

СПБ ГБПОУ «КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
«ПРИМЕНЕНИЕ ГРАФИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ-
ПРЕДСТАВЛЕНА УЧЕБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ В
РАМКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ»**

**МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
САВКИНА ЕКАТЕРИНА МИХАЙЛОВНА**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2014

ВИДЫ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

- * ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ
- * Информационно-развивающие технологии:
 - * -информационные технологии
 - * -проблемное обучение
- * Деятельностные технологии:
 - * -игровые технологии
 - * -профессиональные ситуации
- * Личностно-ориентированные технологии:
 - * -технология»развитие критического мышления»
 - * -исследовательская деятельность

ПРИМЕНЕНИЕ ГРАФИЧЕСКИХ ПРИЕМОМ РАБОТЫ С УЧЕБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ

ВИДЫ ГРАФИЧЕСКИХ ПРИЁМОВ

ТАБЛИЦЫ

СХЕМЫ

ОПОРНЫЕ
КОНСПЕКТЫ

КЛАСТЕРЫ

ГРАФИЧЕСКИЕ
СХЕМЫ

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА

КРИТЕРИИ СРАВНЕНИЯ	ОБЪЕКТ СРАВНЕНИЯ	ОБЪЕКТ СРАВНЕНИЯ	ОБЪЕКТ СРАВНЕНИЯ

ПРОСТАЯ ТАБЛИЦА

ПРЕДПОЛОЖЕНИЯ	НОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ЧТО МНЕ ИЗВЕСТНО ПО ДАННОЙ ТЕМЕ?	ЧТО НОВОГО Я УЗНАЛ ИЗ ТЕКСТА?

«КОЛЬЦА ВЕННА» ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ СРАВНИТЕЛЬНЫХ
ХАРАКТЕРИСТИК ДВУХ И БОЛЕЕ ПРЕДМЕТОВ

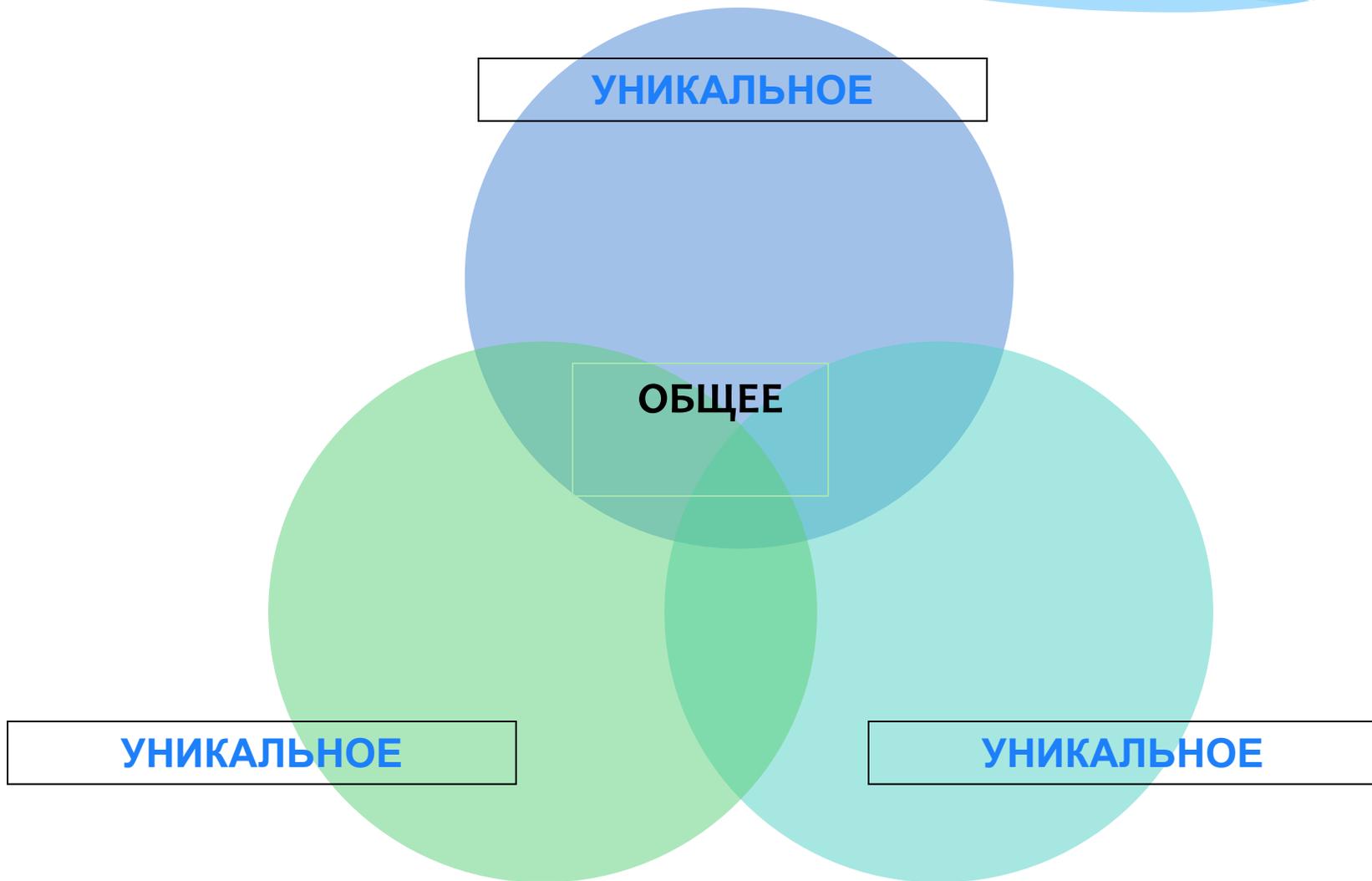
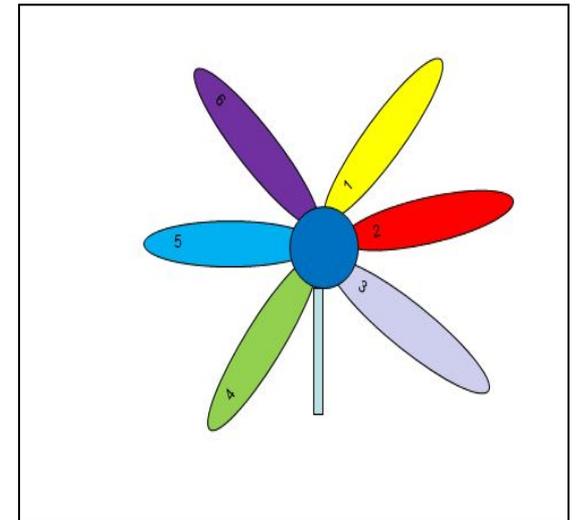


СХЕМА «РОМАШКА БЛУМА»

- * **Шесть лепестков-шесть типов вопросов**

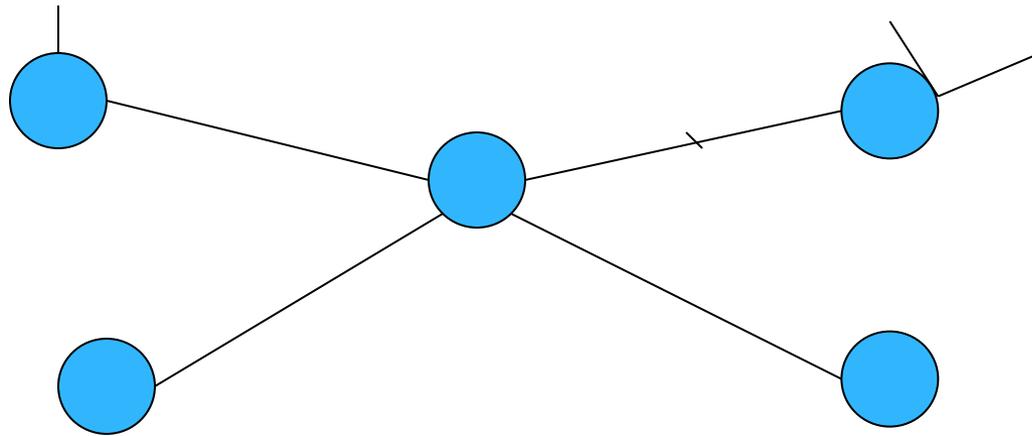
- * 1. простые вопросы
- * 2. уточняющие вопросы
- * 3.объясняющие вопросы
- * 4.творческие вопросы
- * 5.оценочные вопросы
- * 6.практические вопросы



- * **Применяется при контроле усвоения знаний на зачетах и устных опросах**

КЛАСТЕРЫ

- * Кластеры используются для обобщения и систематизации большого объема информации



План урока производственного обучения с применением графических приемов работы с учебной информацией

* Раздел программы:

* *«Технология приготовления бульонов и первых блюд»*

* 1.Урок на тему:»Технология приготовления бульонов»

* 2.Урок на тему:»Технология приготовления борщей»

ПЛАН УРОКА ПО ТЕМЕ

«Технология приготовления борщей»

ДАННЫЙ УРОК РАССЧИТАН НА 6 ЧАСОВ

После изучения темы урока:

* -Учащийся будет знать:

рецептуру и технологию приготовления борщей

* -Учащийся будет уметь:

работать со сборником рецептов,

выполнять первичную и кулинарную обработку овощей,

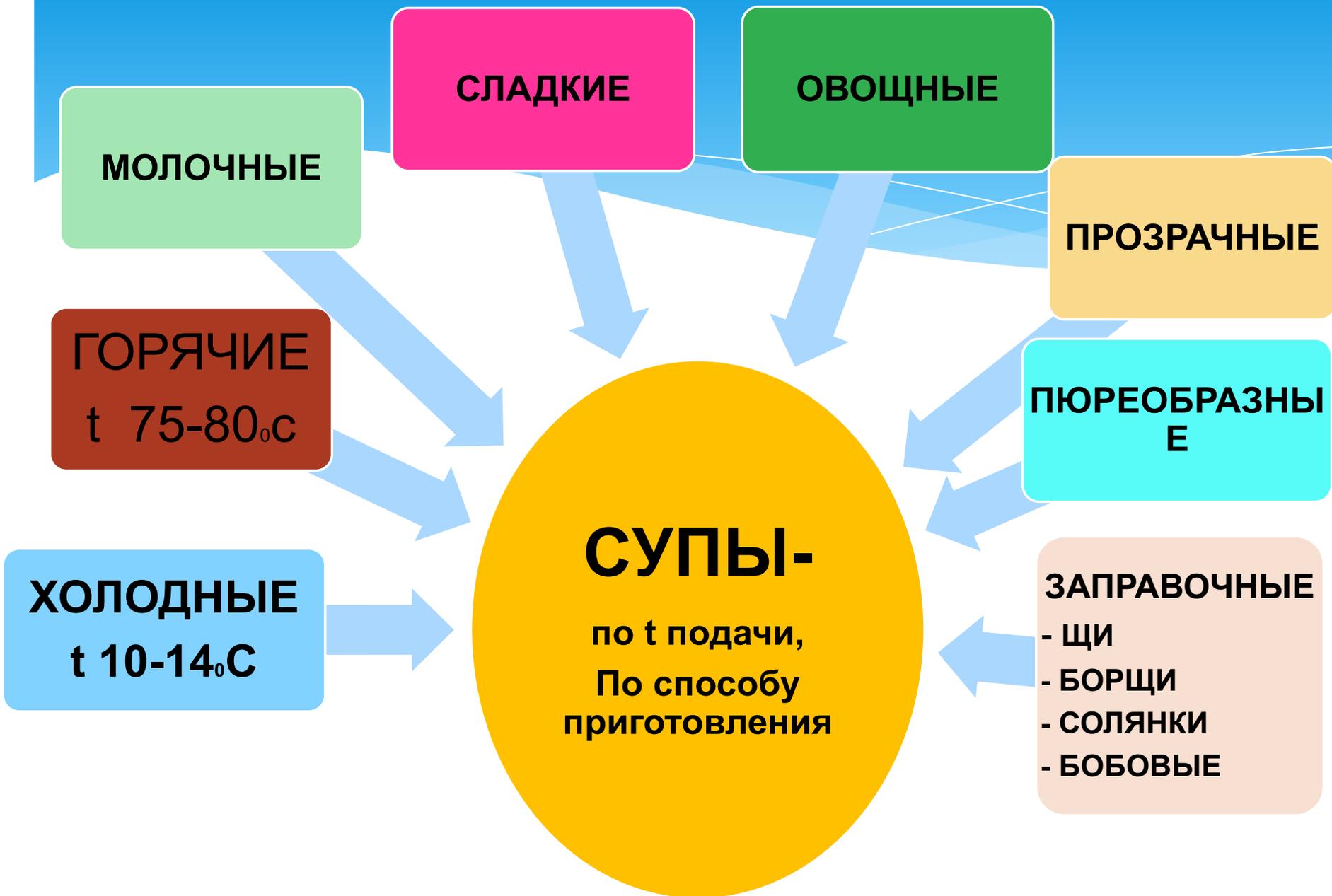
организовать рабочее место

УЧАЩИЙСЯ БУДЕТ ВЛАДЕТЬ:

- * Навыками приготовления борщей
- * Навыками кулинарной обработки сырья
- * Приемами техники безопасности труда



ОПОРНЫЕ СХЕМЫ



ВВОДНЫЙ ЭТАП УРОКА

- * 1. Повторение пройденного материала
- * 2. Актуализация опорных знаний
- * 3. Применение опорной схемы



СУПЫ:

- По t подачи
- По способу приготовления
- По жидкой основе

ХОЛОДНЫЕ 10-14 0 С

ГОРЯЧИЕ 75-80 0С

ЩИ
БОРЩИ
СОЛЯНКИ
БОБОВЫЕ

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ
МОЛОЧНЫЕ СУПЫ
СЛАДКИЕ СУПЫ
СУПЫ-ПЮРЕ
ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

НА БУЛЬОНАХ
НА ОТВАРАХ
НА МОЛОКЕ
НА ХЛЕБНОМ КВАСЕ
НА ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ ОТВАРАХ
НА КИСЛО-МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ



СУПЫ
ЗАПРАВОЧНЫЕ



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ РАБОТА УЧАЩИХСЯ- СОСТАВЛЕНИЕ КЛАСТЕРА ПО ВИДАМ БУЛЬОНОВ

БУЛЬОНЫ

- * КОСТНЫЙ
- * МЯСОКОСТНЫЙ
- * РЫБНЫЙ
- * ИЗ ПТИЦЫ
- * ГРИБНОЙ ОТВАР

Кости: Говяжьи, свиные,
бараньи



КЛАСТЕР ПО ВИДАМ БУЛЬОНОВ

БУЛЬОНЫ

КОСТНЫЙ

РЫБНЫЙ

**КОСТИ: ГОВЯЖЬИ,
СВИНЫЕ,
БАРАНЬИ**

ВРЕМЯ ВАРКИ- 2-3 часа

МЯСОКОСТНЫЙ

ИЗ ПТИЦЫ

**ГРИБНОЙ
ОТВАР**

**ОВОЩНОЙ
ОТВАР**

**ИЗУЧЕНИЕ НОВОЙ ТЕМЫ.
ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ ПО ТЕМЕ:
«ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ.
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БОРЩЕЙ»**



СХЕМЫ ВИДЫ БОРЩЕЙ





РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА В ГОРЯЧЕМ



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЦА



ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ УРОКА

**БОРЩ
МОСКОВСКИ
Й -**

МЯСНОЙ НАБОР

МЯСО

ВЕТЧИНА

СОСИСКИ

**СВЁКЛА
КАПУСТ
А**

**БОРЩ
СИБИРСК
ИЙ-**

ФРИКАДЕЛЬКИ

ФАСОЛЬ

КАРТОФЕЛЬ

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

«ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩА»

НАИМЕНОВАНИЕ БОРЩЕЙ	ПРОДУКТЫ ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БОРЩА	ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ
БОРЩ ОСНОВНОЙ	?	Заправляют пассированными овощами, тушёной свёклой, готовят без картофеля
БОРЩ МОСКОВСКИЙ	Окорок копчёно-варёный, мясо отварной, сосиски, свёкла, капуста, морковь, лук, томат, жир, сахар, уксус, бульон сметана	?
БОРЩ С КАПУСТОЙ КАРТОФЕЛЕМ	?	Готовят с картофелем

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП УРОКА



ПОДАЧА БОРЩА

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА и ЭОР

- ❖ Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник / Л. В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
- ❖ Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник / Н. А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.
- ❖ Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- ❖ Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.

<http://nakuxne.com/soups/289-ukra> <http://www.cooksa.ru>