**План открытого урока**

**по теме: «Интеграция кухни Приморского края и стран АТР»**

****

**ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок**

**МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

**Тема урока** «Интеграция кухни Приморского края и стран АТР»

**Вид урока:** Урок – исследование.

**Тип урока**: Усвоение новых знаний.

**Методы:**

* поисковый и информационно-исследовательский;
* словесно-индуктивный (беседа, диалог);
* наглядно - дедуктивный (сравнение).

**Цели урока:**

***Образовательная:*** изучить особенности кухни и ее взаимосвязь со странами АТР и Приморского края.

***Развивающая:*** развивать умения выделять главное, сравнивать, обобщать, делать выводы, анализировать, уметь работать в группе.

***Воспитательная:*** формировать интерес к будущей профессии, инициативность, чувство ответственности за выполненную работу, самостоятельность.

|  |
| --- |
| C:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\Изображение 1460.jpgПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты 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.  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |

**Материально-техническое оснащение урока:** компьютер с ПО, мультимедийный проектор, сообщения студентов, рецептуры холодных блюд и закусок. Презентации POWER POINT.

**Учебно-методический комплекс:**

-Анфимова Н.А. «Кулинария».- М.: Изд.центр «Академия», 2012г.

-Моррис, Сюнь: Практическая энциклопедия азиатской кухни. Урал ЛТД, 2009г.

-Щеглова А. «Суши. Роллы. Сашими.». – М.: ЭКСМО, 2009г.

-Дубовис Г. «Японская кухня». – М.: ЭКСМО, 2010г.

- Школа гастронома «Мясные салаты и закуски». – М.:ЭКСМО, 2010г.

- Круковер В. «Корейские салаты». – М.: Лабиринт-Пресс, 2010г.

- Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Изд.центр «Академия», 2008г.

**Интернет-ресурсы:**  <http://www.millionmenu.ru/> (10.09.2014)

<http://www.labirint.ru/books/68824/> (24.09.2014)

[http://www.gastronom.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.gastronom.ru%2F) (04.10.2014)

[http://s-l-s.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fs-l-s.ru%2F) (12.10.2014)

**Ход урока**

1. **Организационная часть** (5 минут)

* Контроль посещаемости и готовности к уроку.
* Вступительное слово преподавателя: Добрый день. Рада приветствовать вас на уроке-исследовании по теме: «Интеграция кухни Приморского края и стран АТР». *Исследование — один из видов профессиональной деятельности человека. Ученый и рабочий — человек любой профессии при грамотном подходе к делу использует элементы исследовательской работы. Одна из задач нашего урока — учиться исследовательской деятельности. Другая задача — сделать очередной шаг по дороге к приобретению профессиональных компетенций: провести взаимосвязь кухни Приморского края и стран АТР*, *а так же получить новые знания в технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.*
* Сообщение целей урока.

1. **Основная часть** (45 минут)

1. Знакомство с группами, представляющими кухни стран АТР и Приморского края. На Востоке бытует поговорка: «Японцы едят глазами, китайцы – ртом, а корейцы – животом». То есть эстеты японцы прежде всего ценят изысканный внешний вид кушаний, китайская кухня отличается уникальными вкусовыми достоинствами, ну а в Корее… В Корее любители поесть озабочены только тем, чтобы поплотнее набить желудок. А как же Россия спросите вы? А у нас, как и в любой другой стране предпочитают те продукты в пищу, которые сами выращивают и добывают.

Работа в группах. Каждая группа студентов— маленькая «научная лаборатория», которая выбирает своего «научного руководителя», отвечающего за работу группы.

* Первая группа представляет Японскую кухню (защита презентации);
* Вторая группа представляет Корейскую кухню (защита презентации);
* Третья группа представляет Китайскую кухню (защита презентации);
* Четвертая группа представляет кухню Приморского края (защита презентации).

2. Задание на опережение: подготовить холодное блюдо или закуску от каждой группы студентов. Рассказ технологии приготовления данного блюда.

3. «Домашнее задание». Продолжить исследовательскую работу в рамках проекта «Мировая кухня». Закрепить знания и навыки, полученные в ходе урока.

1. **Заключительная часть** (30 минут)

Теперь каждая рабочая группа должна:

* *обосновать актуальность* – значит объяснить, выбор данной темы и её значимость в настоящее время;
* *обсудить и сформулировать* цели и задачи исследования;
* *подумать* над перспективой исследования;
* *выбрать* приоритетные направления в исследовании.

**Рефлексия:** выводы и результаты исследования каждая группа записывает в форме отчета о проделанной работе (*Приложение 1).* Затем проводится общая беседа по данной теме.

Подведение итогов урока.

* Анализ урока;
* Награждение групп в номинации: «Лучшая исследовательская работа». «За творческий подход в исследовательской работе».
* Выдача сертификатов «За активное участие в исследовательской работе».
* Определить приоритетные направления в дальнейшей исследовательской работе в рамках проекта «Мировая кухня».



Мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»: Кобылкевич Елена Юрьевна

*Приложение 1.*

**Отчет работы исследовательских групп**

|  |  |
| --- | --- |
| Урок-исследование | «Интеграция кухни Приморского края и стран АТР» |
| 1. В чем взаимосвязь кухни Приморского края и стран АТР? | 1)  2)  3) |
| 2. Актуальность исследования? |  |
| 3. Поясните выбор вашего исследования. |  |
| 4. Что вы узнали нового от работы других групп. |  |
| 5. Итог работы. |  |