**Технологическая карта урока**

**Тема:** «Организация (горячего цеха) и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента.»

**Учебная дисциплина:** МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

 **Группа:** ………………….

**Дата проведения** …………………..

**Специальность:** 43.15.02 «Повар, кондитер»

**Тип урока:** урок усвоения новых знаний

**Вид урока:** комбинированный

**Форма организации учебного занятия:** урок

**Цель:**

**Обучающая цель:** Ознакомить студентов с организацией работы горячего цеха на предприятиях общественного питания, виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

 **Развивающая:** Способствовать развитию учебных навыков (проводить сравнение, сопоставлять информацию, вычленять главное), профессионально-важных качеств (принимать решения, уметь ориентироваться в условиях реального производственного процесса).

**Воспитательная:** Воспитывать целеустремленность в достижении цели, положительную мотивацию при изучении материала.

**Методическая:** Организация комплексного подхода на всех этапах урока

**Межпредметная связь:**

 ОП 08. Охрана труда ОП

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

**Задачи:**

-Повторить знания по теме «Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции»;

-Рассмотреть требования предъявляемые к организации горячего цеха, о принципах размещения технологического оборудования с учетом технологических линий приготовления продукции;

-Закрепить знания по новой теме;

 **Ход занятия**

**1.Организационный момент (1 мин)**

• приветствие студентов;

• проверка готовности к занятию.

**2.Целеполагание и мотивация (1 мин).**

• объявление темы занятия;

• совместное формулирование цели занятия;

• мотивация студентов;

**3.Актуализация знаний (10 мин)**

• Фронтальный опрос с помощью мультимедийной презентации

**4.Изложение нового материала (20 мин):**

Объяснение с применением мультимедийной презентации

1. Расположение цеха на ПОП - определение взаимосвязи

2. Ассортимент продукции цеха

3. Организация рабочих мест в цехе - беседа

4. Организация труда в цехе - беседа

**5. Закрепление и применение (7 мин) -**

 • Ответить на контрольные вопросы (проверка, самооценка)

**6. Подведение итогов занятия (6 мин).**

• Рефлексия

• Самооценка студентов

• Выставление оценок

**7. Домашнее задание (1 мин).**

• Выдача домашнего задания:

- Учебник №2 Дубровская Н.И. «Приготовление супов и соусов»

 Стр 61-65 (составить краткий конспект).

- Презентация, СанПиН 2.3.6.1079-01

Преподаватель …………………