Технологическая карта

урока теоретического обучения по теме

«Кулинарная разделка и обвалка говядины»

Вид деятельности	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Тема урока	Кулинарная разделка и обвалка говядины
Цели урока:	- создать условия для освоения студентами теоретических знаний по кулинарной разделке и обвалке говядины
- образовательные	
- развивающие	- содействовать развитию у студентов способности к профессионально-аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности
	- содействовать развитию навыков самоконтроля
- воспитательные	- способствовать воспитанию чувства ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности
	- создать атмосферу творческого поиска, эмоциональной приподнятости, радости познания и преодоления при выполнении более сложных заданий, упражнений и операций
Планируемые результаты:	-проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса
- освоенные умения	
	- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса
	- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса
	- оценивать качество готовых блюд
- формируемые компетенции	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 3. Планировать и реализовывать

	собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса
Объекты деятельности	- стандарты
	- технологический процесс кулинарной разделки и обвалки говядины
Тип урока	- изучение нового материала
Методы проведения	- словесный: беседа
	- наглядно-демонстрационные: презентация, плакаты
	- практический: тестирование, самостоятельная работа
Форма проведения	урок - лекция
Межпредметная интеграция	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: - тема «Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария»; - тема «Санитарно-гигиенические требования к сырью»; - тема «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров: - тема «Мясо убойных животных»
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места: - тема «Организация работы мясного цеха»; - тема «Холодильные шкафы»

	ОП.07. Охрана труда в общественном питании: - тема «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования»; - тема «Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок»
	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов: - тема «Первичная обработка мяса»
Ресурсы: **- основная литература**	1. Н. А.Анфимова, Л.Л.Татарская Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 328 с.
Учебно-наглядные пособия	- видео – ролик «Разделка частей говядины»
	- ГОСТ 31797-2012 - Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
	- дидактический материал: тесты, оценочная ведомость.
	- ТСО: система мультимедиа, ноутбук, лицензионное программное обеспечение
Новые понятия	- кулинарное использование частей мяса

Ход учебного занятия

Этап урока	**Деятельность преподавателя**	**Деятельность студентов**
Организационный момент – 2 мин	Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку	Приветствуют преподавателя, староста докладывает о готовности группы к началу урока
	Дает эмоционально – психологическую установку на урок. Знакомит студентов с особенностями и структурой урока	Настраиваются на взаимное сотрудничество. Выстраивают индивидуальную траекторию успеха собственной деятельности, знакомятся с критериями оценки
Подготовка к изучению нового материала через повторение и актуализацию опорных знаний в форме фронтального опроса – 10 мин	Организует деятельность студентов, направленную на повторение изученного материала в форме фронтального опроса: по классификации и пищевой ценности мясного сырья; по механической кулинарной обработке мяса; по органолептической оценке,	Работают индивидуально, отвечая на вопросы, корректируют результаты собственной деятельности

	качества основного сырья	
Сообщение темы, цели, задач урока и мотивация учебной деятельности – 3 мин	Организует ситуацию постановки познавательной деятельности студентов, мотивирует обучающихся на определение задач урока	Совместно с преподавателем определяют тему, формулируют цели, задачи предстоящей деятельности
Ознакомление с новым материалом – 11 мин	Демонстрирует разделку передней и задней четвертины на отруба при помощи презентации, плакатов.	Знакомятся с кулинарной разделкой говяжьей передней и задней четвертины
	Знакомит студентов с сортировкой и кулинарным использованием частей мяса	Знакомятся с кулинарным назначением частей мяса говядины
Закрепление и осмысление нового материала *(тестирование, самостоятельная работа)* **–** 14 мин	Организует деятельность студентов, направленную на первичное закрепление нового материала путем решения тестовых заданий	Используя полученные знания, отвечают на вопросы тестовых заданий
	Организует деятельность студентов, направленную на закрепление нового материала путем выполнения самостоятельной работы	Используя полученные знания на уроке, самостоятельно выполняют полученное задание
Подведение итогов урока – 5 мин	Организует рефлексивную ситуацию и инициирует деятельность обучающихся по оценке качества выполненных работ	Оценивают совместную деятельность по достижению результата
	Корректирует деятельность студентов исходя из наиболее часто встречаемых нарушений	Анализируют рабочую ситуацию, осуществляют коррекцию собственной деятельности
	Выдает домашнее задание	Изучают папку-накопитель с учебно-технологической документацией