

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Часть 2



Формирование профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций

Сборник проектов интегрированных учебных занятий
Часть 2

Барнаул 2024

УДК 377.1

ББК 74.4

*Рассмотрено на заседании кафедры
педагогике профессионального образования
протокол № 4 от 26.04.2024*

Составители

Платонова Н. А., канд. пед. наук, заведующий кафедрой педагогики профессионального образования КАУ ДПО «АИРО имени А. М. Топорова»

Агафонова И. Д., канд. пед. наук, декан факультета развития профессионального образования КАУ ДПО «АИРО имени А. М. Топорова»

Рецензент

Мамеева О. В., заместитель директора по учебной работе КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий», канд. филол. наук.

Ф79

Формирование профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций: сборник проектов интегрированных учебных занятий. Часть 2 / сост. Н.А. Платонова, И.Д. Агафонова. – Барнаул, 2024. – 73 с.

Сборник включает проекты интегрированных учебных занятий педагогов профессиональных образовательных организаций Алтайского края, разработанных по итогам обучения по ДПП «Формирование профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций» (21-24 ноября 2023 года).

Материалы сборника направлены на содействие профессионализации общеобразовательных предметов за счет интеграции со специальными дисциплинами и профессиональными модулями по профессии «Повар-кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело».

Настоящий сборник предназначен для педагогических работников профессиональных образовательных организаций.

Оглавление

Введение.....	4
Методические рекомендации по проектированию профессионально направленного интегрированного учебного занятия с использованием кейсов.....	7
Проект интегрированного учебного занятия № 1 Тема: Кухня. Производственные помещения и оборудование.....	8
Проект интегрированного учебного занятия № 2 Тема: Приготовление заварного полуфабриката.....	25
Проект интегрированного учебного занятия № 3 Тема: Кулинария – это искусство или наука. Приготовление изделий из дрожжевого теста (опарный способ) с начинкой.....	33
Проект интегрированного учебного занятия № 4 Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	41
Проект интегрированного учебного занятия № 5 Тема: Рецептуры, технология приготовления, подача коктейлей.....	46
Проект интегрированного учебного занятия № 6 Тема: Пароконвектомат. Назначение, устройство и правила эксплуатации.....	56
Проект интегрированного учебного занятия № 7 Тема: Роль органического земледелия в решении проблем отношений между человеком, природой и обществом.....	66
Список литературы.....	72

Введение

Актуальность формирования профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций как инструмента активизации познавательной деятельности обусловлена прежде всего необходимостью синхронизации образовательной деятельности профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования с запросами бизнеса и региональных экономик, что является основной целью Федерального проекта «Профессионалитет».

Среди ключевых задач проекта – создание образовательно-производственных центров (кластеров) и образовательных кластеров среднего профессионального образования. Они представляют собой интеграцию колледжей и организаций реального сектора экономики и организаций, действующих в отраслях, характерных для субъектов малого и среднего предпринимательства и социальной сферы.

Все колледжи и предприятия, входящие в кластер, подписывают партнерское соглашение, согласно которому работодатели получают возможность участвовать в управлении колледжами: регулировать разработку и реализацию образовательных программ, определять требуемое оснащение зон по видам работ, привлекать своих работников к наставничеству на производстве. В кластере выделяется колледж, модернизируемый под ключ. В этом колледже при непосредственном участии опорного работодателя формируются управленческая структура, педагогический состав, разрабатываются новое содержание и структура образовательных программ, создаются учебно-производственные комплексы.

В рамках проекта внедрены новые, интенсивные образовательные программы, ориентированные на потребности отраслевых рынков труда и конкретных предприятий. Для формирования таких программ создана информационная платформа «Цифровой конструктор компетенций».

Весь кадровый состав кластера: педагогические работники, мастера производственного обучения, работники, ответственные за воспитание, и представители управленческих команд – проходят обучение по компетенциям, необходимым для эффективной реализации федерального проекта «Профессионалитет». Они получают педагогические, производственные, управленческие навыки, навыки конструирования образовательных программ под запросы работодателей и экономики.

Разработан новый механизм формирования и оценки общего объема региональных контрольных цифр приема. Отраслевые работодатели принимают непосредственное участие в формировании их структуры и объема, что позволяет управлять развитием отрасли в части подготовки кадров.

Федеральный проект «Профессионалитет» стал локомотивом комплексной перезагрузки системы среднего профобразования. Среди его задач с учетом растущего интереса молодежи к обучению в колледжах – широкое распространение отраслевой модели подготовки кадров и массовая подготовка специалистов среднего звена и рабочих по востребованным специальностям и профессиям.

Профессиональная направленность личности является важным фактором, определяющим профессиональное становление обучающихся в процессе обучения в профессиональной образовательной организации. По мнению Б. Г. Ананьева, Л. С. Выготского, Э. Ф. Зеера, Э. Эриксона, сензитивным периодом для формирования профессиональной направленности личности является юношеский период. До окончания школы становление профессиональной направленности выступает одной из сторон развития личности и индивидуальности, а в студенческом возрасте профессиональная направленность является центральным, стержневым аспектом психического развития.

Поэтому именно в среднем профессиональном учебном заведении целесообразно формировать профессиональную направленность личности.

Формировать профессиональную направленность — это значит укреплять у обучающихся положительное отношение к будущей профессии, интерес, склонности и способности к ней, стремление совершенствовать свою квалификацию после окончания учебного заведения, удовлетворять свои основные материальные и духовные потребности, постоянно занимаясь избранным видом профессионального труда, развивать идеалы, взгляды, убеждения, престиж профессии в собственных глазах будущего специалиста. Личностно-профессиональное развитие — это процесс формирования личности, ориентированный на повышение профессиональных достижений, ее профессионализма, осуществляемый в саморазвитии, профессиональной деятельности и профессиональных взаимоотношениях.

Можно выделить два пути формирования профессиональной направленности.

Первый путь основан на убеждении обучающихся в возможностях овладения профессией, внушении им уверенности в перспективности будущей работы, пропагандировании трудовых традиций, показе производственных и эстетических сторон профессии, ее творческого характера. Каждое учебное заведение располагает убедительными примерами трудовых достижений, заслуг и социального продвижения своих выпускников.

Другой путь — организация деятельности, учебы, общественной работы обучающихся с учетом требований их будущей профессиональной деятельности. Профессиональная направленность приобретает нужные черты в деятельности, которая по содержанию и условиям своего осуществления психологически и фактически приближена к деятельности специалиста после окончания учебного заведения. Необходимо моделировать профессиональный труд (его задачи, стиль, способы, мотивы и т. д.), создавать условия, при которых студенты на основе полученных знаний, опыта, качеств упражняются в успешном выполнении функций специалистов по профилю своего учебного заведения.

Невозможно рассматривать формирование профессиональной направленности вне рамок деятельностного подхода. Развитие профессиональной направленности происходит в процессе жизнедеятельности личности под влиянием различных факторов объективного и субъективного плана.

При создании условий моделирования профессиональных ситуаций, выполнения профессиональной или адекватной ей социальной деятельности происходит понимание сущности профессии, формируется образ профессии, складывается профессиональное самосознание и профессионально важные качества личности, профессиональная пригодность. При этом важную роль играет эмоциональная увлечённость профессией как основной механизм профессионализации на начальном этапе специализации.

Мотивирующим компонентом формирования профессиональной направленности обучающихся среднего профессионального образования выступают перспективы. На основе общезначимых перспектив формируются мировоззрение, взгляды, убеждения и идеалы, система целей и установок, намерений. Перспективы выступают в качестве отдельной цели обучающегося.

Таким образом, формирование профессиональной направленности происходит под влиянием внешних и внутренних условий при активном включении обучающегося в учебно-профессиональную или профессионально трудовую деятельность.

Важным условием именно активной позиции обучающегося является видение перспективы своей деятельности. Эмоциональный компонент является ведущим на начальной стадии формирования профессиональной направленности. Профессиональная направленность порождает перспективную активность, которая выступает в виде жизненных профессиональных планов и определяет «сегодняшнюю» деятельность.

Чтобы максимально соответствовать потребностям экономики, система среднего профобразования должна быть гибкой и ориентироваться на ожидания и запросы экономики и работодателей, отвечать темпам и современным требованиям технологического и цифрового развития.

**Методические рекомендации по проектированию профессионально
направленного интегрированного учебного занятия
с использованием кейсов**

Примерный перечень ориентиров для отбора предметного содержания с учетом профессии/специальности и требований рынка труда для разработки кейса

- условия труда на предприятии/в организации;
- инструкции по соблюдению техники безопасности, на которые опираются сотрудники предприятия/организации при выполнении работ;
- знания, необходимые представителям профессии/специальности;
- навыки (профессиональные и надпрофессиональные), необходимые представителям профессии/специальности;
- технологические процессы предприятия/организации;
- перечень производственных помещений (цехов, лабораторий, мастерских и т.п.);
- оборудование предприятия/организации, используемое для производства продукции/оказания услуг;
- возможности возникновения нештатных/аварийных ситуаций и способы их предотвращения и ликвидации
- наличие вредных факторов на производстве;
- соблюдение предприятием/организацией требований, касающихся охраны окружающей среды.

Критерии оценивания решения кейса

1. Полнота решения кейса (выявление ошибок, описание необходимых верных действий, составление перечня инструкционных материалов для верного выполнения действий).
2. Степень самостоятельности в подходе к анализу кейса и его решению. Доказательность и убедительность.
3. Наличие собственных взглядов на проблему.
4. Форма изложения материала (грамотность, культура устной/письменной речи, использование приемов визуализации).

Требования к профессионально направленному интегрированному учебному занятию

1. Четко сформулированная учебная задача, направленная на формирование профессиональных компетенций обучающихся.
2. Обеспечение высокой активности обучающихся через использование современных педагогических технологий.
3. Связь задач с будущей профессиональной деятельностью.
4. Обобщение определённых разделов общеобразовательных предметов, учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, связанных с конкретной профессией/специальностью.

Алгоритм проектирования профессионально направленного интегрированного учебного занятия с использованием кейсов

- определение профессии/специальности, по которой будет разрабатываться интегрированное учебное занятие;
- отбор предметного содержания с учетом профессии/специальности и требований рынка труда в процессе образовательной стажировки (на предприятии/организации);
- определение целей и задач интегрированного учебного занятия, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- определение содержания общеобразовательных предметов, учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, которое планируется использовать в интегрированном учебном занятии для решения ситуации, связанной с будущей профессией;
- включение в учебное занятие предварительно разработанного кейса;
- оформление проекта профессионально направленного интегрированного учебного занятия.

Проект интегрированного учебного занятия № 1

Тема: Кухня. Производственные помещения и оборудование

Разработчики:

- Конюкова Елена Анатольевна, преподаватель иностранного языка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Киян Валерия Александровна, преподаватель иностранного языка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель технологии и организации общественного питания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Быструшкина Лариса Анатольевна, преподаватель организации общественного питания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Пироженко Лариса Григорьевна, преподаватель технологии и организации общественного питания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Куминова Елена Алексеевна, преподаватель технологии и организации общественного питания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Колосенко Алина Владимировна, мастер производственного обучения по направлению организация обслуживания в общественном питании КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Сотникова Фаина Анваровна, преподаватель химии КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Лобанова Елена Сергеевна, преподаватель истории КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Ермоленко Анастасия Александровна, мастер производственного обучения по направлению технология продукции общественного питания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Тип занятия: Комбинированное занятие

Перечень общих компетенций (код и наименование):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Перечень профессиональных компетенций (код и наименование):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Междисциплинарные связи:

№	Дисциплина	Тема
1.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Классификация и характеристика основных типов организаций питания. Механическое оборудование. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование.
2.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
3.	МДК. 02. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.	Информатика	Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания

Методическое и техническое обеспечение занятия:

1. Раздаточный материал.
2. Мультимедийная установка, презентация MS PowerPoint.

Учебник, Информационные источники

1. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для вузов / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13058-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518052> (дата обращения: 24.10.2023).
2. Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12535-9. — URL: <https://book.ru/book/951671> (дата обращения: 10.10.2023). — Текст : электронный.
3. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 14-е изд., стер. - М. : Академия, 2018.

Описание основных этапов занятия

Этапы занятия, продолжительность	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
1. Организационный этап занятия		
<p>Вхождение в тему и создание условий для осознанного восприятия нового материала, (15 минут)</p>	<p>Приветствует всех присутствующих в аудитории. – Добрый день, рада видеть вас на своем занятии. Good morning, students. Glad to see you. Сегодня на занятии мы будем работать в малых группах. Перед началом занятия при входе в аудиторию вы получили жетон. Я попрошу вас сгруппироваться по командам, исходя из цвета жетона. Каждая группа определяет лидера, который будет корректировать работу группы, следить за временем</p>	<p>Приветствуют преподавателя. Слушают, включаются в речевую деятельность.</p>

	<p>выполнения заданий, подводить итоги.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назовите имена лидеров. - А также вы получили лист оценивания, в который вы будете вносить результаты своей работы по каждому этапу занятия. - Чтобы узнать тему нашего занятия, я предлагаю вам посмотреть видеоролик. <p>Today we will work in small groups. At the entrance to the classroom you received a token. I ask you to form teams based on the color of the token.</p> <p>Each group appoints a leader who will adjust the work of the group, monitor the time of completion of tasks, and summarize the results.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Name the leaders. - You have also received an assessment sheet in which you will enter the results of your work at each stage of the lesson. <p>- To find out the theme of our lesson, I suggest you watch the video (Демонстрирует видеоролик (оснащение домашней кухни и профессиональное оборудование, имеющееся в лаборатории академии)).</p> <p>Задаёт вопрос:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Скажите, о чем был ролик? <p>Tell me, what was the video about?</p> <p>Задаёт вопрос:</p>	<p>Называют имена лидеров. Изучают лист оценивания, задают вопросы.</p> <p>Смотрят видео.</p> 
--	--	---

	<p>- Можете ли вы назвать по-английски оборудование, используемое профессиональными поварами?</p> <p>- Can you name in English the equipment used by professional chefs?</p> <p>- А теперь, попробуйте сформулировать тему нашего занятия.</p> <p>- And now, try to formulate the topic of our lesson.</p> <p>- Вы мыслите правильно, но хочется уточнить следующим образом: «Кухня. Производственные помещения и оборудование».</p> <p>- You are right, but I would like to clarify it as follows: "Kitchen. Professional areas and equipment".</p> <p>Зафиксируйте тему занятия в тетради. Fix the theme of the lesson your exercise books.</p> <p>- Сформулируйте цель занятия. Верно, цель нашего занятия звучит так: Познакомиться с названиями и назначением производственных помещений и профессионального оборудования предприятий общественного питания. Seeing the topic, try to formulate the aim of the lesson.</p>	<p>Отвечают на вопрос преподавателя.</p> <p>- В ролике показана разница между домашним кухонным инвентарем и профессиональным оборудованием. Пытаются назвать оборудование. Поясняют, что большую часть названий не знают. Формулируют тему занятия. Записывают тему в тетрадь. Формулируют цель занятия. Составляют план достижения цели.</p>
--	---	--

	<p>That's right, the aim of our lesson is: Learn the names and purpose of professional areas and equipment of catering establishments.</p> <p>- Зная тему и цель занятия, составим план достижения цели. Я предлагаю каждой группе подумать и озвучить свои идеи. Итак, план занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) изучить названия производственных помещений и оборудования на английском языке; 2) отработать языковой материал через поисковое чтение; 3) применить изученный материал, для составления устного высказывания по теме. <p>According to the theme and aim of the lesson, let's make a plan to achieve the goal. I invite each group to think and sound their ideas. So, the lesson plan is:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) to study the names of professional areas and equipment in English; 2) to work out lexical material through search reading; 3) to apply the material by speaking on the topic. <p>Итак, мы спланировали свою деятельность, будем реализовывать план.</p> <p>So, we have planned our activities, let's implement the plan.</p>	
--	---	--

3. Основной этап занятия		
Освоение нового материала (55 мин)	<p>- Вы уже знаете, что предприятие общественного питания делится на определенные зоны. You already know that a catering company is divided into certain zones.</p> <p>Смотрят схему расположения кухонных зон на слайде (Приложение 1). Это</p> <ul style="list-style-type: none"> - горячий цех (main kitchen) - холодный цех (cold preparation area) - зона обслуживания (service area) - зона мытья посуды (dishwashing area) - холодильная камера (cold storage room) - кладовая (storeroom). <p>Произносит названия зон и просит обучающихся повторить.</p> <p>- А теперь я вам предлагаю поработать с текстом. Каждый участник группы получает свой вариант текста. После прочтения текста необходимо обменяться информацией с остальными членами группы и совместно выполнить задание And now I suggest you to work with the text.</p>	<p>Рассматривают схему. Повторяют названия зон. Записывают в тетрадь.</p> <p>Каждый обучающийся читает свой текст и</p>

	<p>Each member of the group receives his own version of the text.</p> <p>After reading the text, it is necessary to exchange information with the rest of the group and jointly complete the task</p> <p>Задание 1. Определите верные и неверные утверждения, исправьте ошибки. Ответы внесите в специальный бланк Task 1. Say if the statements are true or false and correct the mistakes. Write down the answers in a special form. (Приложение 2). На выполнение задания вам дается 15 минут.</p> <p>You have 15 minutes to complete the task.</p> <p>- Время вышло. Проверьте свои ответы еще раз. Обменяйтесь бланками ответов с другой группой. Давайте проведем взаимопроверку. Каждая группа по очереди зачитывает ответ на один вопрос.</p> <p>- Time is over. Check your answers again. Exchange answer forms with another group. Let's do a mutual check. Each group reads out the answer to one question in turn После этого вы увидите правильный ответ на слайде.</p> <p>After that, you will see the correct answer on the slide.</p> <p>- Теперь посчитайте количество правильных</p>	<p>обменивается информацией с остальными членами группы. После обмена информацией группа совместно выполняет задание (заполняет бланк)</p> <p>Группы обмениваются бланками ответов в которых они записали свои ответы, проводят взаимопроверку по эталону. Выставляют оценки в лист оценивания.</p> <p>Обмениваются бланками ответов с другой группой. Каждая группа по очереди зачитывает ответ на один вопрос, сверяет с эталоном ответов, помечает правильные ответы знаком «+».</p> <p>Проставляет оценку согласно критериям, приведенным в оценочном листе.</p>
--	--	--

ответов и проставьте оценку согласно критериям, приведенным в оценочном листе.

Now count the number of the correct answers and put down the score according to the criteria given in the special form.

- Как вы поняли, каждая зона имеет особое назначение и требует определенного оборудования. Некоторые названия вам уже знакомы, а с другими мы познакомимся в течение занятия.

Мы продолжаем работать в группах. Наведите камеры смартфонов на QR-код и пройдите по ссылке.



As you understand, each area has a special purpose and requires certain equipment. Some of the names are already familiar to you, and we will get acquainted with others during the lesson.

We continue to work in groups. Point your smartphone cameras at the QR code and follow the link. Перед вами откроется слайд с упражнением. Соотнесите

Проходят по ссылке на образовательную платформу LearningApps Соединяют названия кухонных приборов с изображениями.

По очереди выходят к экрану и соотносят одно из изображений с названием прибора.

Произносят названия за преподавателем.

	<p>изображения с названиями кухонных приборов. При правильном выполнении задания пара «изображение и термин» исчезает.</p> <p>A slide with the exercise opens in front of you. Match the images with the names of the kitchen appliances. When the task is completed correctly, the pair "image and term" disappears.</p> <p>- Я вижу, вы все справились с заданием. Теперь для закрепления материала я попрошу каждого из вас выйти к экрану и соотнести одно из изображений с названием прибора.</p> <p>I see you've all done the job. Now, I will ask each of you to go to the screen and match one of the images with the name of the device.</p> <p>После выполнения обучающимися задания преподаватель демонстрирует слайды с изображениями и названиями кухонных приборов и отрабатывает произношение новых слов.</p> <p>- А теперь давайте отработаем произношение новых слов. На слайдах вы увидите изображения с названиями оборудования. Повторяйте названия вслед за мной.</p> <p>And now let's work out the pronunciation of the new words. On the slides you will see the images with the names</p>	<p>Лидеры групп производят оценку.</p> <p>Группы по очереди читают и переводят информацию о назначении оборудования и приборов, пытаюсь угадать названия приспособлений.</p>
--	---	--

	<p>of the equipment. Repeat the names after me.</p> <p>- А сейчас прошу лидеров оценить работу членов их групп и внести оценки в лист оценивания в графу «Задание 2».</p> <p>And now I ask the leaders to evaluate the work of the members of their groups and make assessments in the special form column "Task 2".</p> <p>Преподаватель организует освоение новых лексических единиц в форме игры «Поле чудес»</p> <p>- Вы познакомились с названиями кухонных приборов, а теперь соотнесем их с назначением. Я предлагаю сделать это в игровой форме. Представим, что вы попали на передачу «Поле чудес».</p> <p>You have got acquainted with the names of the kitchen appliances, and now let's match them with the purpose. I suggest doing this in a form of the game. Let's imagine that you got on the program "Wheel of Fortune".</p> <p>Я буду крутить барабан и та группа, номер которой выпадет на барабане, получит право ответить на вопрос, угадав название оборудования по его функциям. Если у группы нет ответа или ответ дан неверно, ход переходит к</p>	<p>Производят самооценку, вносят результаты в лист оценивания.</p> <p>Прослушивают текст, выполняют упражнение (записывают слова и заполняют кроссворд) (приложение 3)</p> <p>Лидеры проставляют оценки членам своих групп в листы оценивания.</p>
--	--	--

	<p>следующей группе. Итак, внимание на слайд.</p> <p>I will spin the Wheel and the group whose number will appear on the Wheel will get the right to answer the question, guess the name of the equipment by its functions. If the group has no answer or the answer is given wrong, the move goes to the next group. Look at the slide.</p> <p>- По итогам игры каждый из вас должен оценить себя самостоятельно согласно критериям оценки упражнения 3.</p> <p>Преподаватель организует закрепление лексического материала посредством проведения аудирования. Каждому обучающемуся выдается бланк с заданием (Приложение 3).</p> <p>- А сможем ли мы воспринять новый лексический материал на слух? Ведь в течение производственного процесса нам придется общаться в устной форме. And will we be able to perceive the new lexical material in oral speech? After all, during the production process we will have to communicate verbally.</p> <p>Сейчас мы поработаем с аудиозаписью. Ваша задача – прослушать текст дважды и заполнить пропуски словами из рамочки. Затем</p>	<p>Переходят по ссылке, регистрируются и проходят тест. Результаты тестирования вносят в оценочный лист.</p>
--	---	--

прослушайте текст еще раз и проверьте свои ответы.

Now we will work with the audio recording. Your task is to listen to the text twice and fill in the gaps with words from the frame. Then listen to the text again and check your answers.

После этого

оформите ответы, вписав их в сетку кроссворда. After that make out the answers by entering them into the crossword puzzle.

Данное задание выполняется индивидуально, подписывается и сдается мне на проверку.

Преподаватель выставляет оценки и возвращает кроссворды с оценками лидерам групп.

- Лидеры групп, проставьте оценки в листы оценивания, в графу «Задание 4».

Group leaders, put down the marks in a special form in the column "Task 4".

- Итак, мы изучили названия кухонных зон на предприятиях общественного питания, названия и назначение кухонных приборов на английском языке.

А сейчас давайте проверим, как вы усвоили новый материал. Для этого вам нужно будет пройти тестирование.

	<p>Наведите камеры ваших смартфонов на QR-код и пройдите по ссылке.</p>  <p>Укажите фамилию, имя и номер группы. Выполните задание на образовательной платформе «Мультиурок». Результат теста будет определен платформой автоматически, занесите его в лист оценивания в графу «Задание 5»</p> <p>So, we have studied the names and location of the kitchen areas at catering establishments, the names and purpose of the kitchen appliances.</p> <p>And now let's check how you learned the new material. Let's do the test.</p> <p>Point the cameras of your smartphones at the QR code and follow the link. Enter your full name and number of the group. Complete the task on the educational platform "Multiurok". The test result will be determined by the platform automatically, enter it in a special form in the column "Task 5".</p>	
<p>Применение изученного материала (15 минут)</p>	<p>- Подошло время применить изученный материал на практике. Первая и вторая группы</p>	<p>Объединяются в 2 подгруппы, обсуждают, рисуют план и составляют</p>

	<p>represents the result of each group's work. Draw a plan and make a topic in the volume of 10-15 sentences. You have 10 minutes to prepare, and 2 minutes to present the project.</p> <p>- Время вышло. Спикеры групп приглашаются для защиты проектов. Time's up. Group speakers are invited to defend projects.</p> <p>- Благодарю участников и прошу членов команд оценить работу своих оппонентов. Внесите оценки в лист оценивания, в графу «Задание 6». I thank the participants and ask the team members to evaluate the work of their opponents. Put the marks in the special form, in the column "Task 6".</p>	<p>Оценивают работу другой команды, вносят результат в лист оценивания.</p>
3. Заключительный этап занятия		
<p>Подведение итогов, домашнее задание, (3 минуты)</p>	<p>- Наше занятие подходит к концу. Кто может назвать тему занятия? Цель? Как Вы думаете, достигли мы ее? Our lesson is coming to the end. Who can name the topic of the lesson? What was the aim? Do you think we have achieved it?</p> <p>- Чтобы определить общую оценку каждого обучающегося, сложите оценки за все 6 заданий, которые вы видите в вашем оценочном листе, и вычислите среднее арифметическое. В</p>	<p>Называют тему и цель занятия. Отвечают на вопросы.</p> <p>Определяют оценку за занятие.</p>

	<p>последнюю графу проставьте общую оценку.</p> <p>- В качестве домашнего задания составьте диалог между шеф-поваром и менеджером ресторана на тему «Оснащение кухни современного ресторана» в объеме 10-15 реплик. В своем диалогическом высказывании используйте не менее 10 новых лексических единиц, изученных на сегодняшнем занятии.</p> <p>Your homework will be to make up a dialogue between the chef and the restaurant manager on the topic "Equipping the kitchen of a modern restaurant" in the amount of 10-15 replicas. In your conversations use at least 10 new lexical units studied in today's lesson.</p>	<p>Слушают, задают вопросы, записывают, уточняющие вопросы.</p>
<p>Организация рефлексии (2 минуты)</p>	<p>- Мне очень хотелось бы узнать Ваши впечатления о занятии.</p> <p> Попрошу Вас продолжить фразы, которые представлены на слайде.</p> <p>«Мне очень понравилось, что...»</p> <p>«Сегодня я узнал...»</p> <p>«Я хотел бы больше узнать о...»</p> <p>«Самым интересным для меня было...»</p> <p>- I would really like to know your impressions about the lesson.</p> <p>I will ask you to continue the phrases that are presented on</p>	<p>Отвечают на вопросы.</p>

	<p>the slide.</p> <p>"I really liked that..."</p> <p>"Today I found out..."</p> <p>"I would like to learn more about..."</p> <p>"The most interesting thing for me was..."</p>	
--	--	--

Проект интегрированного учебного занятия № 2

Тема: Приготовление заварного полуфабриката

Разработчики:

- Галаш Нина Дмитриевна, мастер производственного обучения, КГБПОУ «Новоалтайский лицей профессионального образования»,
- Золотых Николай Николаевич, мастер производственного обучения, КГБПОУ «Новоалтайский лицей профессионального образования»,
- Руппель Евгения Александровна, мастер производственного обучения, КГБПОУ «Новоалтайский лицей профессионального образования»,
- Рюмкина Татьяна Дмитриевна, мастер производственного обучения, КГБПОУ «Локтевский технологический техникум»,
- Дегтярева Ирина Николаевна, мастер производственного обучения, КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Тип занятия: урок обобщения и систематизации знаний.

Метод проведения: метод кейсов.

Цели занятия:

Образовательные:

- применение знаний в практической деятельности, формирование знаний и умений технологии приготовления заварного теста в контексте преподавания профессиональных модулей и общеобразовательных дисциплин;

Развивающие:

- развитие инициативы, уверенности в своих силах;
- развитие критического мышления;
- развитие творческого мышления;
- развитие умения делать обобщения и выводы;
- формирование умений работать в команде, планировать деятельность;

Воспитательные:

- формирование ответственности перед коллективом;
- формирование умений преодолевать трудности;
- воспитание ответственности за свое поведение;
- совершенствование навыков речи, культуры и поведения;
- воспитание привычки точно и быстро отвечать на поставленные вопросы;

- интегративные качества работника.

Задачи:

- сформировать у обучающихся знания о влиянии температуры на свойства заварного теста и его приготовления;
- выработать у обучающихся практические умения и навыки по организации рабочего места и соблюдению правил техники безопасности;
- сформировать у обучающихся знания о работе технологического оборудования;
- находить выход при решении производственных задач.

Формируемые универсальные учебные действия:

УУД 1	Умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки.
УУД 2	Умение осуществлять учебную деятельность: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
УУД 3	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность.
УУД 4	Использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности.
УУД 5	Умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования.
УУД 6	Умение осуществлять познавательную рефлексию как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения.
УУД 7	Умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.
УУД 8	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
УУД 9	Умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

УУД 10	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты.
УУД 11	Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
УУД 12	Умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации.
УУД 13	Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту.
УУД 14	Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.
УУД 15	Умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.
УУД 16	Умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности.

Формируемые общие компетенции:

43.01.09 Повар, кондитер	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Прогнозируемый результат: овладение профессиональными компетенциями

43.01.09 Повар, кондитер	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Междисциплинарные связи:

№	Модуль, дисциплина	Тема
1	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление изделий из заварного теста
2	Математика	Прикладные задачи. Расчеты по формулам
3	Физика	Электрический ток. Напряжение участка цепи
4	Информатика	Создание презентаций

Методическое и техническое обеспечение урока:

1. Раздаточный материал.
2. Мультимедийная установка, презентация MS PowerPoint.

Алгоритм проведения интегрированного урока

№ п/п	Время (мин.)	Наименование этапа	Содержание деятельности преподавателей	Содержание деятельности обучающихся
1	2	Организация начала занятий	Приветствуют обучающихся. Проверяют явку обучающихся. Вводное слово.	Слушают. Староста называет отсутствующих.

2	3	Мотивация к занятию	Рассказ об истории создания заварного теста (Заварное тесто было создано итальянским кондитером Попелини при дворе королевы Екатерины Медичи в 1540 году).	Слушают.
3	5	Определения цели занятия	Совместно с обучающимися формулируют цель.	
4	10	Контроль исходного уровня знаний	Проводит входное тестирование.	Осуществляют самопроверку по эталону
5	2	Инструктаж по работе с кейсом	Выдает задание.	Анализируют условие задачи, распределяют роли в команде.
6	40	Самостоятельная работа с кейсом	Сопровождает ход решения задач обучающимися.	Решают задачу, отвечают на вопросы, составляют презентацию.
7	10	Подведение итогов обсуждения, закрепления	Организует проверку выполнения заданий кейса.	Высказывают свои решения.
8	10	Контроль итогового уровня знаний	Оценивает кейс, тесты.	Самооценка.
9	5	Подведения итогов занятия с оценкой работы студентов	Оценивает результаты деятельности, достигли ли поставленной цели.	
10	3	Задания на дом	Выдача заданий, способы выполнения самостоятельной работы.	Получают задания, записывают.

Приложение 1

Оценочная матрица

№	ФИО	Тестирование	Ответы на вопросы	Кейс		
				1	2	3

1						
2						
3						
4						
5						
6						
Количество баллов		9	6	2	2	2
ИТОГО						21

Критерии оценивания

«отлично» - 20 – 21 баллов,
«хорошо» - 18 – 20 баллов,
«удовлетворительно» - 15 – 17 баллов.

Приложение 2

Вопросы для актуализации знаний

1) **В чем заключается особенность заварного теста?**

Особенность заварного теста в том, что при выпекании в нем создаются пустоты и полости, идеальные для наполнения различными начинками.

2) **Каким образом в заварном тесте образуется полость?**

Полости образуются из-за интенсивного парообразования при выпечке. Плотная корочка на поверхности не пропускает пары воды, под давлением которых и увеличивается объем.

3) **Какой должна быть влажность готового заварного теста?**

Влажность заварного теста — 53%.

4) **Перечислите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного полуфабриката?**

Приготовление заварки, охлаждение заварки, замес теста, формование и выпечка.

5) **Назовите признаки, по которым определяют готовность заварки и готового заварного теста?**

Готовность заварки определяется по наличию белого налета на дне посуды. Готовность полуфабриката определяется по цвету корки и наличию несквозных трещин на поверхности.

6) **Как температурный режим влияет на качество заварного полуфабриката?**

Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190—220°C 30-35 мин (сначала 12-15 мин при температуре 220°C, а затем при 190°C). Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получаются с разрывами на поверхности, при низкой температуре - с плохим подъемом.

Тест по теме «Приготовление заварного полуфабриката»

На выполнение тестового задания отводится 15 мин.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

1. Для приготовления заварного теста используют муку:
 - а) с низкой клейковиной
 - б) с высокой клейковиной
 - в) со средней клейковиной**
2. Заваренную массу охлаждают до температуры:
 - а) 90°C
 - б) 50°C
 - в) 60°C**
3. При заваривании тесто перемешивают:
 - а) деревянной лопаткой**
 - б) только железной лопаткой
 - в) в тестомесильной машине
4. Пустоты в заварном полуфабрикате образуются за счет:
 - а) муки и соли
 - б) маргарина
 - в) паров воды**
5. Изделия выпекают при температуре:
 - а) 100 – 120°C
 - б) 180 – 200°C
 - в) 190 – 220°C**
6. Перед выпеканием заварного полуфабриката кондитерский лист смазывают:
 - а) обильно жиром
 - б) посыпают мукой
 - в) смачивают водой**
7. Готовое заварное тесто должно быть:
 - а) густым**

- б) вязким**
- в) жидким

8. Если изделие из заварного теста выпекать при высокой температуре, то оно:

- а) будет расплываться
- б) будет трескаться**
- в) осядет

9. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

- а) яйца**
- б) соду
- в) масло

Приложение 3

Кейс «Влияние температуры»

Производственные ситуации

1. При выпечке полуфабрикат из заварного теста имеет недостаточный объем, осел, пустоты не образовались. На что надо обращать внимание при выпечке полуфабрикатов из заварного теста?

Ответ: На температуру и время ее воздействия при выпечке.

2. Из-за использования муки со слабой клейковиной полуфабрикат получился недостаточного объема и с малыми полостями. Что Вы можете предложить для улучшения качества полуфабриката в данной ситуации?

Ответ: Увеличить температуру при выпечке на 10 градусов.

3. На предприятии общественного питания выпекали изделия из заварного теста и в это же время в здании проводились общестроительные (сварочные) работы. Произошло замыкание в сварочном трансформаторе, в результате чего в сети упало напряжение, следовательно, нагревательные элементы жарочного шкафа стали работать не на полную мощность. Что произойдет с выпекаемыми изделиями?

Ответ: Если нет возможности разграничить работы, и ремонт электрооборудования затянется на длительное время, то полуфабрикаты из заварного теста отправляются в брак. Если авария устранилась быстро, то полуфабрикат будет с плохим подъемом.

Проект интегрированного учебного занятия № 3

Тема: Кулинария – это искусство или наука. Приготовление изделий из дрожжевого теста (опарный способ) с начинкой

Разработчики:

- Аникина Светлана Алексеевна, преподаватель КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»,
- Бабичева Марина Владимировна, преподаватель Шипуновского филиала КГБПОУ «Алейский технологический техникум»,
- Бессильная Анастасия Александровна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»,
- Кучеренко Татьяна Николаевна, преподаватель Шипуновского филиала КГБПОУ «Алейский технологический техникум»,
- Неделько Ирина Михайловна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Ключевский лицей профессионального образования имени А.В. Гукова»,
- Шешлянникова Татьяна Владимировна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Тальменский технологический техникум».

Цели урока:

Образовательные:

- ознакомить с историей кулинарного ремесла; показать тесную связь кулинарии с историей и литературой;
- показать влияние оформления блюд на аппетит человека;
- ознакомить с приготовлением грибного пирога.

Развивающие:

- развивать интерес к учению, к профессиям в сфере общественного питания;
- развивать умение приготовления изделий из дрожжевого теста;
- развитие коммуникативных навыков.

Воспитательные:

- создать условия для творческой самореализации личности;
- воспитывать самостоятельность, аккуратность и культуру труда при выполнении работы, интерес к историческим кулинарным рецептам.

Тип урока: интегрированный (технология + история + литература +химия).

Методы обучения: дискуссия с элементами лекции и беседы, демонстрация наглядных пособий, блюд; работа с дополнительными источниками информации; демонстрация трудовых приемов, мастер-класс.

Объекты работы: полуфабрикаты из дрожжевого теста и начинки (грибы, курица).

Наглядно-иллюстрационный материал:

- презентация к уроку;
- книги по кулинарии, истории, литературе;

- схема-плакат «Связь кулинарии с другими науками».

Оборудование и инструменты:

- мультимедиа проектор;
- ноутбук;
- экран;
- посуда;
- скатерть;
- салфетки;
- ножницы;
- спецодежда.

Межпредметные связи: история, литература, химия.

Профориентация: родственные профессии – кондитер, повар, кулинар.

Ход урока

Этапы урока	Содержание
I. Организация урока	Приветствие. Сообщение темы и целей урока.
II. Актуализация опорных знаний	<p>Преподаватель: Кто из нас не любит вкусно поесть? Наверное, мало найдется таких уникальных типов. Хорошо приготовленная пища – это маленький праздник для желудка, возможность получить настоящее удовольствие. Именно в этом случае нам на помощь приходит кулинария. Ну а все-таки: Что такое кулинария?</p> <p>Ответы обучающихся.</p> <p>Первое, что приходит на ум – кастрюли, сковородки, тарелки, и как результат – ужин на столе.</p>
III. Изучение нового материала	<p>Преподаватель: В словаре понятие кулинария объясняется так:</p> <p>Кулинари'я или кулина'рия (от лат. <i>culina</i> – кухня)– область человеческой деятельности, связанная с приготовлением пищи или собирательное название кушаний.</p> <p>По преданию, Кулина была служанкой и помощницей мифического врача Эскулапа (покровителя медицины) и его дочери Гигеи (покровительницы здоровья).</p> <p>Но по некоторым данным «кулинария» – слово французского происхождения и можно сказать, что французы заслужили это право. Ведь французская кулинария и кулинарные рецепты славятся на весь мир. Вообще изучение кулинарных рецептов различных стран и народов – очень интересное и занимательное занятие. Японское суши, французские</p>

устрицы, итальянское спагетти, украинский борщ, грузинское лобио, испанская паэлья, швейцарское фондю – вот самый минимальный список блюд, от одних названий которых уже начинают течь слюнки и хочется сразу же пойти на кухню и приготовить себе что-нибудь вкусненькое. Но на самом деле, кулинария – это немного больше ... Но в начале, обратимся к истории.

Преподаватель: Два миллиона лет назад первый человек появился из стада до-человеческих приматов. Мы начали проходить через важные эволюционные этапы – научились ходить на двух ногах, мозг стал крупнее. Кроме того, полтора миллиона лет назад наши предки научились готовить продукты. Готовые продукты легче переварить, безопаснее хранить, и это самый эффективный способ добавления сложных белков в диету раннего человека. Способность готовить пищу стала ключевой в развитии умственных способностей человека. Кулинария открыла разнообразие новых ингредиентов нашим голодным предкам. Ядовитые и несъедобные корни стали съедобными в запеченном виде. Не перевариваемые и твердые части пойманных животных стали нежными и вкусными. Со временем и сам способ нагревания еды претерпел эволюционные изменения. От открытого огня и запекания в углях, доисторический кулинар перешел к различным способам приготовления, поняв, что они также влияют на вкус пищи.

Преподаватель: Сегодня на занятии, используя все свои знания умения и навыки, мы с вами попробуем ответить на вопрос нашей темы «Кулинария – это наука или искусство?» На прошлом занятии вы получили задание по группам найти аргументы доказывающие:

1. I группа: Кулинария – это наука,
2. II группа: Кулинария – это искусство.

Обучающиеся I группы доказывают, что кулинария – это наука.

Преподаватель (вступая в дискуссию):

- Поднимите руки те, кто не любит чистить и тем более резать лук?

- А кто может объяснить: почему мы «проливаем слезы» когда режем лук?

Научное объяснение:

В клетках лука содержатся вещества летучей серы, которые выпускаются в воздух, когда в них вонзается нож. На глазах появляются слезы, потому что организм пытается смыть или растворить химические вещества перед тем, как они повлияют на глаза. Слезы – естественный способ организма смыть вредные вещества.

Существуют способы нарезки лука без слез. Например,

1. Очки для плавания создают физический барьер между веществами и глазами.
2. Охлаждение луковицы в холодильнике перед нарезкой снижает выделение вредных веществ.
3. Жевание петрушки окисляет вещества серы, обезвреживая их.
4. Еще один способ – поставить зажженную свечку рядом с разделочной доской. Как и жевание петрушки, этот процесс тоже окислит серу, изменит ее состав так, что она больше не будет вызывать слезы. Можно намочить порезанную пополам луковицу холодной водой – вода вступит в химическую реакцию с серой и не даст ей выделяться в воздух.
5. Высунуть язык, пока режете лук – влага на языке впитает химические вещества в воздухе до того, как они доберутся до глаз.

Преподаватель: Сделаем вывод: кулинария – это наука? ... **(Ответы обучающихся).**

Вывод: Кулинария – это наука о здоровой, вкусной и разнообразной пище, основанной на научной основе.

Преподаватель: А кто нам готовит здоровую, вкусную, разнообразную пищу? **(Ответы обучающихся).** Конечно же, – повара.

Известна история о Наполеоне, который, придя к власти, вызвал к себе повара и сообщил ему, что в его меню никогда не должно быть курицы. Объяснялось это просто. Бонапарт вырос в семье, которая жила на средства, получаемые от переработки кур. В их доме кур готовили на первое и второе, на завтрак, обед и ужин. Повар императора был крайне удивлен. Еще никто и никогда не говорил ему о том, что и как готовить. Когда наутро Наполеон увидел на столе курицу, он тут же позвал к себе кулинара. Тот предложил императору лишь попробовать приготовленное блюдо. Монарх согласился и отломил

небольшой кусочек от птицы. Распробовав блюдо, Наполеон больше никогда не давал никаких указаний своему повару. Почему? (**Ответы обучающихся**).

Преподаватель: Профессия повара является древнейшей профессией и в настоящее время ведущей рабочей профессией в общественном питании. От работы повара зависит здоровье людей. Он должен придерживаться рецепта, соблюдать определенную последовательность, соблюдать элементарные правила санитарии и гигиены, техники безопасности.

– А какие родственные профессии есть у повара? (**Ответы обучающихся:** кулинар, кондитер. Работа в отраслях пищевой промышленности: хлебопекарное производство, производство молочных продуктов, мясных продуктов, изделий из рыбы и морепродуктов, производство сахара и кондитерских изделий, консервирование плодов и овощей, виноделие и пивоварение, микробиологическое производство.)

Обучающиеся 2 группы доказывают, что кулинария – это искусство.

Преподаватель: История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь – в козленке, козленок – в овце, овца – в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.

Удивительно ли, что позднее в Древнем Риме поварское искусство достигло расцвета именно при помощи поваров греков? С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома. Затем после длительного застоя, в конце средних веков, благодаря бурному проникновению пряностей из восточных колоний, изысканная кухня получила дальнейшее развитие. Колыбелью изысканной кухни

	<p>стала Италия, особенно юг и Сицилия. При короле Людовике XIV испытала подъем поварского искусства Франция, и с тех пор эти европейские страны ведут непрерывное соперничество по кулинарной части</p> <p>Преподаватель: Сегодня русская национальная кухня – самая разнообразная в мире. Одних щей в ней насчитывается более 60! Каждое новое блюдо нужно освоить: а вдруг не получится? Не зря кулинарию называют искусством: она требует и терпения и умения.</p> <p>Преподаватель: В самом деле, искусство кулинарии – одно из самых древних. Настоящий повар – это талант, которым наделен не каждый человек. Повар – это тот же художник – творец-кудесник-фантазер. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие.</p> <p>Вывод: Кулинария – это искусство? (Ответы обучающихся).</p> <p>Вывод: Кулинария – это не просто умение приготовить кушать, это целое искусство, которое существует весьма давно и усовершенствовалось на протяжении множества столетий.</p> <p>Преподаватель: Выслушав аргументы и 1 и 2 группы можем сказать, что кулинария с одной стороны – искусство, а с другой стороны – наука, опирающаяся на достижения физики, химии, физиологии питания и других отраслей естествознания. Можно научиться и печь, и варить, и вырезать из овощей и фруктов целые композиции. Нужно лишь иметь определенные знания в этой области и желание. Теперь на практике попробуем показать, как можно обычный «Обломовский» пирог сделать произведением искусства.</p>
<p>IV. Практическая работа</p>	<p>Преподаватель: Цель практической работы: научиться готовить изысканное блюдо – грибной пирог.</p> <p>1. Вводный инструктаж</p> <p>– Вспомним рецепт и технологию приготовления дрожжевого теста. Перечислите продукты, необходимые для приготовления дрожжевого теста. <i>(Мука, вода, масло, дрожжи, сахар).</i></p> <p>– Кто напомнит коротко, технологию приготовления дрожжевого теста?</p>

Процесс приготовления дрожжевого теста: В дрожжи добавить чайную ложку сахара и немного теплой (около 50 мл), размешать и поставить в теплое место минут на 20. Муку просеять. Половину нормы муки засыпать в миску, добавить подогретую воду, замесить тесто, добавить сахар и дрожжи, которые уже поднялись. Тесто посыпать мукой, миску накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место (на 50-60 минут). Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке изделий.

Кейс группе №1

Ситуационная задача. Обучающийся получил задание приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Начал процесс приготовления в помещении с температурой воздуха 16 градусов. Для ускорения процесса подъема опары обучающийся использовал воду температурой выше 50 градусов. По истечению своей работы обучающийся не получил желаемого результата.

Вопрос: Какие ошибки были допущены?

Кейс группе №2

Ситуационная задача. Студент приступил к приготовлению начинки для пирога. По причине нелюбви лука в изделиях, студент выполнил слишком мелкую нарезку. При пассировке лука, продукт приобрел коричневый цвет, появился неприятный запах. Студент добавил подготовленные сырые грибы к луку. Что бы лук не потемнел еще сильнее, студент сократил время обжарки начинки.

Проанализируйте ситуацию

Вопрос: какие ошибки были допущены при приготовлении начинки?

2. Вспомним правила охраны труда при работе с электрической плитой, конвектоматом, кухонным инвентарем.

Правила санитарии и гигиены. (Спецодежда, вымыть руки)

3. Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста с начинкой:

	<p>Разогрейте конвектомат до 180 °С. В это время приготовьте начинку. Грибы нарежьте тонкими ломтиками. Лук и чеснок очистите. Лук нарежьте кубиками, чеснок измельчите.</p> <p>Разогрейте глубокую сковороду с оливковым маслом и обжарьте лук с чесноком до мягкости. Добавьте грибы и жарьте вместе 15 мин., пока влага полностью не испарится, а грибы не станут золотистыми. Нарежьте укроп и смешайте с грибной начинкой, посолите и поперчите. Снимите с огня и остудите.</p> <p>Обомните подошедшее тесто и разделите пополам. На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в пласты толщиной 5–7 мм.</p> <p>Выложите первый пласт на противень, застеленный пергаментом. На него положите грибную начинку, разровняйте и накройте вторым пластом теста. Аккуратно защипните края пирога.</p> <p>Накройте пирог салфеткой и оставьте для расстойки на 30 мин.</p> <p>Смажьте поверхность пирога маслом или крепким чаем и поставьте в духовку. Пеките 20–25 мин., до золотистого цвета. Готовый пирог достаньте из духовки и немного остудите. Подавайте теплым или полностью остывшим.</p> <p>4. Самостоятельная работа</p> <p>Обучающиеся самостоятельно собирают пирог.</p> <p>Текущий обход – проверить организацию рабочих мест и соблюдение безопасных приемов труда.</p>
<p>V. Итог урока</p>	<p>Преподаватель: Подведем итоги нашего практического занятия. Как вы считаете, мы познакомились с историей кулинарного ремесла?</p> <p>Ответы обучающихся.</p> <p>Преподаватель: Мы с вами убедились в тесной связи кулинарии с историей и литературой;</p> <p>Я предлагаю каждому из вас оценить свою работу на занятии используя три выражения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Сегодня я научился... -Я узнал... -Было интересно... -Было скучно... -Я работал... -У меня получилось... -Я не смог...

	<p>Уборка рабочих мест.</p> <p>Домашнее задание: попробуйте дома приготовить такой пирог. Сделайте фотографии и принесите в качестве зачетной работы этого практического занятия.</p>
--	---

Проект интегрированного учебного занятия № 4

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Разработчики:

- Бастина Лариса Михайловна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Ерохина Татьяна Николаевна, преподаватель КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Зарва Лариса Васильевна, преподаватель КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Лунина Светлана Ивановна, преподаватель КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Михайлова Татьяна Васильевна, преподаватель КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»,
- Руднева Лилия Александровна, мастер производственного обучения КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Тип занятия: урок обобщения.

Метод проведения: метод кейсов.

Цели занятия:

Образовательные:

- изучение организации и технического оснащения работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в контексте преподавания профессиональных модулей и общеобразовательных дисциплин;
- систематизация знаний обучающихся;
- осознание практической значимости изучаемого материала в профессиональной деятельности.

Развивающие:

- развитие инициативы, уверенности в своих силах;
- развитие критического мышления;
- развитие творческого мышления;

- развитие умения делать обобщения и выводы.

Воспитательные:

- формирование умений работать в команде, планировать деятельность;
- формирование ответственности перед коллективом;
- формирование умений преодолевать трудности;
- воспитание ответственности за свое поведение;
- совершенствование навыков речи, культуры и поведения;
- воспитание привычки точно и быстро отвечать на поставленные вопросы.

Методические:

- обмен опытом по проведению интегрированных уроков.

Формируемые общие компетенции:

43.01.09 Повар, кондитер	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые профессиональные компетенции:

43.01.09 Повар, кондитер	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Междисциплинарные связи:

№	Дисциплина	Тема
1	МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2	Математика	Прикладные задачи. Расчеты по формулам
3	Физика	Электродинамика. Законы постоянного тока
4	Литература	Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях

Кейс

В школьной столовой производят разнообразное количество мучной кондитерской и хлебобулочной продукции. При этом процесс организации производства осуществляется с применением различного технологического оборудования. Имея определенные возможности в столовой выпускают следующую продукцию; пироги, ватрушки расстегаи. Заведующей столовой необходимо определить расход сырья и количество затраченной энергии при производстве хлебобулочной продукции на 500 человек.

Задание:

1. Какой инвентарь, инструменты и приспособления применяют при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при замесе теста?
2. Какой инвентарь, инструменты и приспособления применяют при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, при разделке теста?
3. Какое сырье необходимо использовать для приготовления дрожжевого теста?
4. От какого тока работает оборудование в столовой?
6. Сколько ежедневно тратится энергии и сколько необходимо заплатить за потребление электроэнергии, если тестомес работает ежедневно (30 дней) по 4 часа, для выработки хлебобулочной продукции на 500 человек?

7. Какие условия необходимо соблюдать при хранении хлебобулочных изделий?

Алгоритм проведения интегрированного урока

№ п/п	Время	Наименование этапа	Содержание деятельности преподавателей	Содержание деятельности обучающихся
I.	7'	Организационный момент	Приветствуют обучающихся. Вводное слово	Слушают
II.	5'	Разделение на команды	Организируют распределение обучающихся по группам	Участвуют в распределении; представляют свою команду (название, состав)
III.	15'	Актуализация знаний	Проводят входное тестирование	Отвечают на вопросы теста, осуществляют самопроверку по эталону
IV.	10'	Целеполагание	Совместно с обучающимися формулируют цель	
V.	10'	Выдача кейса	Выдают задание	Анализируют условие задачи, распределяют роли в команде
VI.	20	Решение кейса	Сопровождают ход решения задач обучающимися	Решают задачу, отвечают на вопросы, составляют презентацию
VII	15	Презентация решений	Организируют взаимооценивание	Презентуют решение, обосновывают ответы, дополняют и оценивают ответы других команд
VII I.	5'	Рефлексия	Проводят рефлексию	Участвуют в рефлексии
IX.	3'	Подведение итогов	Подводят итоги	Участвуют в подведении итогов

Материал для актуализации на уроке

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Виды оборудования, виды теста.
2. Подготовка продуктов для приготовления теста.

Наименование продуктов	мука	соль	жидкость	жир	дрожжи	яйца	сахар
операции	нагревание						
	обеззараживание						
	сортировка						
	калибровка						
	растворение						
	пассерование						
	процеживание						
	взбивание						
	просеивание						

Физика, математика

У машины тестомесильной Foodatlas HO-25A мощность составляет 2,2 кВт. Работает она от сети с напряжением 220 В. Определите, сколько необходимо заплатить за потребление электроэнергии, если тестомес работает ежедневно (30 дней) по 4 часа. Стоимость 1 кВт/час электроэнергии составляет 5 рублей для юридических лиц.

Литература

Русская кухня не знала многих современных видов кондитерского теста. Все пироги, пирожки, ватрушки, кулебяки, расстегаи и прочие выпечные изделия готовили из дрожжевого, заварного, слоеного теста.

Под пирожными понимали пирожки и прочую выпечку. Вот, например, перечень пирожных, приведенный В. Левшиным и С. Друковцевым: «Четвертая подача, содержащая пирожные, каши и прочее: пирог круглый с курицей и яйцом, пироги: сладкий, блинчатый, подовый, печерский, пирожки карасики, пряженцы, сочни, сырники, крупеники, лапшевники, ватрушки и т.д.»

Но господа средней руки, что на одной станции потребуют ветчины, на другой поросенка, на третьей ломоть осетра или какую-нибудь запеканную колбасу с луком и потом, как ни в чем не бывало, садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или кулебякой с сомовым плёсом. (Сомовий плёс — «хвост у сома, весь из жира»). (Гоголь Н. В., *Мёртвые души*, 1835)

Проект интегрированного учебного занятия № 5

Тема: Рецептуры, технология приготовления, подача коктейлей

Разработчики:

- Зырянова Татьяна Геннадьевна, преподаватель КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»,
- Ропперт Анастасия Александровна, преподаватель КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум».

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.

Тип занятия: урок обобщения и систематизации знаний.

Метод проведения: метод кейсов.

Цели занятия:

Образовательные:

- познакомить обучающихся с ведением технологического процесса приготовления и подачи коктейлей, в контексте преподавания профессиональных модулей и общеобразовательных дисциплин;
- систематизация знаний обучающихся;
- осознание практической значимости изучаемого материала в профессиональной деятельности.

Развивающие:

- развитие инициативы, уверенности в своих силах;
- развитие критического мышления;
- развитие творческого мышления;
- развитие умения делать обобщения и выводы.

Воспитательные:

- формирование умений работать в команде, планировать деятельность;
- формирование ответственности перед коллективом;
- формирование умений преодолевать трудности;
- воспитание ответственности за свое поведение;
- совершенствование навыков речи, культуры и поведения;
- воспитание привычки точно и быстро отвечать на поставленные вопросы.

Методические:

- обмен опытом по проведению интегрированных уроков с применением ИКТ.

Формируемые универсальные учебные действия

УУД 1	Умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки.
УУД 2	Умение осуществлять учебную деятельность: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной

	профессиональной и общественной деятельности.
УУД 3	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность.
УУД 4	Использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности.
УУД 5	Умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования.
УУД 6	Умение осуществлять познавательную рефлексия как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения.
УУД 7	Умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.
УУД 8	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
УУД 9	Умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
УУД 10	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты.
УУД 11	Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
УУД 12	Умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации.
УУД 13	Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту.
УУД 14	Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на

	основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.
УУД 15	Умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.
УУД 16	Умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности.

Формируемые общие компетенции

43. 01.09 Повар, кондитер	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде эффективно, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые профессиональные компетенции

43. 01.09 Повар, кондитер	
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Междисциплинарные связи

№	Дисциплина	Тема
----------	-------------------	-------------

1	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; ПМ.04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Рецептуры, технология приготовления, подача коктейлей
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара
3	Основы калькуляции и учета	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства
4	Иностранный язык	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite

Методическое и техническое обеспечение урока:

1. Раздаточный материал.
2. Презентация MS PowerPoint.
3. Мультимедийная установка.

Алгоритм проведения интегрированного урока

№ п/п	Время	Наименование этапа	Содержание деятельности преподавателей	Содержание деятельности обучающихся
I.	7'	Организационный момент	Приветствуют обучающихся. Вводное слово	Слушают

II.	5`	Разделение на команды	Организуют распределение обучающихся по группам	Участвуют в распределении; представляют свою команду (название, состав)
III.	15`	Актуализация знаний	Проводят входное тестирование	Отвечают на вопросы теста, осуществляют самопроверку по эталону
IV.	10`	Целеполагание	Совместно с обучающимися формулируют цель	
V.	10`	Выдача кейса	Выдают задание	Анализируют условие задачи, распределяют роли в команде
VI.	20	Решение кейса	Сопровождают ход решения задач обучающимися	Решают задачу, отвечают на вопросы, составляют презентацию
VII.	15	Презентация решений	Организуют взаимооценивание	Презентуют решение, обосновывают ответы, дополняют и оценивают ответы других команд
VIII.	5`	Рефлексия	Проводят рефлексю	Участвуют в рефлексии
IX.	3`	Подведение итогов	Подводят итоги	Участвуют в подведении итогов

Приложение 1

Оценочная матрица

№	Название этапа	Команда 1	Команда 2	Команда 3	Команда 4
1.	Тестирование				
2.	Вопрос 1				
3.	Вопрос 2				
4.	Вопрос 3				
5.	Вопрос 4				
6.	Вопрос 5				
7.	Вопрос 6				
8.	Презентация				
ИТОГО					

Критерии оценивания

Вопрос	0 баллов	1 балл	2 балла
1. Входное тестирование	Менее 7 баллов за прохождение теста	От 7 баллов за прохождение теста	От 10 баллов за прохождение теста
2. Какое сырье используют для приготовления коктейлей?	Неверный ответ	Названы не все виды сырья	Верно названы виды сырья
3. Какие виды смешивания можно использовать при приготовлении коктейлей?	Неверный ответ	Частично названы виды смешивания.	Верно названы виды смешивания. Метод «Билд», «Бленд», «Стир», «Шейк».
4. В чем особенность метода приготовления коктейлей «Шейк»?	Неверный ответ	Выбранная технология частично соответствует	Выбранная технология соответствует. Выбор обоснован
5. Какую посуду можно использовать при подаче коктейлей?	Неверный ответ	Показана не вся посуда используемая, при приготовлении коктейлей	Верно выбраны все виды используемой посуды
6. Разновидности приготовления коктейля «Махито»?	Неверный ответ	Правильно назван один вид коктейля	Правильно названы все виды коктейля
7. Решение задачи на расчет. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 15 порций молочного коктейля.	Неверный ответ	Допущены вычислительные ошибки.	Задача решена полностью, ответ обоснован

Укажите температуру подачи коктейлей.			
---------------------------------------	--	--	--

Итоговая оценка:

- «отлично» - 13 – 14 баллов,
- «хорошо» - 11 – 12 баллов,
- «удовлетворительно» - 9 – 10 баллов.

Приложение 3

Тест по теме «Технология приготовления, подача холодных напитков»

Тестовые задания представлены в форме четко сформулированных вопросов, исключающих неоднозначность ответа тестируемого на требования задания, и не содержат подсказок ни в формулировке тестового задания, ни в предлагаемых ответах, а также не содержат повторов или двойных ситуаций.

На выполнение тестового задания отводится 10 мин.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

1. Какие напитки относятся к холодным?

- А Чай
- Б Смузи**
- В Кофе
- Г Глинтвейн

2. Фреш – напиток с использованием:

- А Молока
- Б Кваса
- В Фруктов и ягод**
- Г Газированной воды

3. Температура подачи холодных напитков.

- А 90-95°C
- Б 60-65°C
- В 50-55°C.
- Г 7-14°C**

4. Для подачи смузи используют:

- А Бокал**
- Б Кофейная чашка
- В Лафитная рюмка
- Г Снифтер

5. При подаче кофе Гляссе используют:

А Взбитые сливки

Б Пенка от топленого молока

В Мороженное

Г Творожный сыр

6. К холодным молочным напиткам относят:

А Молоко, вишневый коктейль, ряженка

Б Молоко, квас, снежок

В Молоко, напиток апельсиновый, варенец

Г Молоко, кефир, ряженка

7. Используют для приготовления холодных напитков:

А Фрукты, ягоды, молочные продукты

Б Овощи, мясная гастрономия

В Бульоны, отвары

Г Соусы, яйцо

8. При какой температуре хранят ягоды и фрукты:

А -1-0°C

Б 10-15°C

В 2-4°C

Г 20-25°C

9. Оборудование, используемое для приготовления коктейлей:

А Блендер

Б Тестомесильная машина

В Слайсер

Г Взбивальная машина.

10. Инвентарь используемый для приготовления коктейлей:

А Мастихин

Б Кондитерский шпатель

В Дуршлаг

Г Стрейнер

Приложение 4

Кейс

Ситуационная задача. В учебном ресторане «Алтайской академии гостеприимства» имеется бар, в котором можно приготовить различные виды коктейлей. В барную карту включен коктейль, для которого используется следующее сырье:

- лайм,

- апельсин,

- грейпфрут,

- вода газированная,
- сахарная пудра,
- мята,
- коктейльная вишня.

Задание:

1. Дать название коктейлю.
2. Описать технологию приготовления с учетом требований метода «Шейка».
3. Выбрать из показанной посуды верную для подачи коктейля (рис.1).
4. Определить, правильно ли показана организация рабочего пространства при приготовлении коктейля (рис.2).
5. Представить презентацию выбранного коктейля на русском, английском/немецком языках.



Рис. 1



Рис.2

Пути решения:

Организация рабочего места:

- приготовить необходимые ингредиенты для приготовления коктейлей (расположить бокалы и инвентарь);
- разместить необходимое оборудование (доска, барный нож и прочие барные инструменты);
- сделать заготовки для коктейлей (соки цитрусовых и украшения).

При организации рабочего места следует соблюдать определенные правила размещения инвентаря, посуды и оборудования:

- Кофемашина с кофемолкой и кофейные чашки с блюдцами должны располагаться на нижней стойке бара слева от бармена.

- На подносе правее чашек рядами ставится посуда, причем чем она выше, тем дальше от бармена ее ставят.
- В нижней части на стеллаже – спид-рэке – размещаются бутылки с наиболее часто используемыми алкогольными напитками. На отдельной полке спид-рэка размещаются полотенца и салфетки.
- Шейкер в разобранном виде на полотняной салфетке, риммер для приготовления «наледи» – сахарной крошки, джиггер в стакане с чистой водой должны располагаться слева от бармена. Рядом с ним ставятся другие мерные емкости в перевернутом виде.
- Айсбакет со льдом и щипцами, на салфетке – нож-сомелье, штопор, барные щипцы, барный нож, барная ложка и барная вилка в стакане с водой, свизл-стик в отдельном стакане, кувшины с соками – располагаются справа от бармена.
- Аксессуары и украшения для коктейлей располагаются перед барменом.
- На верхней стойке бара по всей ее длине с равными интервалами ставятся пепельницы. Здесь же должны стоять подставка для бумажных салфеток, стакан с соломинками, подставка с костерами, набор со специями.
- На верхнем ярусе в держателях для стеклянной посуды напротив бутылок с напитками, находящимися в держателях дозаторов, располагаются рюмки и бокалы.

Технология приготовления:

- Из фруктов отжимают сок.
- Переливают в шейкер, добавляют лед, сахарную пудру, хорошо перемешивают.
- Выливают в стакан Хайбол с использованием стрейнера, добавляют газированную воду, декорируют.
- Температура подачи 7-14°С.

Проект интегрированного учебного занятия № 6

Тема: Пароконвектомат. Назначение, устройство и правила эксплуатации

Разработчики:

- Бригинская Елена Васильевна, преподаватель иностранного языка КГБПОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж имени В.К. Штильке»,
- Лихонос Вера Николаевна, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Романовский филиал Ребрихинского лицея»,
- Манапова Татьяна Петровна, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Профессиональный лицей Немецкого национального района»,
- Повалеева Наталья Игоревна, преподаватель филологических дисциплин КГБПОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж имени В.К. Штильке»,

- Щербакова Галина Геннадьевна, преподаватель иностранного языка КГБПОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж имени В.К. Штильке».

Профессия: Повар-кондитер.

Тип занятия: урок обобщения и систематизации знаний.

Метод проведения: метод кейсов.

Цели занятия:

Образовательные:

- познакомить обучающихся с ведением технологического процесса приготовления и подачи коктейлей, в контексте преподавания профессиональных модулей и общеобразовательных дисциплин;
- систематизация знаний обучающихся;
- осознание практической значимости изучаемого материала в профессиональной деятельности.

Развивающие:

- развитие инициативы, уверенности в своих силах;
- развитие критического мышления;
- развитие творческого мышления;
- развитие умения делать обобщения и выводы.

Воспитательные:

- формирование умений работать в команде, планировать деятельность;
- формирование ответственности перед коллективом;
- формирование умений преодолевать трудности;
- воспитание ответственности за свое поведение;
- совершенствование навыков речи, культуры и поведения;
- воспитание привычки точно и быстро отвечать на поставленные вопросы.

Методические:

- обмен опытом по проведению интегрированных уроков с применением ИКТ.

Формируемые универсальные учебные действия:

УУД 1	Умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки.
УУД 2	Умение осуществлять учебную деятельность: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

УУД 3	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность.
УУД 4	Использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности.
УУД 5	Умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования.
УУД 6	Умение осуществлять познавательную рефлексию как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения.
УУД 7	Умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.
УУД 8	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
УУД 9	Умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
УУД 10	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты.
УУД 11	Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
УУД 12	Умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации.
УУД 13	Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту.
УУД 14	Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.

УУД 15	Умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.
УУД 16	Умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности.

Формируемые общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формируемые профессиональные компетенции

<i>ПК.1.1</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<i>ПК 1.2.</i>	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
<i>ПК 2.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<i>ПК 3.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

<i>ПК 4.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
<i>ПК 5.1.</i>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Междисциплинарные связи:

№	Дисциплина	Тема
1	Техническое оснащение ПОП	Устройство пароконвектомата
2	Иностранный (немецкий) язык	Перевод текста-инструкции
3	Русский язык	Стилистическое оформление
4	Информатика	Создание презентации

Методическое и техническое обеспечение урока:

1. Раздаточный материал.
2. Презентация MS PowerPoint.
3. Мультимедийная установка.

Алгоритм проведения интегрированного урока

№ п/п	Время	Наименование этапа	Содержание деятельности преподавателей	Содержание деятельности обучающихся
I.	5,5'	Организационный момент	Приветствуют обучающихся. Вводное слово	Слушают
II.	5'	Разделение на команды	Организируют распределение обучающихся по группам	Участвуют в распределении; представляют свою команду (название, состав)
III.	15'	Актуализация знаний	Проводят входное тестирование	Отвечают на вопросы теста, осуществляют самопроверку по эталону
IV.	10'	Целеполагание	Совместно с обучающимися формулируют цель	

V.	10'	Предъявление кейса	Выдают задание	Анализируют условие задачи, распределяют роли в команде
VI.	20	Решение кейса	Сопровождают ход решения задач обучающимися	Решают задачу, отвечают на вопросы, составляют презентацию
VII.	15	Презентация решений	Организуют взаимооценивание	Презентуют решение, обосновывают ответы, дополняют и оценивают ответы других команд
VIII.	1,5	Прослушивание отрывка песни на немецком языке	Организуют прослушивание отрывка песни «Мой мармеладный» (исп. К.Лель) на немецком языке для снятия напряжения обучающихся после проделанной работы https://www.youtube.com/watch?v=Zh4pzo5bRJk	Слушают песню, подпевают
IX.	5'	Рефлексия	Проводят рефлекссию	Участвуют в рефлексии
X.	3'	Подведение итогов	Подводят итоги	Участвуют в подведении итогов

Приложение 1

Оценочная матрица

№	Название этапа	Команда 1	Команда 2
1	Тестирование		
2	Вопрос 1		
3	Вопрос 2		
4	Вопрос 3		
5	Вопрос 4		
6	Вопрос 5		
7	Вопрос 6		
8	Презентация		

ИТОГО

Приложение 2

Критерии оценивания

Вопрос	0 баллов	1 балл	2 балла
Входное тестирование	Менее 7 баллов за прохождение теста	От 7 баллов за прохождение теста	От 10 баллов за прохождение теста
Каково назначение пароконвектомата? Обоснуйте ответ	Неверный ответ	Названы не все причины тепловой обработки или ответ не обоснован	Названы все виды тепловой обработки
Из каких основных узлов состоит пароконвектомат?	Неверный ответ	Частично названы основные узлы оборудования	Названы все виды тепловой обработки
Правила эксплуатации пароконвектомата?	Неверный ответ	Названы не все правила эксплуатации	Названы все правила эксплуатации
Перевод с немецкого языка на русский язык основных функциональных компонентов пароконвектомата	Перевод осуществлен неверно или переведены названия не основных компонентов	Переведены названия не всех функциональных компонентов пароконвектомата, необходимых для работы на нем или допущены незначительные ошибки в переводе	Переведены названия не всех функциональных компонентов пароконвектомата, необходимых для работы на нем и отсутствие грамматических и синтаксических ошибок в переводе
Составить инструкцию по правилам эксплуатации пароконвектомата на русском языке, используя правила правописания.	Если допущены ошибки в правописании, более 10	При составлении инструкции допущено ошибок не более 5	При составлении инструкции не допущено ни одной ошибки в правописании

Итоговая оценка:

«отлично» - 13 – 14 баллов,

«хорошо» - 11 – 12 баллов,

«удовлетворительно» - 9 – 10 баллов.

Тест

Тестовые задания представлены в форме четко сформулированных вопросов, исключающих неоднозначность ответа тестируемого на требования задания, и не содержат подсказок ни в формулировке тестового задания, ни в предлагаемых ответах, а также не содержат повторов или двойных ситуаций;

На выполнение тестового задания отводится 15 мин.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

1. Указать по какому принципу классифицируются машины и механизмы, используемые на ПОП?

- А) *По назначению обрабатываемых продуктов*
- Б) По цвету обрабатываемых продуктов
- В) *По виду обрабатываемых продуктов*

2. К какой группе механического оборудования относится пароконвектомат?

- А) Автоматическое
- Б) *Полуавтоматическое*
- В) Не автоматическое
- Г) *Многофункциональное*
- Д) Уличные
- Е) Комнатные

3. Какие виды тепловой обработки возможно производить в пароконвектомате?

- А) *Жаренье*
- Б) *Тушение*
- В) *Варку на пару*
- Г) *Разогрев*
- Д) Жаренье в ИК
- Е) Жаренье в СВЧ

4. Основные режимы пароконвектомата?

- А) *Парообразование*
- Б) Образование микроволн
- В) *Конвекция*

5. По типу управления пароконвектоматы делятся на:

- А) *Механические*
- Б) Циклические
- В) *Электромеханические*
- Г) *Электронные*
- Д) Вибрационные

6. При помощи чего производится регулировка программирования технологического процесса на пароконвектомате?

- А) Механическая рукоятка
- Б) Сочетание механических ручек с сенсорным управлением
- В) *Только сенсорное управление*

7. По способу образования пара пароконвектоматы подразделяются на:

- А) *Бойлерные*
- Б) *Инжекторные*
- В) Сливные
- Г) Заливные

8. Какие основные материалы используются для изготовления корпуса пароконвектомата?

- А) *Пищевая нержавеющая сталь*
- Б) *Стекло*
- В) Дерево
- Г) Дюралюминий

9. Указать минусы использования пароконвектомата с бойлерным типом парообразования?

- А) Нагревание воды до 130 градусов
- Б) Цветение воды в бойлере
- В) *Образование накипи на нагревательных элементах*

10. Укажите, какие блюда из перечисленных, можно приготовить в пароконвектомате.

- А) *Сдоба выборгская*
- Б) *Запеканка рисовая с изюмом*
- В) *Жаркое по-домашнему*
- Г) Компот из свежих плодов
- Д) *Молочная манная каша*
- Е) *Разогрев пиццы*

Приложение 4

Кейс

На предприятие поступило оборудование – пароконвектомат «Упох». Пароконвектомат был укомплектован инструкцией по эксплуатации на немецком языке. Заведующий учебной кухней ресторана перевела инструкцию с помощью online-переводчика.

Для банкета необходимо выпечь профитроли, после посадки их в пароконвектомат, через определенное время изделия сместились с пергамента, что привело их к деформации.

В результате, разобравшись с инструкцией выяснилось, что вместо режима «Выпекание» был выбран режим «Выпекание+Конвекция».

Задание:

1. Проанализируйте описанную ситуацию.
2. Выясните причину деформации профитролей.
3. Выполните корректный перевод инструкции в соответствии с синтаксическими конструкциями и правилами правописания русского языка.

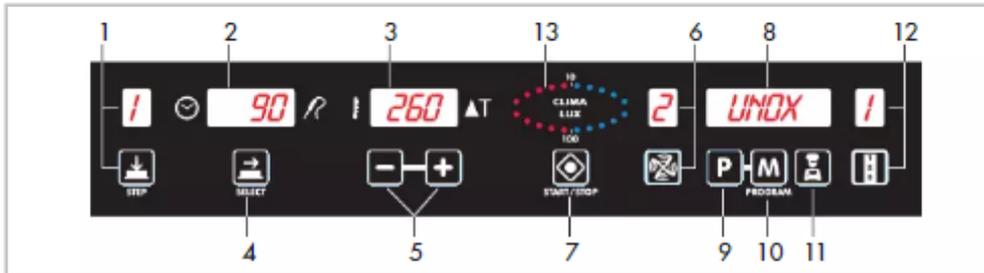
Приложение 5

Инструкция к пароконвектомату Unox

<https://www.bedienungsanleitung.ng/unox/cheftop/anleitung?p=50>



Gebrauch



- 1) Durch mehrfaches Drücken werden die 9 Schritte ausgewählt: Am Display wird die Anzahl der aktiven Schritte angezeigt.
- 2) Bildschirm zur Anzeige der eingestellten Zeit oder Temperatur des Fühlers.
- 3) Bildschirm zur Anzeige der eingestellten Temperatur in der Kammer oder Delta "t" (Temperaturunterschied).
- 4) Durch mehreres Drücken der Taste, wählen Sie die einzustellenden Parameter aus (Temperatur, Gardauer, usw.).
Der aktive Parameter wird durch das blinkende jeweilige Icon angezeigt:
 - Garzeit am Bildschirm in Stunden: Minuten
 - Temperatur des Fühlers am Bildschirm in °C
 - Temperatur der Kammer am Bildschirm in °C
 - Delta "t" Temperatur (Unterschied zwischen Kammer- und Fühlertemperatur) am Bildschirm in °C angegeben
- 5) Erhöhen / Absenken der am Bildschirm angezeigten Werte.
- 6) Stellt die Luftflussgeschwindigkeit, die am Bildschirm angezeigt wird, ein.
- 7) Schaltet das Gerät ein, startet /stoppt das Garen. Das eingeschaltete Icon gibt an, dass der Ofen in Betrieb ist.
- 8) Programmierdisplay.
- 9) Programmieraste (für Details siehe Abbildung auf Seite 57)
- 10) Speicherung der eingestellten Programme.
- 11) Programmieraste (für Details siehe Abbildung auf Seite 57)
- 12) MAXI.Link - Kontrolliert die Öfen und die Zusatzgeräte, die an den Ofen angeschlossen sind: Am Bildschirm wird die Nummer des aktiven Geräts angezeigt.
- 13) CLIMA.Lux - Durch aufeinander folgende Drücke der Tasten links/rechts wird der Dampfeingang (STEAM.Plus™) oder der Feuchtigkeitsausgang in der Kammer (DRY.Plus™) gesteuert.

Sie verwenden die Bedienfelder, indem Sie die Siebdrucktasten drücken.

Verwenden Sie ausschließlich die Finger und keine Gegenstände wie Messer Gabeln, usw....

Diese Technologie ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung des Bedienfelds und garantiert außerdem langfristig die maximale Zuverlässigkeit. Es wird jede Art von mechanischen Bewegungen verhindert.



Проект интегрированного учебного занятия № 7

Тема: Роль органического земледелия в решении проблем отношений между человеком, природой и обществом

Разработчики:

Горская Т.В., преподаватель Барнаульского кооперативного техникума,

Носкова Елена Анатольевна, преподаватель Барнаульского кооперативного техникума.

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Тип занятия: урок сообщения новых знаний.

Метод проведения: интерактивная игра.

Цели занятия:

Образовательная:

- содействие усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности и роли химии в создании современной целостной естественно-научной картины мира.

Развивающие:

- развитие инициативы, уверенности в своих силах;
- развитие критического мышления;
- развитие творческого подхода в моделировании образов;
- развитие умения делать обобщения и выводы;
- формирование умений работать в команде и должном темпе;

Воспитательные:

- формирование ответственности перед коллективом;
- воспитание ответственности за свое поведение;
- совершенствование навыков речи, культуры и поведения;
- воспитание привычки точно и быстро отвечать на поставленные вопросы;

Методические:

- обмен опытом по проведению интегрированных уроков с применением ИКТ.

Формируемые универсальные учебные действия:

УУД 1	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые логические действия: <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, всесторонне ее рассматривать;- определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями;- использовать при освоении знаний приемы логического
--------------	---

	<p>мышления - выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций; - устанавливать причинно-следственные связи между изучаемыми явлениями; - строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; - применять в процессе познания, используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления - химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции - при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций.
<p>УУД 2</p>	<p>Работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в различных источниках информации (научно-популярная литература химического содержания, справочные пособия, ресурсы Интернета), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать ее достоверность и непротиворечивость; - приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий и различных поисковых систем; - использовать научный язык в качестве средства при работе с химической информацией: применять межпредметные (физические и математические) знаки и символы, формулы, аббревиатуры, номенклатуру; - использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности.
<p>УУД 3</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - задавать вопросы по существу обсуждаемой темы в ходе диалога и/или дискуссии, высказывать идеи, формулировать свои предложения относительно выполнения предложенной задачи; - выступать с презентацией результатов познавательной деятельности, полученных самостоятельно или совместно со сверстниками при выполнении химического эксперимента, практической работы по исследованию свойств изучаемых веществ, реализации учебного проекта и формулировать выводы по результатам проведенных исследований путем согласования позиций в ходе обсуждения и обмена мнениями.

УУД 4	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно планировать и осуществлять свою познавательную деятельность, определяя ее цели и задачи, контролировать и по мере необходимости корректировать предлагаемый алгоритм действий при выполнении учебных и исследовательских задач, выбирать наиболее эффективный способ их решения с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; - осуществлять самоконтроль своей деятельности на основе самоанализа и самооценки.
--------------	---

Формируемые общие компетенции:

<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Химия. Формируемые профессиональные компетенции:

<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
--	---

Общественное. Формируемые профессиональные компетенции:

<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>	
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Междисциплинарные связи

№	Дисциплина	Тема
1	Биология	Химический состав и строение клетки. Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества
2	География	Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира
3	История	СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель
4	Информатика	Сетевые информационные технологии. Виды деятельности в сети. Интернет. Сервисы Интернета

Методическое и техническое обеспечение урока

1. Раздаточный материал.
2. Мультимедийная установка.
3. Презентация MS PowerPoint.
4. Препараты пестицидов и минеральных удобрений.
5. Онлайн-платформы/сервисы: <https://miro.com> (Платформа интерактивной доски для совместной работы).

Алгоритм проведения интегрированного урока

№ п/п	Время	Наименование этапа	Содержание деятельности преподавателей	Содержание деятельности обучающихся
I.	2`	Организационный момент	Приветствуют обучающихся	Слушают

II.	13`	Этап 1. Мотивация и актуализация знаний «Эвристический анализатор»	Сообщают информацию, задают вопросы	Слушают, отвечают на вопросы
III.	2`	Целеполагание	Совместно с обучающимися формулируют цель	
IV.	15`	Этап 2. Смысловая информация	Слушают сообщения, организуют обсуждение	Сообщают информацию, слушают, анализируют информацию, отвечая на вопросы
V.	6`	Этап 3. Калейдоскоп химических элементов	Выдают задание, сопровождают ход выполнения заданий обучающимися	Выполняют задания, классифицируют маркировочные сертификаты, определяют группу удобрений по химической формуле.
VI.	20`	Этап 4. Конструктор смыслов	Выдают задание, сопровождают ход выполнения заданий, оказывают консультационную помощь обучающимся	Читают текст, анализируют информацию, структурируют ее с помощью программы доска «Миро». Представляют результат.
VII.	17`	Этап 5. Ассистенты природы	Выдают образцы пестицидов и минеральных удобрений. Выдают задание. Контролируют ход выполнения задания.	Анализируют и систематизируют информацию на образцах, представляют результаты работы
VIII.	5`	Этап 6. Формула идеального удобрения	Организуют составление и анализ формулы идеального удобрения.	Слушают, отвечают на вопросы, обсуждают формулу идеального удобрения
IX.	7`	Рефлексия	Проводят рефлексию	Участвуют в рефлексии
X.	3`	Подведение итогов, выдача	Подводят итоги, выдают домашнее задание	Участвуют в подведении итогов, записывают домашнее задание

		домашнего задания		
--	--	-------------------	--	--

Приложение 1

Оценочная матрица

№	Название этапа	Названия команд				
		Калий	Азот	Фосфор	Железо	Медь
9.	1 этап. Эвристический анализатор (правильный ответ - 1 балл)					
10.	2 этап. Смысловая информация (Оценка домашнего задания - 1 балл; правильный ответ на вопрос - 1 балл)					
11.	3 этап. Калейдоскоп химических элементов (правильный ответ на вопрос - 1 балл)					
12.	4 этап. Конструктор смыслов (правильность заполнения таблицы – 1 балл)					
13.	5 этап. Ассистенты природы (правильность заполнения таблицы – 1 балл, наличие вывода -1 балл)					
ИТОГО						

Приложение 2

Презентация к уроку



Список литературы

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации»: [Электронный ресурс] //Консультант Плюс: сайт справ. - прав. системы. – [URL:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/)
2. Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования".- https://legalacts.ru/doc/rasporjazhenie_minprosveshchenija-rossii-ot-30042021-n-r-98-ob-utverzhdenii/
3. Приказ Министерства образования РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»: [Электронный ресурс] //Гарант: сайт справ. -прав. системы <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202209220002>
4. Приказ Минтруда России от 26.10. 2020 №744 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»: [Электронный ресурс] // КонтурНорматив: сайт справ. - прав. системы. – URL: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=374238>
5. Задорожная, Н. В. Интеграция содержания общеобразовательных учебных предметов с дисциплинами общепрофессионального цикла и профессиональными модулями как условие повышения качества образования / Н. В. Задорожная // Ж. Инновационное развитие профессионального образования. – 2022. – № 2. – С. 150-175.
6. Кашапов, М. М. Инновационные образовательные технологии : учебник : [16+] / М. М. Кашапов, Ю. В. Пошехонова, А. С. Кашапов ; Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова. – Ярославль : Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова, 2021. – 190 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=611315>
7. Козлова, Е.И. Интегрированные уроки как средство повышения мотивации: методические рекомендации / Е.И. Козлова, Е.И. Харитоненко. – Минусинск, 2020. – 11 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://iokk38.ru/wp-content/uploads/2021/02/46_90-Козлова_Е.И.-Харитоненко-Г.Л.-Интегрированные-уроки-как-средство-повышения-мотивации.pdf – Текст: электронный.
8. Томчикова, С. Н. Основы педагогики среднего профессионального образования: учебное пособие: [16+] / С. Н. Томчикова, Л. И. Сайгушева. – 3-е изд., стер. –

Москва: ФЛИНТА, 2020. – 213 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564192>. – ISBN 978-5-9765-2343-2. – Текст: электронный.

9. Уваровская, О. В. Интерактивное обучение как условие реализации ФГОС в СПО: учебное пособие : [16+] / О. В. Уваровская. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. 149 с. : схем., ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598403> – Библиогр.: с. 128-129. – ISBN 978-5- 4499-1609-9. – DOI 10.23681/598403. – Текст: электронный.