***Методична розробка відкритого уроку***

***Тема програми:*** Технологія приготування страв з овочів

***Тема уроку:*** Підсумковий урок

***Мета уроку:***

*навчальна:* узагальнити та систематизувати набутті знання з теми; показати вплив теоретичних знань з теми на формування професійних компетепцій учнів; стимулювати зацікавленість учнівської аудиторії; орієнтувати на вирішення проблем;

*виховна:* виховувати свідоме ставлення до навчання; відповідальність за виконання поставлених задач; виховувати естетичний смак в оформленні страв;

*розвиваюча:* розвивати творче мислення, прагнення до пошукової роботи з метою підвищення власного професійного рівня; розвивати навички спілкування при роботі.

 ***Тип уроку:*** узагальнення та систематизації знань, умінь, навичок

***Методи проведення:*** *словесні* – евристична бесіда, повідомлення, диспут; *наочні* - презентація; *інтерактивні* – мозковий штурм, робота малими групами, дебрифінг

***Міжпредметні зв’язки:*** устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування, гігієна та санітарія виробництва,охорона праці та виробниче навчання

***Засоби навчання:*** комп’ютер, мультимедійний проектор, методичний супровід уроку

ХІД УРОКУ:

***І. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА***

* Перевірка присутності учнів і готовність до уроку;
* з’ясування незрозумілих питань

***ІІ. ПОВІДОМЛЕННЯ ТЕМИ ТА ЗАВДАНЬ УРОКУ***

Завдання уроку:

1. узагальнити та закріпити знання учнів з теми: «Страви з овочів»;
2. з’ясувати важливість теоретичних знань з теми для формування професійних компетенцій кухара 3 розряду.

***ІІІ. МОТИВАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ УЧНІВ***:

Проводиться викладачем через навчання на важливості теми у формуванні професійних компетенцій кухара, важливості креативного, творчого мислення майбутнього професіонала своєї справи

***ІV. АКТУАЛІЗАЦІЯ ОПОРНИХ ЗНАНЬ УЧНІВ:***

1. Проводиться для всіх учнів.

***Конкурс 1 – «Технологічний диктант» - 10 балів***

Викладач зачитує початок речення, а учні повинні його закінчити.

(додаток 1)

1. Учні поділені на 2 команди

***Конкурс 2 – «Аукціон знань»*** ***- 5 балів***

Командам пропонуються малюнки з набором інгредієнтів, вони повинні швидко і правильно назвати страви і розповісти їх технологію приготування. (додаток 2)

1. ***Конкурс 3 – «Гра дешифрувальник» - 5 балів***

Гравці команд за допомогою коду, відгадують зашифровані слова

(додаток 3)

1. ***Конкурс 4 – «Оце так проблема…!!!» - 4 бали***

Викладач наводить приклад виробничої ситуації. Перемагає та команда, яка швидше запропонує вирішення проблеми. (додаток 4)

***V. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКУ УРОКУ:***

Оцінка навчальної діяльності учнів. Виставлення оцінок.

***VI. ПОВІДОМЛЕННЯ ДОМАШНЬОГО ЗАВДАННЯ***

Повторити тему: «Способи теплової обробки продуктів»

В.С. Доцяк стор.75-79

***Додаток 1***

***Технологічний диктант***

1.Гарнір – це ….(*додатковий складник до страв з м’яса, риби, субпродуктів, птиці, дичини*)

2. Під час варіння буряків у воду додають …(*оцет*)

3. Овочі можна варити - ….(*у воді, на парі*)

4. Для варіння картоплі і овочів, їх необхідно заливати …(*гарячою водою*)

5. Без додавання солі, які варять овочі… (буряк, моркву, зелений горошок, шпинат)

6. Капусту для страви «Капуста варена з маслом або соусом» нарізають … (*шашками або часточками*)

7. У власному соку припускають овочі - …(які мають велику кількість рідини: гарбуз, кабачки, помідори)

8. Які овочі смажать сирими - …(картоплю, кабачки, гарбуз)

9. Картоплю нарізану брусочками і смажену у фритюрі називають - … (фрі)

10. Картоплю нарізану соломкою і смаженою у фритюрі називають - … (пай)

11. Овочі запікають на - … (листах, порційних сковородах)

12. Страви із запечених овочів поділяють на - … (овочі запечені у соусі, запіканки, овочі фаршировані)

13. Для приготування тіста кляр використовують - … (молоко, яйця, борошно, олію, сіль)

14. Температура фритюру повинна бути - … (170-180\*С)

15 Час смаження петрушки фрі становить - … (1-2хв.)

***Додаток 2***

***Аукціон знань***

1)

******

******



***Назва страви:***

***2)***

****** 

 ***Назва страви:***

***3)***

 

******  

***Назва страви:***

***Додаток 3***

***ГРА «ДЕШИФРУВАЛЬНИК»***

1. ***Гарнір***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***4*** | ***1*** | ***21*** | ***18*** | ***12*** | ***21*** |

1. ***Картопля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***15*** | ***1*** | ***21*** | ***23*** | ***19*** | ***20*** | ***16*** | ***33*** |

1. ***Припускання***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***20*** | ***21*** | ***11*** | ***20*** | ***24*** | ***22*** | ***15*** | ***1*** | ***18*** | ***18*** | ***33*** |

1. ***Фритюр***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***25*** | ***21*** | ***11*** | ***23*** | ***32*** | ***21*** |

1. ***Кляр***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***15*** | ***16*** | ***33*** | ***21*** |

1. ***Страва***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***22*** | ***23*** | ***21*** | ***1*** | ***3*** | ***1*** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| А | Б | В | Г | Г | Д |
| Е | Є | Ж | З | И | І |
| Ї | Й | К | Л | М | Н |
| О | П | Р | С | Т | У |
| Ф | Х | Ц | Ч | Ш | Щ |
| Ь | Ю | Я |  |  |  |

***Додаток 4***

***ГРА «ОЦЕ ТАК ПРОБЛЕМА»***

***Ситуація №1***

Кухар смажив у картоплю у фритюрі. Картопля довго не піднімалася з дна сітки, і на поверхні не утворювалася пінка.

***Причина:***  температура фритюру нижча норми

***Усунення недоліку:*** підняти сітку з картоплею, дати стекти жирові. Нагріти фритюр до t 170-180\*C

***Ситуація №2***

Капусту, яку підготував кухар для тушкування має гіркий смак

***Причина:*** це не винна кухаря, просто такий сорт капусти

***Усунення недоліку:*** залити капусту кип’ятком на 3-5хв., а потім відкинути на сито

***Ситуація №3***

Кухар зварив столові буряки, а вони втратили колір

***Причини:*** буряки варилися в невеликій кількості води, або у воду не додали оцет

***Способи усунення:*** залити буряк гарячою підкисленою водою