

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

**Ф.И.О. конкурсанта** Трищенкова Ирина Георгиевна

**Дата проведения занятия** 15.11.2022

**Дисциплина/ профессиональный модуль** ОП 07. Информационные основы в профессиональной деятельности

**Профессия/ специальность** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Тема учебного занятия** Использование возможностей электронных таблиц для составления меню и расчета калорийности блюд

**Тип учебного занятия** Практическое занятие

**Задачи учебного занятия**

- развивать умения применять полученные знания при решении задач, ориентированных на будущую профессиональную деятельность;
- способствовать развитию умения сравнивать, обобщать, анализировать, использовать справочный материал, избирательного отношения к полученной информации;
- формировать чувство ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности;
- создать атмосферу творческого поиска, эмоциональной приподнятости.

**Используемые педагогические технологии** проблемное обучение, проектный метод обучения, здоровьесберегающие технологии, ИКТ

**Формируемые компетенции (образовательный аспект)**

<b>Общие компетенции</b>	
<b>ОК 1.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 2.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 3.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 4.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 9.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ПК 2.8</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>ПК 5.6</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>ПК 6.1</b>	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>Межпредметная интеграция</b>	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- тема: «Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания»;</li> <li>- тема: «Обмен веществ и энергии»;</li> <li>- тема: «Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения»</li> </ul>	
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-тема: «Классификация и ассортимент супов»</li> <li>-тема «Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы»</li> </ul>	
ОП.08 Охрана труда	
- тема: «Техника безопасности при работе за компьютером»;	

Этапы урока	Формы	Методы	Содержание деятельности			Основные задачи этапа	
			Деятельность педагога	Деятельность обучающихся			
				Репродуктивный уровень	Конструктивный уровень		Творческий уровень
1. Организационный и мотивационный этап.	Фронтальная	Рассказ, беседа Наглядный (использование мультимедийной презентации).	Проверяет готовность обучающихся к уроку, создает эмоциональный и психологический настрой на изучение нового материала.	Приветствуют преподавателя, сообщают об отсутствующих на занятии. Настраиваются на работу	Настрой на позитивную деятельность, осознают значимость предстоящей деятельности.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.	Создавать атмосферу доброжелательности. Настроить на продуктивную деятельность.
2. Актуализация опорных знаний	Фронтальная	Устный опрос. Наглядный (использование мультимедийной презентации).	Организует работу по актуализации опорных знаний. Оказывает психологическую поддержку. Побуждает к высказыванию своего мнения.	Отвечают на поставленные вопросы. Запоминают необходимую информацию и способы деятельности с ней.	Применение ранее усвоенной информации путем ее преобразования, совершенствования и создания ее логически развивающихся продолжений.	Развивают творческое мышление, выстраивают траектории успеха собственной деятельности.	Быстрая проверка опорных знаний, знакомство с критериями оценки.
2. Целеполагание	Фронтальная	Наглядный (использование мультимедийной презентации).	Устанавливает межпредметные связи (микробиология, производственные модули, информационные основы в профессиональной деятельности) Побуждает к высказыванию своего мнения. Организует работу по формулировке цели и задач занятия, через проблемную ситуацию.	Отвечают на поставленные вопросы. Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию	Применение ранее усвоенной информации путем ее преобразования, совершенствования и создания ее логически развивающихся продолжений	Размышляют: определяют тему занятия	Формулировка темы и основной задачи занятия. Описание действий для решения основной задачи занятия
3. Подготовка и сбор материала для проведения практической работы	Работа в паре	Сбор материала, работа со справочной информацией		Знакомятся с раздаточным материалом, работают с ним		Развивают творческое мышление	Составление суточного меню для студенческого лагеря, разработка информационной модели расчета

							суточного рациона питания в среде
4. Методические указания к проведению практической работы	Групповая	Рассказ, беседа, метод иллюстраций, практический показ этапов выполнения работы	Определяет план выполнения практической части	Отвечают на вопросы преподавателя. встраиваются в диалог, проявляют активную позицию.	Наблюдают, анализируют, сравнивают, делают выводы, формулируют ответ	Размышляют, определяют основные этапы выполнения поставленной задачи	Подготовка к самостоятельной работе
5. Самостоятельная работа студентов	Индивидуальная	Текущее наблюдение	Предлагает выполнить задание, обеспечивает мотивацию выполнения	Знакомятся с электронным файлом-заготовкой	Выполняют задание по инструкционной карте	Анализируют условия задачи, выделяя исходные, промежуточные данные, вычисляют результат. Проводят сравнение, анализ полученных данных, вносят коррективы.	Развитие навыков работы с электронными таблицами. Осознание смысла выполненной работы.
6. Рефлексия	Фронтальная	Беседа, самооценка	Побуждение к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Продолжают фразу на слайде	Формулируют получаемые результаты, определяют цели дальнейшей работы, корректируют свои последующие действия.	Оценивают совместную деятельность по достижению результата.	Соотношение полученного результата с намеченной целью занятия и оценка успешности ее достижения. Закрепление навыка оценки и самооценки деятельности Осознание смысла выполненной работы, выявление перспектив профессионального самосовершенствования по теме занятия.
7. Информация о домашнем задании	Фронтальная	Рассказ, иллюстрационный метод	Дает рекомендации для выполнения домашнего задания	Записывают электронную почту	Осмысливают предложенную информацию.	Изучают папку-накопитель с учебно-	Определение самостоятельной

				для выполнения домашнего задания		технологической документацией.	деятельности обучающихся
8. Подведение итогов.	Фронтальная	Беседа, анализ выполненных работ	Подводит итоги занятия, оценивает работу обучающихся на уроке. Оценка личного вклада в совместную деятельность.	Анализируют рабочую ситуацию	Осуществляют коррекцию собственной деятельности	Осмысливают представленную информацию.	Оценка работы обучающихся.

Ссылка на учебное занятие: <https://rutube.ru/video/1458765ab2485aaf1a1922d8f46e39c3/>