и когда заправляют, как подают.

И теперь, я думаю, вы готовы ответить на основные вопросы нашего урока:

- что же такое заправочные супы,
- чем они отличаются от других супов,
- каковы особенности их приготовления.

Правильно. А теперь давайте посмотрим на слайд, чтобы убедиться, что мы с вами все определили верно.

Молодцы, вы отлично справились с работой! Наш урок закончен, всем спасибо!