

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

**Тема: «Методы разделки рыбы с костным скелетом
(чешуйчатой, бесчешуйчатой, крупной, средней и
мелкой)»**

Выполнила:
преподаватель ОГБОУ СПО «ИКСУ»
Шаленкова Марина Константиновна

План-конспект урока по учебной дисциплине МДК 01.02

«Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, крупной, средней и мелкой)»

Дата проведения: 03.04.2018

Профессия: 43.01.09 «Повар кондитер»

Преподаватель: Шаленкова Марина Константиновна

Группа 1/2

Раздел программы: «Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика»

Тема урока: «Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, крупной, средней и мелкой)» в соответствии с компетенцией П.К. 1.2 (Осуществление обработки, подготовки рыбы)

Время проведения урока: 45 минут

Требование к результатам обучения. Уровень усвоения.

№	Знания		Умения	
	Учебные элементы, подлежащие усвоению	Уровень знаний	Действия, подлежащие усвоению	Уровень усвоения
1	Оборудование, инвентарь и инструменты необходимые для механической кулинарной обработки рыбы	2	адекватный выбор и целевое использование оборудования, инвентаря, инструментов.	2
2	Этапы механической кулинарной обработки рыбы	2	Выбор оптимальных методов обработки и использования сырья	2

3	Нормы отходов сырья	1-2	Рассчитывать отходы при механической кулинарной обработке рыбы	2
			Работать с нормативной документацией (Сборник рецептур)	

Цель урока: изучить методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, крупной, средней и мелкой).

Обучающая:

- ознакомить с технологией механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом;
- подбирать оборудование, инвентарь и инструменты;

Развивающая:

- способствовать развитию внимания, мышления и самостоятельности на занятии;
- развивать профессиональную речь

Воспитательная:

- прививать навыки самостоятельной работы;
- содействовать формированию познавательного интереса к дисциплине, выбранной профессии.

В ходе урока у обучающихся формируются общие и профессиональные компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной

	деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	Профессиональные компетенции
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Тип урока: урок освоения новых знаний

Вид урока: комбинированный

Методы проведения урока: метод проблемного изложения в обучении; частично-поисковый или эвристический метод.

Форма организации деятельности обучающихся на уроке: фронтально-групповая, индивидуальная.

Межпредметные связи: техническое оснащение рабочего места

Материально-техническое оснащение:

- **документы:** Сборник рецептов

- **литература:** Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

- **оборудование:** персональный компьютер, проектор, экран.

Ход урока

№ эта па	Наименование этапов и его структурных элементов	Норма времени	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат
1	Организационный	2 мин.	Приветствует обучающихся. Приём рапорта старосты о наличии обучающихся. Проверяет их готовность к уроку.	Приветствуют преподавателя (встают с мест). Доклад старосты.	Настройка на урок
2	Мотивационный	5 мин.	Создает мотивационный момент. Задает вопрос урока: Давайте вспомним, что мы с вами изучали на прошлом занятии . От чего зависит способы подготовки рыбы? Создает проблемную ситуацию с помощью слайда презентации. Как вы думаете, глядя на слайд, о чем мы будем говорить на уроке?	Вступают в диалог, отвечают на поставленные вопросы, рассуждают. Воспринимают информацию, осмысливают предстоящую деятельность.	Определяют тему, цели

			Какая тема нашего урока? Что вам уже известно, кто работал в рыбном цехе? Исходя из темы давайте определим цель, что нам предстоит узнать нового?		
	Актуализация знаний обучающихся	1 мин.	Предлагает обучающимся проверить свои знания: «Какое оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы вы знаете, видели на базе практики? »	Отвечают на вопрос.	Связь обучение с практикой
3	Содержательный				
	Формирование новых знаний у обучающихся	18 мин.	1. Изучение технологии механической кулинарной обработки рыбы. 2. Изучение современного оборудования, инвентаря и инструментов необходимые для механической кулинарной обработки рыбы. 3. Организует самостоятельную работу	Слушают и воспринимают информацию преподавателя. Конспектируют материал Выполняют практическое задание, формулируют выводы.	Формирование компетенции ПК 1.2 Осуществление обработки, подготовки рыбы. Адекватно

		<p>с использованием нормативной документацией. Задача «На предприятие общественного питания поступил заказ - 100 порций полуфабриката «Зразы Донские». Сколько Вам необходимо рыбы. Что бы осуществить заказ? От чего зависит количество отходов?</p>	<p>определять потребность в информации, осуществлять поиск информации (ОК 1). Адекватно интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности (ПК 02). Актуальность использования нормативной документации по</p>
--	--	---	--

					профессии (ОК03)
	Промежуточный этап проверки усвоения новых знаний обучающимися	14 мин.	Задание: найдите ошибку в изображениях	Работают самостоятельно в тетрадях Обмениваются тетрадями и проверяют задание.	Участие в деловом общении для решения деловых задач (ОК04)
	Подведение итогов урока	4 мин.	Организует фронтальную работу по подведению итога урока 1.Какие цели урока вы сегодня определили? 2.Справились ли с поставленными целями? 3.Давайте оценим результаты вашей работы? 3.В чем возникли трудности? 4. Можно ли полученные знания	Отвечают на вопросы. Аргументируют собственное мнение, делают выводы. Оценивают результат своей работы	Анализ урока, рефлексия

			<p>применить на практике?</p> <p>5. Кто по вашему мнению заслужил хорошую отметку?</p>		
4	Домашнее задание	1 мин.	<p>Задаёт задание: Составить схему механической кулинарной обработки блюда «Поджарка из рыбы». Подобрать оборудование. Инвентарь и инструменты</p>	<p>Записывают домашнее задание.</p>	