**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

Тема программы ПМ 04 **«Приготовление блюд из рыбы»**

Тема урока №1**: «Разделка и обработка рыбы разными способами на разные виды филе. Обработка бесчешуйчатой рыбы и морепродуктов»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: Исследовательский, эвристический

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с     костным скелетом;

**ПК4.3.**Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

безопасного использования технологического оборудования.

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Методы: Объяснение, демонстрация, работа с технологическими картами.

Межпредметная связь с МДК 04 «Приготовление блюд из рыбы»,

Материально-техническое оснащение:

Производственные рецептуры, технологические карты, инструкции по технике безопасности обслуживания технологического оборудования, весы ,инвентарь, продукты, п/ф , готовая продукция.

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать рыбу разными способами

-

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 04 **«Приготовление блюд из рыбы»**

**Тема урока №2:**«Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом, фри»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из рыбы: рыба, жареная с луком по-ленинградски; рыба,  жареная  во фритюре; рыба, жареная в белках.

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по обработке рыбы, приготовлению и оформлению блюд из рыбы

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с     костным скелетом;

**ПК4.3.**Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом; безопасного использования технологического оборудования.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски с маркировкой РС, ножи.

**Сырьё**– рыба с/м, сметана, мука, соль,  перец, яйца, масло растительное, масло сливочное, овощи, лимон

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать рыбу разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 04 **«Приготовление блюд из рыбы»**

**Тема урока № 3:**«Приготовление рыбы отварной, припущенной с гарниром, соусом Польским»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению рыбы отварной, припущенной с гарниром, соусом Польским.

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по обработке рыбы, приготовлению и оформлению блюд из рыбы.

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с     костным скелетом;

**ПК4.3.**Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом; безопасного использования технологического оборудования.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сито,  лопатки,  сковороды, разделочные доски с маркировкой РС, ножи.

**Сырьё**– рыба с/м, сметана, мука, соль,  перец, яйца, масло растительное, масло сливочное, овощи, лимон

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать рыбу разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 04 **«Приготовление блюд из рыбы»**

**Тема урока №4:** «Приготовление блюд: рыба запеченная по-русски, в сметанном соусе, рыба запеченная по-ленинградски.»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению рыбы запеченной по-русски, в сметанном соусе, рыбы запеченной по-ленинградски.

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по обработке рыбы, приготовлению и оформлению блюд из рыбы.

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с     костным скелетом;

**ПК4.3.**Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом; безопасного использования технологического оборудования.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски с маркировкой РС, ножи.

**Сырьё**– рыба с/м, сметана, мука, соль,  перец, яйца, масло растительное, масло сливочное, овощи, лимон

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать рыбу разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 04 **«Приготовление блюд из рыбы»**

**Тема урока №5:**«Приготовление котлет, биточков, тефтелей из рыбной массы с гарниром»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению котлет, биточков, тефтелей из рыбной массы с гарниром.Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по обработке рыбы, приготовлению и оформлению блюд из рыбы.

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с     костным скелетом;

**ПК4.3.**Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом; безопасного использования технологического оборудования.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски с маркировкой РС, ножи.

**Сырьё**– рыба с/м, сметана, мука, соль,  перец, яйца, масло растительное, масло сливочное, овощи, лимон

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать рыбу разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 04 **«Приготовление блюд из рыбы»**

**Тема урока №6:**«Приготовление зраз рубленных, рулета с гарниром, рыбы жареной во фритюре(восьмерка),рыбы в тесте.

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению зраз рубленных, рулета с гарниром, рыбы жареной во фритюре(восьмерка),рыбы в тесте.

.Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по обработке рыбы, приготовлению и оформлению блюд из рыбы.

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с     костным скелетом;

**ПК4.3.**Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом; безопасного использования технологического оборудования.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски с маркировкой РС, ножи.

**Сырьё**– рыба с/м, сметана, мука, соль,  перец, яйца, масло растительное, масло сливочное, овощи, лимон

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать рыбу разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №1:**«Разделка и обвалка мясных туш. Обработка субпродуктов»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по разделке и обвалке мясных туш, обработке субпродуктов.

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по обработке субпродуктов, разделке и обвалки мясных туш.

**ПК 5.1.** Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски с маркировкой МС, ножи.

**Сырьё**– мясо,субпродукты,соль,перец.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №2:**«Приготовление полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению полуфабрикатов из мяса

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению полуфабрикатов из мяса.

**ПК 5.1.** Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски с маркировкой МС, ножи.

**Сырьё**– мясо , соль,  перец, яйца, панировочные сухари ,мука.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №3:**«Приготовление блюд из жареного мяса порционными кусками: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык по-карски »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из жареного мяса порционными кусками: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык по-карски. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из жареного мяса порционными кусками: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык по-карски

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой МС,МВ.

**Сырьё**– мясо,соль, перец, масло растительное, лук, специи,овощи,субпродукты.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать рыбу разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №4:**«Приготовление блюд из мяса мелкокускового, бефстроганов, поджарка, шашлык »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из мяса мелкокускового, бефстроганов, поджарка, шашлык. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из мяса мелкокускового, бефстроганов, поджарка, шашлык.

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой МС,МВ .

**Сырьё**– мясо, соль, перец, масло растительное, лук, специи, лимон, помидор.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №5:**«Приготовление блюд тушеных порционных из мяса: мясо тушеное,мясо в кисло-сладком соусе, мясо духовое, зразы отбивные, жаркое по-домашнему,гуляш ,азу, рагу,плов. »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд тушеных порционных из мяса: мясо тушеное, мясо в кисло-сладком соусе, мясо духовое, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, рагу, плов. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд тушеных, порционных из мяса: мясо тушеное, мясо в кисло-сладком соусе, мясо духовое, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, рагу, плов.

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой МС,МВ .

**Сырьё**– мясо, соль, перец, масло растительное, лук, специи, лимон, овощи, рис, панировочные сухари, мука.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №6:**«Приготовление блюд запеченных из мяса :запеканка с мясом, макаронник с мясом, голубцы мясные, говядина запеченная, солянка сборная. »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд запеченных из мяса :запеканка с мясом, макаронник с мясом, голубцы мясные, говядина запеченная, солянка сборная. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд запеченных из мяса: запеканка с мясом, макаронник с мясом, голубцы мясные, говядина запеченная, солянка сборная.

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой МС,МВ .

**Сырьё**– мясо, соль, перец, масло растительное, лук, специи, лимон, овощи, макаронные изделия.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №7:**«Приготовление блюд из натурально-рубленной массы: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из натурально-рубленной массы: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из натурально-рубленной массы: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб.

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой МС,МВ .

**Сырьё**– мясо, соль, перец, масло растительное, лук, специи.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №8:**«Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленные, тефтели, рулеты. »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленные, тефтели, рулеты. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленные, тефтели, рулеты.

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой МС,МВ .

**Сырьё**– мясо, соль, перец, масло растительное, лук, специи, панировочные сухари,хлеб.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №9:**«Приготовление блюд из птицы отварной и тушеной: птица отварная, птица тушеная в соусе, рагу »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из птицы отварной и тушеной: птица отварная, птица тушеная в соусе, рагу. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению из птицы отварной и тушеной: птица отварная, птица тушеная в соусе, рагу

**ПК 5.4.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой КС,КВ .

**Сырьё**– птица, соль, перец, масло растительное, специи, овощи.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо птицы разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 05**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Тема урока №10:**«Приготовление блюд из птицы жареной и запеченной: птица жареная, цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе птицы панированные, котлеты по-киевски, шницель по -столичному, котлеты рубленные из птицы. »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из птицы жареной и запеченной: птица жареная, цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе птицы панированные, котлеты по-киевски, шницель по- столичному, котлеты рубленные из птицы, птица. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению из птицы жареной и запеченной: птица жареная, цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе птицы панированные, котлеты по-киевски, шницель по -столичному, котлеты рубленные из птицы. **ПК 5.4.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита, мясорубка, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сита,  лопатки,  сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой КС,КВ .

**Сырьё**– птица, соль, перец, масло растительное, специи, панировочные сухари, масло сливочное, хлеб.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

- научится разделывать и обрабатывать мясо птицы разными способами

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 06**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

**Тема урока №1:**«Приготовление бутербродов: бутерброды открытые (с икрой, с сыром, колбасой, мясной гастрономией, с рыбой), закрытые ( сэндвичи), закусочные бутерброды ( канапе) »

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению бутербродов: бутерброды открытые (с икрой, с сыром, колбасой, мясной гастрономией, с рыбой), закрытые ( сэндвичи), закусочные бутерброды ( канапе). Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению бутербродов: бутерброды открытые (с икрой, с сыром, колбасой, мясной гастрономией, с рыбой), закрытые ( сэндвичи), закусочные бутерброды ( канапе).

**ПК 6.1** Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями.

**ПК 6.2** Готовить и оформлять салаты.

**ПК 6.3**. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

**ПК 6.4**. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы

**Инвентарь и посуда-** миски,   разделочные доски и ножи с маркировкой, МВ,Р .

**Сырьё**– хлеб, икра, сыр, мясная гастрономия, рыба.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 06**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

**Тема урока №2:**«Приготовление салатов из овощей»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению салатов из овощей. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению салатов из овощей.

**ПК 6.2** Готовить и оформлять салаты.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы

**Инвентарь и посуда-** миски,   разделочные доски и ножи с маркировкойОС,ОВ .

**Сырьё**– овощи, соль, перец, растительное масло, сметана, майонез.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 06**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

**Тема урока №3:**«Приготовление салатов рыбных»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по салатов рыбных. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению салатов рыбных

**ПК 6.2** Готовить и оформлять салаты.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы

**Инвентарь и посуда-** миски,   разделочные доски и ножи с маркировкой, ОВ,Р .

**Сырьё**– рыба, овощи, специи, лимон, масло растительное, майонез.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 06**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

**Тема урока №4:**«Приготовление мясных салатов»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению мясных салатов. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению мясных салатов.

**ПК 6.2** Готовить и оформлять салаты.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли, сковороды,  разделочные доски и ножи с маркировкой, МВ,МС .

**Сырьё**– мясо, овощи, соль, перец, растительное масло, сметана, зелень

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 06**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

**Тема урока №5:**«Приготовление заливных блюд»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению заливных блюд. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению заливных блюд.

**ПК 6.3**. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

**ПК 6.4**. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли,  разделочные доски и ножи с маркировкой, МВ,МС,РВ,РС,ОВ,ОС .

**Сырьё**– мясо, рыба, птица, овощи, соль, перец, желатин, зелень.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 06**«Приготовление холодных блюд и закусок»**

**Тема урока №6:**«Приготовление паштетов»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению паштетов. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению паштетов.

**ПК 6.3**. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

**ПК 6.4**. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, электроплита,мясорубка.

**Инвентарь и посуда-** миски, кастрюли,  разделочные доски и ножи с маркировкой МВ,МС,РВ,РС,КС,КВ,ОВ,ОС .

**Сырьё**– мясо, рыба, птица,субпродукты(печень), овощи, соль, перец, зелень,масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №1:**«Приготовление и оформление пирожного «Корзиночка» с масляным кремом»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Корзиночка» с масляным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Корзиночка» с масляным кремом»

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, тестомесильная машина, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скалки,скребки,листы,кисточки,лопатки,сито.

**Сырьё**– мука, яйцо, сахар, , соль, маргарин, масло сливочное, молочные продукты, дополнительное сырье (мак, изюм, корица, джем)

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №2:**«Приготовление и оформление пирожного «Корзиночка» с белковым заварным кремом»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Корзиночка» с белковым заварным кремом»

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Корзиночка» с белковым заварным кремом»

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, расстоечный шкаф, пекарский шкаф, тестомесильная машина, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скалки,скребки,листы,кисточки,лопатки,сито.

**Сырьё**– мука, яйцо, сахар, соль, маргарин, масло сливочное, молочные продукты, дополнительное сырье (мак, изюм, корица, джем)

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №3:**«Приготовление и оформление пирожного «Корзиночка» со сливочным кремом.

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Корзиночка» со сливочным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Корзиночка» со сливочным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, тестомесильная машина, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скалки,скребки,листы,кисточки,лопатки,сито.

**Сырьё**– мука, яйцо, сахар, соль, маргарин, масло сливочное, молочные продукты, дополнительное сырье (мак, изюм, корица,ванилин, джем)

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №4:**«Приготовление и оформление пирожного «Эклер» с масляным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению оформлению пирожного «Эклер» с масляным кремом.

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Эклер» с масляным кремом.

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы,лопатки,сито.кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, сахар, соль, маргарин, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №5:**«Приготовление и оформление пирожного «Эклер» с белковым заварным кремом»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Эклер» с белковым заварным кремом»

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Эклер» с белковым заварным кремом»

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скалки,скребки,листы,кисточки,лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, сахар, соль, маргарин, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №6:**«Приготовление и оформление пирожного «Эклер» со сливочным кремом»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Эклер» со сливочным кремом»

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Эклер» со сливочным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, сахар, соль, маргарин, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №7:**«Приготовление и оформление пирожного «Лебедь» с масляным кремом»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Лебедь» с масляным кремом»

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Лебедь» с масляным кремом»

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №8:**«Приготовление и оформление пирожного «Лебедь» с белковым заварным кремом»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Лебедь» с белковым заварным кремом»

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Лебедь» с белковым заварным кремом»

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №9:**«Приготовление и оформление пирожного «Лебедь» со сливочным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Лебедь» со сливочным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Лебедь» со сливочным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №10:**«Приготовление и оформление пирожного «Трубочка» со сливочным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Трубочка» со сливочным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Трубочка» со сливочным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.тестораскаточная машина.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №11:**«Приготовление и оформление пирожного «Трубочка» с белковым заварным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Трубочка» с белковым заварным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Трубочка» с белковым заварным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.тестораскаточная машина.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №12:**«Приготовление и оформление пирожного «Наполеон» с белковым заварным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» с белковым заварным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» с белковым заварным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.тестораскаточная машина.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №13:**«Приготовление и оформление пирожного «Наполеон» со сливочным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» со сливочным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» со сливочным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.тестораскаточная машина.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №13:**«Приготовление и оформление пирожного «Наполеон» со сливочным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» со сливочным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» со сливочным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.тестораскаточная машина.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №14:**«Приготовление и оформление пирожного «Наполеон» с масляным кремом».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» с масляным кремом».

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Наполеон» с масляным кремом».

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф, просеиватель.тестораскаточная машина.

**Инвентарь и посуда-** скребки,листы, лопатки,сито,кондитерский мешок.

**Сырьё**– мука, яйцо, соль, масло сливочное.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №15:**«Приготовление и оформление пирожного «Картошка»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Картошка»

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Картошка»

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, мясорубка.

**Инвентарь и посуда-** миски, венчики.

**Сырьё**– готовый бисквит, ароматизаторы, сливочное масло, сгущенное молоко, какао.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №15:**«Приготовление и оформление пирожного «Картошка»

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного «Картошка»

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного «Картошка»

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, мясорубка.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё**– готовый бисквит, ароматизаторы, сливочное масло, сгущенное молоко, какао.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №16:**«Приготовление и оформление пирожных из воздушного п\ф».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожных из воздушного п\ф».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожных из воздушного п\ф».

**Время: 6 часов**

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики, кондитерский мешок.

**Сырьё -**сахарная пудра,белок,ванильная пудра

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №17:**«Приготовление и оформление пирожных из воздушно-орехового п/ф».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожных из воздушно-орехового п/ф

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожных из воздушно-орехового п/ф

**Время: 6 часов**

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики, кондитерский мешок.

**Сырьё -**сахарная пудра,белок,ванильная пудра, грецкий орех.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №18:**«Приготовление и оформление пирожных из миндального п/ф».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожных из миндального п/ф».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожных из миндального п/ф».

**Время: 6 часов**

 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики, кондитерский мешок.

**Сырьё – мука,**сахарнаяпудра,белок,ванильная пудра, миндаль.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №19:**«Приготовление и оформление пирогов песочных с фруктами».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирогов песочных с фруктами».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирогов песочных с фруктами».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальнаямашина,пекарский шкаф

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики,листы.

**Сырьё – мука,**сахарнаяпудра,яйцо,маргарин,молочныепродукты,фрукты.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №20:**«Приготовление и оформление пирогов песочных с ягодами».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирогов песочных с ягодами».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирогов песочных с ягодами».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики, листы.

**Сырьё –** мука, сахарная пудра, яйцо, маргарин, молочные продукты, ягоды.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №21:**«Приготовление и оформление пирогов песочных комбинированных (фрукты,ягоды)».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирогов песочных комбинированных (фрукты, ягоды)».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирогов песочных комбинированных (фрукты, ягоды)».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина, пекарский шкаф.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики, листы.

**Сырьё –** мука, сахарная пудра, яйцо, маргарин, молочные продукты,фрукты, ягоды.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №22:**«Приготовление и оформление пирожного творожно-желейного».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного творожно-желейного.

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного творожно-желейного.

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы, взбивальная машина.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики, листы.

**Сырьё –** сахарная пудра, творог,желатин,ароматизатор.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08**«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №23:**«Приготовление и оформление пирожного фруктово-желейного».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению пирожного фруктово-желейного

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению пирожного фруктово-желейного.

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё –** сахарная пудра, желатин, ароматизатор, фрукты.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08 **«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №24:**«Приготовление и оформление десертов на основе сливок».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению десертов на основе сливок».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению десертов на основе сливок».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё –** сахарная пудра, ароматизатор, фрукты,сливки,яйца.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08 **«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №25:**«Приготовление и оформление десертов на основе творога».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению десертов на основе сливок».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению десертов на основе сливок».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё –** сахарная пудра, желатин, фрукты,творог.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08 **«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №26:**«Приготовление и оформление десертов на основе шоколада».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению десертов на основе шоколада

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению десертов на основе шоколада».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё –** сахарная пудра,яйца,мука,шоколад,молоко

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08 **«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №27:**«Приготовление и оформление бисквитных тортов».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению бисквитных тортов

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению бисквитных тортов

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё – яйца,сахар,мука,фрукты,джем,сгущенное молоко.**.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08 **«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №28:**«Приготовление и оформление песочных тортов».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению песочных тортов

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению песочных тортов».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё –** сахарная пудра, маргарин,яйца,мука.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08 **«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №29:**«Приготовление и оформление слоеных тортов».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению слоеных тортов».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению слоеных тортов».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё –** Мука,маргарин,соль,лимонная кислота.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 08 **«Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

**Тема урока №30:**«Приготовление и оформление миндальных, воздушных, воздушно- ореховых тортов».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению и оформлению миндальных, воздушных, воздушно- ореховых тортов».

**Время: 6 часов**

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению и оформлению миндальных, воздушных, воздушно- ореховых тортов».

**Время: 6 часов**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** производственные столы, холодильная камера, весы.

**Инвентарь и посуда-**  миски, венчики.

**Сырьё –** сахарная пудра, маргарин, яйца, мука, молочные продукты, миндаль, грецкий орех.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 07**«Приготовление сладких блюд и напитков»**

**Тема урока №1:**«Приготовление напитков из свежих фруктов, ягод и концентратов. Приготовление кваса».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению напитков из свежих фруктов, ягод и концентратов. Приготовление кваса.

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению напитков из свежих фруктов, ягод и концентратов. Приготовление кваса.

**Время: 6 часов**

**ПК 7.3.** Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** эл.плита, весы, холодильное оборудование, производственные столы, миксер, блендер

**Инвентарь и посуда-** доска разделочная, кастрюли, соусники, ножи поварские, тарелки, креманки.

**Сырьё –** свежие фрукты, сахар, лимонная кислота.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 07**«Приготовление сладких блюд и напитков»**

**Тема урока №2:**«Приготовление желированных блюд: кисель, мусс, самбук, крем ванильный, сметанный».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению желированных блюд: кисель, мусс, самбук, крем ванильный, сметанный.

Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению желированных блюд: кисель, мусс, самбук, крем ванильный, сметанный.

**Время: 6 часов**

**ПК 7.1.** Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

**ПК 7.2.** Готовить простые горячие напитки.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** эл.плита, весы, холодильное оборудование, производственные столы, миксер, блендер.

**Инвентарь и посуда-** доска разделочная, кастрюли, соусники, ножи поварские, тарелки, креманки.

**Сырьё –**  фрукты, ягоды, сухофрукты, сахар, желатин, крахмал, лимонная кислота,яйцо,сливки,сметана.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 07**«Приготовление сладких блюд и напитков»**

**Тема урока №3:**«Приготовление фруктовых салатов, десертов».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению фруктовых салатов, десертов. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению фруктовых салатов, десертов

**Время: 6 часов**

**ПК 7.1.** Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** эл.плита, весы, холодильное оборудование, производственные столы, миксер, блендер.

**Инвентарь и посуда-** доска разделочная, кастрюли, соусники, ножи поварские, тарелки, креманки.

**Сырьё –**  фрукты, сахар,сметана,йогурт.

**Содержание урока:**

1. **Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

Тема программы ПМ 07**«Приготовление сладких блюд и напитков»**

**Тема урока №4:**«Приготовление фруктовых пудингов, яблоки в тесте, шарлотка, пудинг сухарный».

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта.

**Форма урока:**групповая

**Методы обучения**: Практический показ.

**Методическая  цель:**Методика использования разнообразных форм работы и элементов ИКТ для контроля знаний, умений и навыков по теме.

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению фруктовых пудингов, яблоки в тесте, шарлотка, пудинг сухарный. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению фруктовых пудингов, яблоки в тесте, шарлотка, пудинг сухарный.

**Время: 6 часов**

**ПК 7.1.** Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

**Развивающие:** Развитие у обучающихся умений рационально организовывать и планировать свой труд

**ОК2.**Организовыват собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.**Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе.

**ОК 1.**Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Оснащение урока:**

**Оборудование -** эл.плита, жарочный шкаф, весы, холодильное оборудование, производственные столы, миксер, блендер.

**Инвентарь и посуда-** доски разделочные, кастрюли, противни, соусники, ножи поварские, тарелки, креманки.

**Сырьё –**  фрукты, мука, корица, ванилин, сахар,сухари,яйцо.

**Содержание урока:**

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 01«Приготовление блюд из овощей,плодов,грибов»**

**Тема урока №1: «**Механическая и ручная обработка и нарезка картофеля, моркови, свеклы. Первичная обработка и нарезка лука репчатого, зеленого, белокочанной капусты. Первичная обработка томатных, тыквенных, подготовка к фаршированию. Обработка и нарезка соленых овощей, грибов**»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по механической и ручной обработке и нарезке картофеля, моркови, свеклы. Первичной обработке и нарезке лука репчатого, зеленого, белокочанной капусты. Первичная обработка томатных, тыквенных, подготовка к фаршированию. Обработка и нарезка соленых овощей, грибов. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по механической и ручной обработке и нарезке овощей и грибов.

**ПК 1.1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Методы: Объяснение, демонстрация, работа с технологическими картами.

Межпредметная связь с МДК 01 «Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов»,

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера,

**Инвентарь и посуда-** разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС .

**Сырьё –**  овощи, грибы, соль.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 01«Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов»**

**Тема урока №2: «**Приготовление блюд из овощей: картофель отварной, в молоке. Пюре. Картофель жаренный, фри, лук фри. Котлеты, зразы, рулет, запеканка из картофеля**»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из овощей: картофель отварной, в молоке. Пюре. Картофель жареный, фри, лук фри. Котлеты, зразы, рулет, запеканка из картофеля. Обработка и нарезка соленых овощей, грибов. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из овощей: картофель отварной, в молоке. Пюре. Картофель жареный, фри, лук фри. Котлеты, зразы, рулет, запеканка из картофеля**.**

**ПК 1.1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 01 «Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов»,

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, жарочные шкафы, пароконвектомат, фритюр.

**Инвентарь и посуда-** кастрюли, сковороды, противни, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС .

**Сырьё –**  овощи, соль, растительное масло, специи, яйцо, молоко, панировочные сухари.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов»**

**Тема урока №3: «**Приготовление блюд из овощей: Рагу овощное. Капуста тушеная. Морковь, припущенная в молочном соусе с зеленым горошком. Голубцы овощные. Помидоры, перцы, кабачки фаршированные**»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из овощей: Рагу овощное. Капуста тушеная. Морковь, припущенная в молочном соусе с зеленым горошком. Голубцы овощные. Помидоры, перцы, кабачки фаршированные. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлениюблюд из овощей: Рагу овощное. Капуста тушеная. Морковь, припущенная в молочном соусе с зеленым горошком. Голубцы овощные. Помидоры, перцы, кабачки фаршированные. **ПК 1.1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 01 «Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов», **Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, сковороды, противни, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС .

**Сырьё –**  овощи, соль, растительное масло, специи, яйцо, молоко, панировочные сухари, зеленый горошек.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 01«Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов»**

**Тема урока №4: «**Приготовление блюд из овощей: Цветная, белокочанная капуста в соусе. Котлеты, запеканка капустные. Шницель капустный. Котлеты и запеканки из моркови и свеклы**»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из овощей:Цветная, белокочанная капуста в соусе. Котлеты, запеканка капустные. Шницель капустный. Котлеты и запеканки из моркови и свеклы. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из овощей:Цветная, белокочанная капуста в соусе. Котлеты, запеканка капустные. Шницель капустный. Котлеты и запеканки из моркови и свеклы.

 **ПК 1.1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 01 «Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов», **Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, сковороды, противни, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС .

**Сырьё –**  овощи, соль, растительное масло, специи, яйцо, молоко, панировочные сухари.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 02«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема урока №1: «**Приготовление блюдиз круп**:**рис откидной, припущенный.Приготовление блюдиз круп**:**рассыпчатые каши, вязкие и жидкие каши.**»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из из круп**:**рис откидной, припущенный.Приготовление блюдиз круп**:**рассыпчатые каши, вязкие и жидкие каши. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из круп**:**рис откидной, припущенный.Приготовление блюдиз круп**:**рассыпчатые каши, вязкие и жидкие каши

**ПК 2.1.** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК 2.2.** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

**ПК. 2.3.** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты.

**Инвентарь и посуда-** кастрюли, миски, венчики, дерев.лопатки .

**Сырьё –** крупы, соль, сливочное масло, специи, молоко, сахар.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 02«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема урока №2: «**Приготовление блюд из круп**:**котлеты**,** биточки, запеканки, крупеник, пудинг из круп»

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из из круп**:**из круп**:**котлеты**,** биточки, запеканки, крупеник, пудинг из круп. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из круп**:**из круп**:**котлеты**,** биточки, запеканки, крупеник, пудинг из круп.

 **ПК 2.1.** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК 2.2.** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат, жарочные шкафы

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, миски, венчики, дерев.лопатки, порционные сковороды, формы.

**Сырьё –**  крупы, соль, сливочное масло, сахар, панировочные сухари.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 02«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема урока №3: «**Приготовление блюд из макаронных изделий**:**макароны с сыром, томатом, овощами, ветчиной»

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению блюд из макаронных изделий**:**макароны с сыром, томатом, овощами, ветчиной.Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению блюд из макаронных изделий**:**макароны с сыром, томатом, овощами, ветчиной.

 **ПК 2.1.** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК. 2.3.** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты

**Инвентарь и посуда-** доски разделочные и ножи с маркировками: ОС, МВ, кастрюли, миски, венчики, дерев.лопатки, порционные сковороды, формы.

**Сырьё –** макаронные изделия, овощи, соль, специи, ветчина, сыр, томаты.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 02«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема урока №4: «**Приготовление горохового пюре»

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению горохового пюре.Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлению горохового пюре.

 **ПК 2.1.** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК 2.2.** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, блендер.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, миски.

**Сырьё –** горох, соль, специи.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 03«Приготовление супов и соусов»**

**Тема урока №1: «**Приготовление супов**:**Бульоны: мясные, костные, мясокостные, рыбный, грибной.Приготовление супов: Борщ из свежей капусты. Борщ украинский**»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению супов**:**Бульоны: мясные, костные, мясокостные, рыбный, грибной.Приготовление супов: Борщ из свежей капусты. Борщ украинский. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлениюсупов**:**Бульоны: мясные, костные, мясокостные, рыбный, грибной.Приготовление супов: Борщ из свежей капусты. Борщ украинский.**ПК 3.1.** Готовить бульоны и отвары

**ПК 3.2.** Готовить простые супы

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 03 «Приготовление супов и соусов»,

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат, электронные весы.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС,СМ,ВМ,РС,РВ .

**Сырьё –**  овощи, мясо, рыба, грибы, соль, растительное масло, специи, зелень, лавровый лист.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 03«Приготовление супов и соусов»**

**Тема урока №3: «**Приготовление супов**:**Щи из свежей капусты с картофелем. Щи из квашеной капусты**»**

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению суповЩи из свежей капусты с картофелем. Щи из квашеной капусты Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлениюсупов**:**Щи из свежей капусты с картофелем. Щи из квашеной капусты

**ПК 3.1.** Готовить бульоны и отвары

**ПК 3.2.** Готовить простые супы

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 03 «Приготовление супов и соусов»,

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат, электронные весы.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС,СМ,ВМ,РС,РВ .

**Сырьё –**  овощи, мясо, рыба, соль, растительное масло, специи, зелень, лавровый лист.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал:**

**мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 03«Приготовление супов и соусов»**

**Тема урока №4: «**Приготовление супов**:**Суп крестьянский. Рассольник ленинградский. Рассольник домашний. Суп картофельный с крупой, бобовыми.

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению супов:Суп крестьянский. Рассольник ленинградский. Рассольник домашний. Суп картофельный с крупой, бобовыми. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлениюсупов**:**Суп крестьянский. Рассольник ленинградский. Рассольник домашний. Суп картофельный с крупой, бобовыми.

**ПК 3.1.** Готовить бульоны и отвары

**ПК 3.2.** Готовить простые супы

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 03 «Приготовление супов и соусов»,

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат, электронные весы.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС,СМ,ВМ,РС,РВ .

**Сырьё –**  овощи, крупы, мясо, рыба, бобовые, соль, растительное масло, специи, зелень, лавровый лист.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 03«Приготовление супов и соусов»**

**Тема урока №5: «**Приготовление супов**:**Супы-пюре: из овощей, птицы, печени. Окрошка мясная, овощная. Свекольник»

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению супов-пюре: из овощей, птицы, печени. Окрошка мясная, овощная. Свекольник. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлениюСупов-пюре: из овощей, птицы, печени. Окрошка мясная, овощная. Свекольник.

 **ПК 3.1.** Готовить бульоны и отвары

**ПК 3.2.** Готовить простые супы

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 03 «Приготовление супов и соусов»,

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат, электронные весы.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС,СМ,ВМ,РС,РВ .

**Сырьё –**  овощи, крупы, мясо, рыба, печень, соль, растительное масло, специи, зелень, лавровый лист.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**6.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**7. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**

**ПЛАН ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема программы ПМ 03«Приготовление супов и соусов»**

**Тема урока №6: «**Приготовление бульонов и мучных пассировок: белой, красной, сухой, жировой. Соус красный основной и его производные. Соус белый и его производные. Приготовление соуса молочного, соуса сметанного и их производные»

**Количество обучающихся: 12**

**Время: 6 часов**

**Тип урока**: Урок  контроля  знаний, формирование практического опыта

**Методы обучения**: практический показ

**Форма урока:** «Групповая»

**Цели урока:**

**Образовательные:**

Формирование практического опыта  обучающихся по приготовлению Приготовление бульонов и мучных пассировок: белой, красной, сухой, жировой. Соус красный основной и его производные. Соус белый и его производные. Приготовление соуса молочного, соуса сметанного и их производные. Окрошка мясная, овощная. Свекольник. Отработка с обучающимися трудовых движений, действий и приёмов по приготовлениюПриготовление бульонов и мучных пассировок: белой, красной, сухой, жировой. Соус красный основной и его производные. Соус белый и его производные. Приготовление соуса молочного, соуса сметанного и их производные

**ПК. 3.3.** Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

**ПК. 3.4.** Готовить простые холодные и горячие соусы.

**ОК2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем), навыков технологического мышления и профессиональной интуиции

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы).

**ОК 4.**Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 7**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Воспитательные:** формирование  у обучающихся  интереса к профессии, уверенности в себе, культуры труда, умений  работать в коллективе**.**

**ОК 1.**Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК 6.**Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Межпредметная связь с МДК 03 «Приготовление супов и соусов»,

**Оснащение урока:**

**Оборудование -**  производственные столы, холодильная камера, электроплиты, пароконвектомат, электронные весы.

**Инвентарь и посуда-**  кастрюли, сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой ОВ,ОС,СМ,ВМ,РС,РВ .

**Сырьё –**  овощи, крупы, мясо, рыба, печень, соль, растительное масло, специи, зелень, лавровый лист, мука, сметана, масло сливочное.

**Организационная часть**

- проверить явку обучающихся,

- проверить состояние санитарной одежды и соблюдение «инструкций5п»

**2. Вводный инструктаж**

1. сообщить тему программы;

2. сообщить тему занятия;

3.сообщить дидактическую цель занятия;

4. изложить новый материал;

5.опираясь, на знания теоретического материала выдать задания:

**3.Текущий инструктаж**

1.Самостоятельная работа обучающихся;

2.Целевые обходы обучающихся на предприятиях общественного питания:

- первый обход: проверить соблюдение правил безопасности работы и санитарии, правильность расстановки обучающихся по рабочим местам.

- второй обход: контроль посещаемости, оказания при выполнении задания.

- третий обход: проверить правильность обработки приемов работы по профессиональному модулю, согласно заданию.

- четвертый обход: провести беседу с руководителями учебной практики, с обучающимися на рабочих местах, с целью оценить качество выполнения полученного задания.

**4. Заключительный инструктаж**

1. Подвести итоги за учебный период( неделю);

2.Провести опрос обучающихся по самоконтролю и самооценке качества выполнения работы;

3. Отметить хорошие результаты работы обучающихся и обобщить типичные ошибки при выполнении заданий;

4. Разобрать ошибки в работе, методы и способы их устранения;

5. Сообщить оценку за работу каждого обучающегося;

6.Сообщить домашнее задание: заполнить дневник производственного обучения, ответить на вопросы задания;

7. Записать тему следующего занятия( повторить оборудование, технологию).

8. Уборка обучающимися рабочих мест.

**Разработал: мастер производственного обучения ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» Шаманаева Елена Юрьевна.**