

**Автономное учреждение профессионального образования**

**Ханты-Мансийского автономного округа - Югры**

**«Нефтеюганский политехнический колледж»**

**Программа плана урока по учебной практики**

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.07 выполнение РАБОТ ПО профессии 12 901 Кондитер

Группа:ПД1.9

Автор программы: мастер производственного обучения Сапожникова Наталья Сергеевна

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессиональный модуль | ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков | Группа | ПД 1.9 | Дата | 24.12.2020 |
| Профессиональные компетенции | ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2.Готовить простые горячие напитки.ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Общие компетенции | ОК1-ОК7 | Умения | У1 проверять органолептическим способом качество основных продуктов в дополнительных ингредиентов;У2 определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;У3 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;У4 использовать различные технологии оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; |
| Наименование темы |
| Приготовление яблок в тесте. Приготовление сочней с творогом |
| Цель: | Образовательная | Развивающая | Воспитательная |
| Научить правильно производить расчеты норм порций, расход сырья, уметь пользоваться технологическими картами, готовить сладкие блюда и напитки. | Способствовать развитию профессиональных навыков при выполнении работы. Развивать художественный вкус, творческие способности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи. | Воспитывать дисциплинированность, аккуратность, с акцентом на освоение общих компетенций. |
| Тип урока: | Бригадный |
| Методы: | Индивидуальный |
| Материально-техническое оснащение: |
| Оборудование: | Индукционная плита, блендер погружной, пароконвектомат, производственный стол | Инструменты: | Ножи поварские, разделочные доски, тарелки для подачи, миски, сковороды, кастрюли, ложки, вилки | Расходные материалы: | Пшеничная мука, яблоки красные сладкие, растительное масло, яйцо, сахарная пудра творог, сода, соль, сахар, ванилин. |
| № этапа | Наименование этапа | Дидактические цели этапа (все этапы должны быть расписаны четко по времени) |
|  | Предварительный  | Все обучающиеся должны одеть спецодежду, средства индивидуальной защиты |
| 1.  | Организационный | Обеспечить нормальную внешнюю обстановку для работы на уроке; психологически подготовить обучающихся к общению на уроке |
| Приветствие, психологический настрой |
| Затраченное время: 5 мин |
| 2. | Вводный инструктаж/инструктаж на рабочем месте | Инструктаж по разделу или теме |
| Затраченное время:30 мин |
| 3. | Актуализация опорных знаний | Опрос обучающихся по умениям, приемам, операциям, которые являются опорными для данной темы |
| Затраченное время:15 мин |
| 4. | Изложение материала | Показ новых рабочих приемов, операций и способов их выполнения |
| Затраченное время:30 мин |
| 5. | Выдача заданий | Объяснение приемов, операций по заданию, выдача инструментов, расходного материала |
| Затраченное время:10 мин |
| 6. | Текущий инструктаж | Первый обход: проверка обучающихся - проверить все ли ребята приступили к работе, обеспечены ли заготовками и инструментами;Второй обход: проверить соблюдение технологии выполнения работ, правил охраны труда;Третий обход: проверить правильность выполнения;Четвертый обход: проверка и оценка выполненного задания |
| Затраченное время:180 мин |
| 7. | Заключительный инструктаж | Подведение итогов работы: разбор типичных ошибок при выполнении заданий, соблюдение правил охраны труда, сообщение оценок.Вам понравилось сегодня на уроке?Что вам не понравилось сегодня на уроке?Чему новому вы научились?Какие практические навыки вы бы хотели еще приобрести?Какие впечатления об уроке? |
| Затраченное время:30 мин |
| 8. | Уборка рабочего места | Контроль уборки рабочего места, сдача инструмента, оставшихся расходных материалов. |
| Затраченное время:30 мин |  |