

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

«ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ИДЕИ: ИННОВАЦИИ, ПРАКТИКА И ОПЫТ»

**СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ РАЗРАБОТОК ДЛЯ СИСТЕМЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(электронный сборник методических разработок
педагогов и мастеров производственного обучения)



г. Курск, 2023

ББК 236

Редколлегия: Жердева Н.В., Гуторова В.В., Конева Ю.А., Широконосова О.В., Якушева Е.А. и др.

ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ: Материалы методических разработок педагогов и мастеров производственного обучения / [Под ред. Жердевой Н.В. и др.] – Курск – 2023 г., 267 с.

Сборник содержит разработки открытых уроков и мастер-классов, методические рекомендации, раскрывающие инновационный потенциал научно-методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения, их взгляд на актуальные вопросы и тенденции развития обучения в РФ; прогрессивные технологии в индустрии питания и сфере услуг, актуальные вопросы товароведения и логистики.

Данное издание адресовано преподавателям и мастерам производственного обучения образовательных организаций.

УДК 33.37

ББК 236

Ответственность за содержание материалов несут их непосредственные авторы

© ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Аннотация: *Задача сборника – пополнить банк учебно-методического кабинета КГТТС, выявить творческие и научно-методические способности преподавателей и мастеров производственного обучения, поддержать стремление находить новые, нестандартные подходы в решении профессиональных задач.*

В настоящее время образовательный процесс сопровождается изменениями в педагогической теории и практике учебно-воспитательного процесса. Сегодня быть педагогически грамотным специалистом нельзя без изучения всего обширного арсенала образовательных технологий.

Развитие личности обучающегося происходит в течение всего образовательного процесса. Поэтому задача педагога состоит в том, чтобы обеспечить включение каждого студента в разные виды деятельности.

Задачей современной системы образования становится не только освоение учащимися конкретных предметных знаний и навыков в рамках отдельных дисциплин, но и совокупности «универсальных учебных действий». Умение учиться выступает существенным фактором повышения эффективности освоения учащимися предметных знаний, умений, формирование целостной картины мира. Ещё А. Дистервег сказал: «Плохой учитель преподносит истину, хороший – учит её находить».

В Концепции новых госстандартов образовательные результаты понимаются как достижение общекультурного, познавательного и личностного развития учащегося. Как научить подростка ориентироваться в очень сложном и постоянно изменяющемся мире – задача стандарта. Совершенно очевидно, что деятельностная парадигма должна стать основой образовательного процесса. Данная парадигма обуславливает необходимость использования таких технологий работы с обучающимися, как проектная деятельность, интеллектуальные и творческие соревнования, групповые игровые технологии.

В данном сборнике преподавателями и мастерами производственного обучения представлены разработки открытых занятий, педагогических указаний, мастер-классов, которые помогают повысить эффективность процесса обучения, формировать положительную мотивацию овладения профессиональными и жизненными умениями и навыками. Разнообразие форм проведения уроков и мероприятий (игра, выставка, презентация) и использование такой формы урока как исследование, предполагает выдвижение гипотез, изложение собственного мнения, поиск самостоятельных способов решения практических задач, что поможет стать обучающемуся успешным в жизни.

Практическая значимость сборника состоит в том, что представленный в нём материал может быть использован преподавателями как готовый методический материал или как отдельные фрагменты в процессе планирования и проведения занятий.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЦК отделения общеобразовательных предметов.

Иностранный язык в помощь при оказании первой доврачебной помощи. <i>Волобуева О.В., Кочерова П.И., Скобельцин Е.Л.</i>	5
Кулинарная книга советской номенклатуры. Жмакин С.Ю.	13
Правописание -Н и -НН в именах прилагательных, образованных от существительных. <i>Проконова Н.А.</i>	23
Cooking with English! <i>Ростовская Г.И.</i>	29
Математическая обработка числовых данных в MS Excel. <i>Сечкарёв Д.Ю.</i>	42
Решение логарифмических уравнений. <i>Хомич М.Н.</i>	47
Классификация солей. Использование в пищевой индустрии. <i>Широконосова О.В.</i>	55

ПЦК отделения технологий и сервиса в общественном питании.

Методические рекомендации по проведению мастер-класса «Приготовление зимних безалкогольных коктейлей». <i>Бартенева Н.Ю.</i>	63
Рациональное питание. <i>Бубликова О.И.</i>	72
Технология приготовления слоёных изделий. <i>Гребёнкина У.В.</i>	85
Технологический процесс приготовления заправочных супов. <i>Григорян А.Б.</i>	89
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок различного ассортимента «Террин». <i>Домарева А.Н.</i>	97
Лепка элементов декора каравая из солёного теста. <i>Ерёмина Е.А.</i>	102
Методические рекомендации по приготовлению декора для блюд на основе натуральных загустителей и желирующих веществ в соответствии	106

с современными стандартами и передовыми технологиями.

<i>Митрошенко А.С.</i>	
Процесс приготовления бисквитных пирожных разнообразного ассортимента (пирожное «Картошка»).	116
<i>Савенкова А.В.</i>	
Методические рекомендации по подготовке участников к конкурсам профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» в категории «Юниоры».	122
<i>Тубольцева Г.И.</i>	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей: «крокеты» из картофеля.	149
<i>Цуканова А.А.</i>	
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	156
<i>Чопивская Л.С.</i>	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей (Amuse bouche).	162
<i>Шипилова Е.А.</i>	

ПЦК отделения машиностроения, экономики и управления.

Решение задач для подготовки к демонстрационному экзамену.	169
<i>Алёшнцева В.В., Меньшикова О.Г.</i>	
Асинхронный электродвигатель.	181
<i>Беседин А.М.</i>	
Сечение геометрического тела плоскостью.	188
<i>Грядобитова Е.И.</i>	
Учёт материально-производственных запасов.	202
<i>Железнякова М.А.</i>	
Трудовой договор и порядок его заключения.	214
<i>Конева Ю.А.</i>	
Семейный бюджет.	238
<i>Мишина О.С.</i>	
Финансовое мошенничество и финансовые пирамиды	250
<i>Самофалова Е.Н.</i>	

ПЦК отделения общеобразовательных предметов.

Волобуева Ольга Владимировна,
Кочерова Полина Игоревна,
Скобельцин Евгений Ленмирович,
преподаватели

Иностранный язык в помощь при оказании первой доврачебной помощи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока общеобразовательного учебного предмета
ОУП.03 Иностранный язык
ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Аннотация

Методическая разработка включает план проведения учебного занятия с обозначением целей, задач, методов и компетенций. Данная разработка ставит целью научить алгоритму действий при оказании первой доврачебной помощи и закрепить знания студентов в использовании лексических и грамматических конструкций в заданной ситуации на иностранном языке.

Методическая цель: Повышение мотивации студентов в изучении английского языка путем интеграции знаний и умений об оказании первой помощи.

Профессия (специальность)	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
Учебный предмет	ОУП. 03 Иностранный язык ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Вид учебного занятия	Интегрированный урок
Тема урока	Иностранный язык в помощь при оказании первой доврачебной помощи.
Тип учебного занятия	Комбинированный
Цели учебного занятия:	
обучающая	изучить алгоритм действий по оказанию первой помощи, а также усвоению лексических единиц по теме: «The first aid»; пополнить словарный запас английской речи;

	<p>продолжить отрабатывать навыки диалоговой речи посредством составления диалогов по заданной теме на английском языке;</p> <p>активизировать знания по алгоритму оказания первой доврачебной помощи, измеряя пульс;</p> <p>освоить необходимую информацию для определения признаков жизни пострадавших;</p> <p>закрепить знания студентов в использовании лексических и грамматических конструкций в заданной ситуации;</p>
развивающая	<p>способствовать развитию познавательной активности и креативного мышления студентов;</p> <p>развивать внимание, воображение и логику;</p> <p>развивать навыки иноязычной диалоговой речи студентов;</p> <p>формировать умение эффективно взаимодействовать в команде;</p>
воспитательная	<p>формировать интерес к изучаемым предметам; формировать чувство сострадания и сопереживания к другим людям;</p> <p>воспитывать культуру межличностного общения.</p>
Основные понятия	первая доврачебная помощь.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01-09
Требования к результатам освоения:	
умения для освоения	<p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p>
знания для освоения	<p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
Методы обучения	<p>фронтальный опрос;</p> <p>работа с опорами (презентация, блок слов, связанных с</p>

	различными факторами, угрожающими жизни человека); работа в группах; индивидуальная работа; самостоятельная работа; коллективная работа; работа в парах.
Межпредметные связи	ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОП.04 Информационные системы в профессиональной деятельности.
Ресурсы учебного занятия:	
основная литература	1. Безкоровайна Г.Т., Соколова Н.И. Planet of English учебник английского языка для учреждений СПО. - М.: «Академия», 2019 2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. - КАРО, 2019 3. Мюллер В.К. Новый англо-русский словарь. - М.: Рус. яз. - Медиа, 2011
дополнительная литература	1. Евлахов, В.М. Раздаточные материалы по основам безопасности жизнедеятельности. 10–11 классы – М.: Дрофа. – 80 с. 2. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник Ким С.В. Горский В.А. ООО Издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»; АО «Издательство «Просвещение», 2020
Электронно-информационные	УМК, раздаточный материал, презентация в программе «PowerPoint».

План проведения учебного занятия

Основные этапы	Дидактическая задача	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Компетенции
Организационный момент		Речевая зарядка. Преподаватели приветствуют студентов на русском и английском языках, настраивают на	Приветствуют преподавателей поочередно на двух языках. Активизируют речевую деятельность, отвечая на	Настрой студента в на речевую деятельность. Активизация	ОК 02 ОК 03 ОК 05

		<p>работу путем вопросов – со стороны преподавателей иностранного «How are you?», «How do you feel today?» «Do you like today's weather?»; со стороны преподавателя ОБЖ – на доске написаны числа 112, 911 «О чем вам говорят данные комбинации чисел?»</p>	<p>вопросы преподавателей иностранного языка: «I'm fine», «Everything is okay», «I'm excellent today!» и преподавателя ОБЖ, говоря о том, что числа на доске знакомы им, это номера экстренной службы в нашей стране и за рубежом.</p>	<p>мыслительной и речевой деятельности.</p>	
Целеполагание.	<p>Определение цели и задач учебного занятия, формулировка темы урока</p>	<p>Преподаватели иностранного языка организуют работу с активной лексикой, предлагая соединить английские слова с их эквивалентами в русском языке (bruise – синяк, poisoning – отравление, fainting – обморок, burn – ожог, и т.д.); Преподаватель ОБЖ демонстрирует на экране фото оказания первой</p>	<p>Ведут диалог с преподавателями. Находят правильный эквивалент в русском языке каждому английскому слову, определяют общее на картинках, объясняя ситуации, представленные на них (оказание первой помощи при обмороке, при ожоге, применения</p>	<p>Формулирование темы и определение задачи урока; развитие эмоциональной и мотивационной сферы личности студента; осознание важности практического использо</p>	<p>ОК 03 ОК 04 ОК 06</p>

		<p>помощи и задает вопросы о действиях людей на том или ином изображении. Беседа, проводимая преподавателями, подводит студентов к осознанию темы урока. Обсуждение со студентами возможности практического применения данной темы в их профессиональной деятельности преподаватели повышают мотивацию студентов.</p>	<p>искусственного дыхания и т.д.) Формируют с помощью преподавателей тему урока, определяют задачи и предлагают варианты значимости данной темы в своей профессиональной деятельности (оказание первой помощи может пригодиться будущим товароведом в магазине, на складе, при общении с иностранцами, нуждающимися в оказании первой помощи).</p>	<p>вания в своей профессиональной деятельности.</p>	
Освоение и применение знаний.	Решение поставленных на уроке задач	<p>Преподаватели организуют работу по решению поставленных задач урока. Преподаватель ОБЖ в формате беседы побуждает к раскрытию понятия «первая помощь» путем построения</p>	<p>Работают с представленными терминами, выстраивают логическую цепочку и дают определение понятию «первая помощь» сначала на русском языке, затем с</p>	<p>Совершенство речевых навыков общения; активизация употребления устойчивых</p>	<p>ОК 01 ОК 07 ОК 08</p>

		<p>логической цепочки слов «несчастный случай», «пострадавший», «помощь», «действие», «спасение жизни»; преподаватели иностранного языка вводят перевод данной лексики в английском языке.</p>	<p>использованием новой лексики – на английском языке.</p>	<p>лексических выражений в коммуникативной среде</p>	
		<p>Организуют работу по определению алгоритма действий при оказании первой доврачебной помощи, а также по определению признаков жизни пострадавших, с дальнейшим измерением пульса. Предлагают прочитать и перевести ряд правил на иностранном языке. Организуют работу по составлению диалогов по теме «Вызов скорой</p>	<p>Фиксируют информацию об алгоритме действий при оказании первой доврачебной помощи. Работают с предложенным алгоритмом, определяют пульс. признаки жизни, отвечают на вопросы. Переводят правила оказания первой доврачебной помощи с английского на русский язык. Контролируют правильность ответов однокурсников.</p>	<p>Совершенствовани е навыков чтения; совершенствовани е навыков и умений интеллектуальног о труда; отработка умений отбора необходи мой информа ции;</p>	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 08</p>

		помощи», «Визит к врачу».	Расширяют словарный запас по теме урока новой лексикой. Составляют диалоги, используя выражения по теме, выведенные на экран.		
		Преподаватель ОБЖ организует работу по выполнению упражнения при помощи QR - code	Используют телефоны для сканирования QR-code, переходят по ссылке. Выполняют упражнение по заданной теме. Работают совместно, помогают друг другу. Распределяют действия при оказании первой помощи при той или иной травме, за каждый правильный ответ открывается кусочек пазла с изображением доктора.	Совершение навыков, полученных в ходе занятия.	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Развитие умений обсужда	Преподаватель ОБЖ организует работу по ответам	Отвечают на вопросы по заданной теме.	Отрабатывают умение	ОК 03 ОК 06 ОК 07

	ть и анализировать полученные знания	на вопросы, используя полученную информацию, в ходе занятия в формате «Верно ли что...»; преподаватели иностранного языка контролируют выполнение задания на соотнесение ситуаций пациента с советом доктора.	Контролируют правильность ответов однокурсников. Работают над развитием речи, объясняют контекст употребления фраз и словосочетаний. Соединяют советы доктора с ситуацией пациента на английском языке.	отбирать необходимую информацию и представлять ее в виде правильных ответов.	
Рефлексия	Развитие умений обсуждать и анализировать полученные знания	Проводят рефлексию: предлагают завершить занятие выбором нужного предмета из конверта, исходя из работы на уроке и в соответствии с критериями оценивания (аскорбиновая кислота соответствует оценке «5», лейкопластырь соответствует оценке «4», медицинская маска соответствует оценке «3»). Выбранные	В соответствии с критериями оценивания выбирают предмет (аскорбиновая кислота, лейкопластырь, медицинская маска) для оценки своей работы на уроке и кладут их в прозрачную аптечку.	Формирование положительной мотивации к изучению предмета в - основы безопасности жизнедеятельности и иностранного языка.	ОК 02 ОК 03

		предметы собирают в прозрачную аптечку.			
		Подводят итоги занятия, выставляют оценки в соответствии с уровнем вовлеченности в работу на уроке, активности студентов, правильности ответов на вопросы, озвучивают дифференцированное домашнее задание по двум предметам с инструктажем по его выполнению.	Обучающиеся фиксируют задания, задают вопросы по выполнению домашнего задания.		ОК 02 ОК 07

Жмакин Сергей Юрьевич,
преподаватель

Кулинарная книга советской номенклатуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока общеобразовательного учебного предмета
ОУП. 05 История
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

В рамках новой темы студенты познакомятся с особенностями кремлевской кухни эпохи Л.И.Брежнев, побывают в роли советских дипломатов, посмотрят фрагмент документального фильма по изучаемой теме, правильно составят предложение в рамках игры «Облако слов», закрепят знания по изучаемой теме.

Методическая цель: формирование познавательной активности обучающихся в процессе изучения нового материала

Профессия (специальность)	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Учебный предмет	ОУП. 05 История
Вид деятельности	работа с различными видами информации
Вид учебного занятия	лекция с элементами игры
Тема урока	Кулинарная книга советской номенклатуры
Тип учебного занятия	комбинированный
Цели учебного занятия:	
обучающая	формирование представления об особенностях кремлевской кухни СССР при Л.И. Брежневе;
развивающая	развитие навыков определять основную и второстепенную информацию, формулировать личную точку зрения; формирование коммуникативной компетентности;
воспитательная	воспитание уважительного отношения к профессии и труду на примере деятельности кремлевских поваров;
Основные понятия	банкет «по-человечески»; кремлевская кухня; кремлевская охота, штат кремлевских поваров.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Требования к результатам освоения:	
умения для освоения	анализировать воспоминания кремлевских поваров, работавших в 1970-е гг., оценивать разнообразие и специфику блюд кремлевской кухни брежневского времени.
знания для освоения	определять блюда, которые присутствовали на кремлевском столе в эпоху Брежнева.
Методы обучения	Рассказ, работа с текстом, групповая работа, мозговой

	штурм, ролевая игра
Межпредметные связи	Русский язык
	Информатика
	Литература
Основная литература	1. Артемов В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 448 с.
	2. Касьянов В.В. История: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. – 528 с. – (Среднее профессиональное образование).
	3. Оришев А.Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. – М.: РИОР ИНФРА-М, 2021. – 276 с. – (Среднее профессиональное образование).
Дополнительная литература	1. Беловинский Л.В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ ИНФРА-М, 2019. – 512 с. – (Среднее профессиональное образование).
	2. Загладин Н.В. История. Конец XIX – начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень [Текст]: учебник / Н.В. Загладин, Ю.А. Петров. – М.: Русское слово, 2015. – 448 с.
	3. Кузнецов И.Н. Отечественная история: учебник / И.Н. Кузнецов. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 639 с. – (Среднее профессиональное образование).
Электронно-информационные ресурсы	Система мультимедиа, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение.
	Видео, дидактический материал, технологическая карта.

План проведения учебного занятия

Этапы учебной деятельности	Дидактическая задача	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Компетенции
Организационный момент.		Приветствие обучающихся, уточнение	Приветствуют преподавателя, озвучивают		ОК 05

		причины отсутствия.	фамилии отсутствующих.		
Актуализация знаний.	Проверка знаний, полученных в ходе изучения предыдущей темы	Вопросы об общественно-политическом развитии СССР в 1964-1982 гг.	Отвечают на вопросы, выполняют задания: бланки для выполнения заданий по экономическому развитию СССР в 1964-1982 гг. (приложение 1).	Включен в работу, развернутые ответы на вопросы, выполнение заданий.	ОК 02 ОК 05
Целеполагание.	Определение обучающимися темы занятия, его цели и задач.	Демонстрация изображения накрытого блюда на экране. Наводящие вопросы обучающимся.	Анализируют содержание изображения и формулируют тему, цель, задачи урока.	Четкая формулировка темы, цели и задач занятия.	ОК 02
Изучение нового материала.	Ознакомить обучающихся с особенностями кремлевской кухни при Л.И. Брежнев ..	Рассказ об особенностях кремлевской кухни при Брежнев; отрывки из воспоминаний поваров брежневской эпохи; демонстрация фото любимых блюд Брежнева; интересные факты. 1.Координация работы	Конспектируют основные положения темы. 1.Разбиваются на 7 групп, назначают	Включен в работу, активное участие в ролевой игре, развернутые ответы на вопросы по отрывку из документального фильма	ОК 02 ОК 04 ОК 05

		<p>обучающихся.</p> <p>2. После просмотра возвращается к вопросам.</p>	<p>ответственного, составляют пригласительные и меню, озвучивают результаты работы: «Вжиться в роль сотрудников министерства иностранных дел СССР и составить пригласительные открытки и меню из 5 блюд для делегаций из ГДР, США, Франции, Японии, КНР, Италии, Великобритании, с учетом национальной специфики каждой названной страны. (приложение 2).</p> <p>2. После просмотра отрывка из документального фильма «Кушать подано» отвечают на вопросы к фильму: 1. Что случилось на кремлевской кухне во время визита немецкой делегации в СССР? 2. Кто из высших чинов СССР оказался в курсе инцидента на</p>		
--	--	--	--	--	--

		<p>сложить предложение из карточек со словами.</p> <p>Заслушивает ответы.</p> <p>Оценивает работу на уроке.</p>	<p>кремлевская кухня, поэтому этот период можно назвать «эпоха застолия».</p> <p>Побеждает та команда, которая первой сложит предложение правильно.</p>		
Домашнее задание.		<p>1. Написать эссе на тему: «Что я думаю о кремлевской кухне времен Л.И. Брежнева».</p> <p>2. Проанализировать статью «Мемуары как исторический источник о национальных особенностях и роли кухни в дипломатии» (Свиновья И.В., Проскурина К.В.).</p>	Фиксируют д/з		ОК 05

Фамилия, группа _____

Экономическое развитие СССР в 1964-1985 гг.

Задание 1. Раскройте и запишите суть следующих понятий:

Номенклатура - _____

«Теневая экономика» - _____

Коррупция - _____

Экстенсивная экономика - _____

Задание 2. Заполните таблицу:

Экономическая реформа	Содержание реформы

Задание 3. Сравните и проанализируйте статистические данные о ценах на продукты времени Л.И. Брежнева и сегодня:

При Брежневе	Сейчас
Хлеб-1 кг-16 коп.	30 р.
Соль 1 кг- 10 коп.	20 р.
Сахар-1 кг-1 руб.	50 р.
Рыба-1 кг-1 руб.	170 р.
Мясо-1 кг-2 руб.	300 р.
Картофель-1 кг-10 коп.	25 р.
Колбаса-1 кг-2руб.80коп.	350 р.
Электроэнергия- 1квт/час-4 коп.	4 руб. 70 коп.
Средняя зарплата в месяц – 120 руб. и более	25-30 тыс. руб. и более
Средняя пенсия – 80 руб. и более	15 тыс. руб. и более

Какое количество товаров можно было купить тогда и сегодня на зарплату и пенсию?

Задание 4. Выберите правильный ответ:

Что было одной из причин роста показателей промышленного развития СССР во второй половине 1960-х гг.?

- А) образование совнархозов
- Б) отказ от планового развития промышленности
- В) проведение экономической реформы А.Н. Косыгина
- Г) распространение стахановского движения в промышленности

Пригласительное письмо для делегации из Великобритании:

Меню для делегации из Великобритании:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Пригласительное письмо для делегации из Китайской Народной Республики:

Меню для делегации из Китайской Народной Республики:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Пригласительное письмо для делегации из Германской Демократической Республики

Меню для делегации из Германской Демократической Республики

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Пригласительное письмо для делегации из Соединенных Штатов Америки

Меню для делегации из Соединенных Штатов Америки

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Приложение 6

Пригласительное письмо для делегации из Франции

Меню для делегации из Франции

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Приложение 7

Пригласительное письмо для делегации из Италии

Меню для делегации из Италии

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Приложение 8

Пригласительное письмо для делегации из Японии

Меню для делегации из Японии

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Прокопова Наталья Александровна,
преподаватель

Правописание -Н и -НН в именах прилагательных, образованных от существительных

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА открытого урока теоретического обучения ОУП.01 «Русский язык» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Аннотация

Урок повторения и обобщения изученного материала в группе I Повар «Б» по теме: «Правописание -Н и -НН в именах прилагательных, образованных от существительных» разработан на основе важных для современного урока русского языка подходов:

- *текстоориентированный*: работа с текстом художественного стиля; монологический ответ;

- *функциональный*: определение роли прилагательных в тексте, работа с тестом для подготовки к ЕГЭ;

- *коммуникативно-деятельностный*: работа с текстом, работа со словарями.

Содержание, методы, средства и формы организации познавательной деятельности на занятии подчинены выполнению поставленных целей и задач образования, развития и воспитания обучающихся.

Методическая цель Создание условий для формирования познавательной самостоятельности обучающихся, общеучебных умений и навыков в процессе повторения материала.

Профессия (специальность)	Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.
Учебная дисциплина	ОУП.01 Русский язык
Вид деятельности	Регулятивные, познавательные, коммуникативные
Вид учебного занятия	Практическое занятие
Тема урока	Правописание -Н и -НН в именах прилагательных, образованных от существительных.
Тип учебного занятия	Урок повторения и обобщения изученного материала.
Цели учебного занятия:	

обучающая	обобщить и повторить знания обучающихся, связанные с написанием -Н и -НН в отымённых прилагательных, а также при написании полных и кратких отымённых прилагательных.	
развивающая	совершенствовать навыки аналитического разбора и практических навыков обучающихся; развивать навыки сотрудничества, выступления перед аудиторией; развивать логическое мышление, внимание.	
воспитательная	воспитывать уважительное отношение к грамматике русского языка; повышать интерес к предмету и процессу познания.	
Основные понятия	лингвистический эксперимент, способы образования	
Формируемые компетенции:		
общие	ОК 01- ОК 08	
профессиональные	ПК 1-3	
Требования к результатам освоения:		
Умения и знания для освоения	<p>Предметные умения:</p> <p>формирование практических умений использовать полученные знания;</p> <p>-усвоение правила написания -Н и -НН в суффиксах прилагательных, применение на практике правила написания -Н и -НН в суффиксах отымённых прилагательных;</p> <p>-выполнение упражнений, руководствуясь правилом, обозначая условия выбора орфограмм.</p>	<p>Личностные:</p> <p>- воспитание у обучающихся познавательного интереса к предмету;</p> <p>- формирование культуры общения, коммуникативных качеств;</p> <p>понимать: учебные задачи и стремиться их выполнить;</p> <p>- формирование мотивационной основы учебной деятельности, включающей социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы.</p> <p>Регулятивные:</p> <p>- формирование умений работы с раздаточным материалом;</p> <p>- развитие умений выделять главное, ясно выражать свои мысли, делать выводы;</p>

		<p>- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.</p> <p>Познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение находить и извлекать информацию; - умение анализировать объекты с выделением существенных и несущественных признаков; - умение структурировать знания; - умение обобщать понятия; осуществлять сравнение; строить логические рассуждения, создавать обобщения, делать выводы. <p>Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с преподавателем и сверстниками; - умение формулировать собственные высказывания в рамках учебного диалога, используя термины; - воспитание уважительного отношения к мнению других.
Учебно-познавательные задачи	Умение структурировать знания, создавать условия для развития положительной мотивации к учению, стимулировать развитие творческих возможностей, обучающихся.	
Учебно-практические	Совершенствование навыков составления алгоритма правописания -Н и -НН в суффиксах отыменных	

задачи	прилагательных; развитие умения систематизировать знания.
Методы обучения	Обобщение, сравнение, анализ, эксперимент
Межпредметные связи	Литература, профессиональные дисциплины
Ресурсы учебного занятия:	презентация в программе «Power Point», разработанная преподавателем к данному уроку по теме: «Правописание -Н и -НН в именах прилагательных, образованных от существительных».
	1. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А. "Русский язык и литература. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2.
дополнительная литература	Рыбченкова Л. М. Русский язык 10-11 классы. Учебник. Базовый уровень.
Электронно-информационные	презентация в программе «Power Point», разработанная преподавателем к данному уроку Moodle, листы с заданием.

План проведения учебного занятия

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	УУД	Компетенции
1.Организационный момент.	Преподаватель приветствует обучающихся, настраивает на работу. Организует фронтальный опрос.	Отвечают на приветствие. Осуществляют актуализацию полученных ранее знаний, отвечая на вопросы в ходе фронтального опроса.	Личностные: самоопределение. Умение понимать в целом речь, концентрировать внимание, слушать и слышать преподавателя.	ОК 01 ОК 02
2.Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности	Подводит к осознанию целей и задач, создаёт мотивацию. Предлагает	Ведут диалог друг с другом, отвечают на вопросы преподавателя. Формируют цели	Умение составлять целое из частей, строить логические рассуждения, сопоставлять факты.	ОК 01

учащихся.	самостоятельно определить тему урока в ходе работы со словами на слайде. Организует беседу, которая помогает студентам сформулировать цели занятия.	и тему урока.	Уметь ставить цель учебного занятия и формулировать тему.	
3.Актуализация знаний.	Организует работу с целью выбора нужной информации. Подводит к связи изучаемой темы с профессией.	Выполняют задания на повторение основных понятий по теме при помощи орфографической разминки, повторяют профессиональные термины. Выполняют синтаксический разбор предложения.	Умение слышать, слушать и понимать собеседника. Планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, взаимно контролировать действия друг друга. Уметь самостоятельно выполнять задания.	ОК 05 ПК 1-3
4.Обобщение и систематизация знаний.	Организовывает самостоятельную осознанную деятельность.	Выполняют работу по карточками «Цветной диктант». Взаимопроверка.	Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей. Умение логически рассуждать.	ОК 02
5.Применение знаний и	Организует индивидуальн	Работают индивидуально,	Умение планировать свою	ПК 1-3

умений.	ую работу студентов.	проводят лингвистический эксперимент: определяют роль прилагательных в речи. Работают со словарем.	деятельность для решения поставленной задачи, извлекать необходимую информацию.	
6.Контроль усвоения знаний, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.	Выявляет уровень усвоения знаний. Подводит к связи изучаемой темы с профессией.	Анализируют свою работу, выражают свои затруднения.	Умение анализировать и использовать полученную информацию.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 01 ПК 02
7.Рефлексия. Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению.	Организует рефлексию. Подводит к итогам занятия, предлагает осуществить самооценку материала. Информировать о домашнем задании, проводит инструктаж по его выполнению.	Оценивают собственную деятельность.	Умение определять значимость полученных на уроке знаний и умений для себя.	ОК 01 ОК 02

Ростовская Галина Ильинична,
преподаватель

Cooking with English!

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
открытого урока общепрофессионального цикла
учебной дисциплины
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация

Профессионально-ориентированное обучение иностранному языку предполагает соответствие содержания и методов преподавания практическим нуждам будущих специалистов. Этому способствуют различные способы и средства обучения, в том числе игровые технологии.

На занятиях по ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» формируются профессиональные компетенции, субъектный опыт, который позволяет студентам обрести возможность ставить перед собой профессиональные задачи и эффективно решать их. Создается образовательная среда, максимально приближенная к будущей профессиональной деятельности, совершенствуются умения профессионального общения на иностранном языке.

Методическая цель: формирование и совершенствование коммуникативной компетенции, навыков практического владения английским языком в профессиональной деятельности по различным аспектам: аудированию, говорению, чтению; а также письму через использование активных форм и методов обучения.

Профессия (специальность)	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Вид учебного занятия	Игра
Тема урока	Cooking with English!
Тип учебного занятия	комбинированный
Цели учебного занятия:	
обучающая	изучить профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно

	обусловленные правила общения на иностранном языке по теме;
развивающая	совершенствовать навыки межличностного и группового общения в различных видах взаимодействия; развивать предметные навыки: аудирование, говорение, чтение, перевод, а также правописание;
воспитательная	прививать интерес к изучению английского языка, культуре общения.
Задачи	расширить и углубить профессиональный кругозор по теме “Food and ways of cooking”, общий и лингвистический кругозор студентов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01-04, 09
профессиональные	ПК 2.2-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2, 4.3, ПК 5.4 -5.6
Требования к результатам освоения:	
умения для освоения	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности; поддерживать общение, переходить к новой теме;
знания для освоения	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; понимания видео сюжетов, озвученных носителями языка;
Методы обучения	интерактивный, практический, личностно-ориентированный, системно/коммуникативно - деятельностный подход
Межпредметные связи	МДК 01.01.; МДК 07.01.

Ресурсы учебного занятия:	мультимедийный проектор; ПК; мультимедийная презентация по теме «Cooking with English!»; видео на английском языке «Calgary West Restaurant»; наглядность: различные виды продуктов питания, крупы, специи; песочные часы; 2 колокольчика; стикеры красного, желтого, зеленого цветов для подсчета баллов; 3 кастрюли; раздаточный материал.
основная литература	1.Щербанова Н.И., Звенигородская Н.С. English for Cooking and Catering: учебник для студентов учреждений СПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. 2.Гончарова Т. А., Стрельцова Н. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». – М.: «Издательство «КноРус», 2019.
дополнительная литература	1. Свешникова Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие/ Н. А. Свешникова. – Москва: КНОРУС, 2022 – 296 с. 2. Зорина Е. Г., Иванова М. Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник/ Е. Г. Зорина, М.Ю. Иванова. - М.: КНОРУС, 2022. – 218 с.

План проведения учебного занятия

Основные этапы	Дидактическая задача	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Компетенции
1 этап – мотивационно - ориентировочный					
Организационный момент	Подготовка студентов к работе.	Приветствует обучающихся Good morning, students! I am glad to see you!	Приветствуют преподавателя Good morning, teacher! We are glad to see you, too!	Включаются в работу	ОК 03 ОК 09

<p>Ориентировочно-мотивационный этап</p>	<p>Выработка на личностно-значимом уровне внутренней готовности выполнения требований учебной деятельности, формирование культуры учебной деятельности.</p> <p>Определение целей и задач учебного занятия, формулировка темы занятия.</p> <p>Создание благоприятной атмосферы</p>	<p>What is your future profession, students?</p> <p>This year you are studying a new kind of language. What is it?</p> <p>At the end of the year you'll get a new profession? What profession will it be?</p> <p>Today we have an opportunity to see how much and how well you know English and your future profession. It will be in the form of a competition. It will be a game between two teams "Cooking with English"</p> <p>You are</p> <p>Characterize yourselves...</p>	<p>- a specialist in cooking and confectionary</p> <p>- Foreign language in our professional activity.</p> <p>At the end of the year we'll get a profession of a cook.</p> <p>Pumpkins and Chefs</p> <p>We are hardworking, clever, creative, real professionals ...</p>	<p>Осмысление целей предстоящего занятия, настрой на речевую деятельность.</p> <p>Активизация мыслительной и речевой деятельности.</p>	<p>ОК 01 ОК 02</p>
<p>Диалог - введение в игру Julia, Mary</p>	<p>Введение в языковую среду. Совершенств</p>	<p>As future specialists in cooking and confectionary</p>	<p>Of course we do. We know a lot about it.</p>	<p>Происходит развитие эмоциональной и</p>	

<p>M. Where are you going? J. I'm going to the Weight Losers club now. M. What are you doing there? J. I'm trying to lose weight. M. But you are not fat... J. I try to eat the right food. M. What does it mean? J. I stopped eating cakes, pies and ice cream. M. What are you allowed to eat? J. A lot of vegetables and fruit, a little boiled meat or fish, no fried potatoes, no chocolate</p>	<p>вование навыков аудировани я.</p>	<p>you know much about healthy food, don't you? Listen to the dialogue Answer the questions: what should we know and how should we eat to be fit?</p>	<p>The food we eat must be healthy. We need to stop eating sweets. People should eat a lot of vegetables and fruit, a little boiled meat or fish. We should eat very little salt too.</p>	<p>МОТИВАЦИОН НОЙ СФЕРЫ ЛИЧНОСТИ СТУДЕНТА, ОСОЗНАНИЕ ЗНАЧИМОСТИ СВОЕЙ ПРОФЕССИИ</p>	
---	---	---	--	--	--

and very little salt.					
2 этап - исполнительский					
Warming up	Совершенствование навыков аудирования. Разминка Каждая команда отвечает на 6 вопросов, связанных с едой (время на обдумывание 30 сек., песочные часы)	1.It is the meat from a bull or a cow? 2.It's a vegetable that grows under the ground? It can be boiled, baked, fried? 3.It's the liquid that comes from fruit when you squeeze it. 4.It's a food made by cooking fruit with a lot of sugar.	Beef Potato Juice Jam	Команда, давшая больше правильных ответов, получает стикер.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.3, ПК 5.4-5.6
Duels	Активизация познавательной деятельности. Контроль усвоения лексики. По 2 участника от команды принимают участие в дуэли: 1.на лучшее знание	Преподаватель поощряет и контролирует студентов (учитывает фонетику и содержание сказанного).	1.Beans, cauliflower, peas, onion, cabbage, aubergines, beetroot, potatoes, marrow, pumpkin... 2.boiling, frying, simmering, steaming, stewing, roasting...	Представитель команды, давший больше правильных ответов, побеждает	ОК 01 ОК 03

	<p>видов овощей; 2.на лучшее знание видов обработки и способов приготовления пищи.</p>				
Touch and identify	<p>Совершенствование лексических навыков, контроль усвоения лексики. Представители команд с закрытыми глазами, на ощупь, определяют крупы в коробочках.</p>	Touch and determine the name of the cereal	Cereals: oatmeal, semolina, millet, buckwheat, rice, pearl barley	Команда, правильно определившая большую крупу, побеждает и получает стикер.	OK 01 OK 03 OK 04
Breakfast in one of the English or Russian families	<p>Совершенствование навыков аудирования. Развитие творческих способностей.</p>	<p>We use cereals to make porridge Крупы же мы используем для приготовления каш. Сценка, в которой отец убеждает сына подростка есть овсянку на завтрак, хотя тот</p>	<p>Students, watch and listen to the story. Whose side are you on?</p>	<p>In the heroes we recognize ourselves. В героях сценки студенты и гости узнают себя и задумаются о правильном питании.</p>	

		предпочитает fast food			
Video	<p>Совершенство навыков аудирования.</p> <p>Просмотр видео на английском языке «Calgary West Restaurant»</p> <p>После просмотра видео студенты в группах обсуждают увиденное и заполняют таблицу.</p>	<p>Watch the video carefully and write down the ingredients of the dishes being prepared and the ways of cooking.</p>	<p>Carrots, chicken, shrimps, soy sauce, olive oil, eggs, onion, salt, spices, cheese, tofu cheese.</p> <p>Frying, stewing, tossing</p>	<p>После просмотра видео студенты в группах обсуждают увиденное и заполняют таблицу. (Ингредиенты блюд, которые готовят в видео, и способы приготовления)</p>	<p>ПК 2.2-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2, 4.3, ПК 5.4-5.6</p> <p>ОК 01</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p>
Spices	<p>Представители команды с закрытыми глазами, по запаху, определяют специи в стаканчиках (Spices: basil, cinnamon, bay leaf, ginger, dill, garlic), команда –</p>	<p>Smell these spices and name them!</p>	<p>Spices: basil, cinnamon, bay leaf, ginger, dill, garlic</p>	<p>Команда, определив шая большее количество специй, побеждает в конкурсе и получает стикер.</p>	<p>ОК 01, ОК 03</p>

	победитель получает стикер.				
Race for the leader	Совершенство навыков аудирования. «Гонка за лидером» Команды отвечают на 10 вопросов, связанных с едой, на скорость. О готовности команды сообщает звук колокольчика	Answer my questions, you can read them on slides too. Which team will give the answer faster, that team will win. 1. What is the name of the popular Russian dish made of meat cut into strips and cooked in sour - cream sauce? 2. What is the name of highly seasoned soup made of beetroot and cabbage and served with sour cream? 3. What is the name of the Russian national dish made of cooked grain? 4. What is the name of open – topped pies with curd stuffing? 5. It's a many-layered cooked	Beef Stroganoff Borshch Kasha (Porridge) Vatrushki Guryevskaya	В конкурсе «Гонка за лидером» одерживает победу команда, давшая больше правильных ответов, она получает стикер.	ОК 01, ОК 03, ОК 04

		<p>semolina with layers of jam and baked milk skin.</p> <p>6. It is yellow fat which is made from cream. You can spread it on bread.</p> <p>7. It is food that people eat, usually at fixed time during the day.</p> <p>8. An oval object laid by female birds, has a hard shell and contains a baby bird.</p> <p>9. It is a kind of food which is used to sweeten other food and drinks.</p> <p>10. When you do it you mix liquid inside a container with something like a spoon.</p>	<p>kasha</p> <p>Butter</p> <p>Meal</p> <p>Egg</p> <p>Sugar</p> <p>Stir</p>		
<p>A life story: Husband (angrily): What! No supper ready? I'm going out to</p>	<p>Совершенство навыков аудирования.</p> <p>Развитие</p>	<p>Such situation can happen in a young family.</p> <p>История из жизни.</p> <p>Такая ситуация</p>		<p>Формирование эмоциональной и мотивационной сферы личности</p>	

the restaurant! Wife: Wait just five minutes! Husband: Will supper be ready then? Wife: No, but then I'll be ready to go with you!	творческих способностей.	может произойти в молодой семье: жена не приготовила ужин к возвращению мужа с работы, что дальше? Послушайте!		студента.	
		There was no supper in that young family but you can do it and rather quickly! Молодая семья осталась без ужина, но Вы сможете его приготовить и достаточно быстро.			
3 этап - рефлексия					
		We start cooking			
Reflection Рефлексия	Активизация взаимодействия интеллектуальных и эмоциональных функций	You see three saucepans here. There are products in them. You should choose: Meat, vegetables, cereal, spices,	Студенты «готовят из продуктов», которые выбирают вслепую из 3-х кастрюль, накрытых	Закончив обсуждение и запись, по два участника от команды выходят и озвучивают «приготовл	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ПК 2.2-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2,

	<p>при совместном решении творческих (исследовательских) учебных задач.</p> <p>Совершенствование монологической речи.</p>	<p>and prepare two dishes.</p> <p>Организует рефлексию в форме деловой игры Шеф повара готовят «плотный» ужин из двух блюд.</p>	<p>крышками. В одной находятся виды мяса и птицы (берут 2 картинки). Во второй – овощи (3 картинки). В 3-й – крупы и специи (берут 3 картинки). Обсудив, какие блюда они будут готовить, берут с разноса еще 2 продукта, которых им недостает. Затем записывают ингредиенты и порядок приготовления 2-х блюд.</p>	<p>енные» блюда.</p> <p>Обучающиеся осознают результаты деятельности и на учебном занятии. Оценивают полученные компетенции и на учебном занятии, осмысливают результаты выполнения комплексной работы.</p>	<p>4.3, ПК 5.4 -5.6</p>
<p>Music break Дуэт на английском языке: на мотив “My Bonny is over the</p>	<p>Развитие творческих способностей.</p>			<p>Формирование эмоциональной и мотивационной сферы личности</p>	

оcean”				студента.	
Домашнее задание		You’ve “cooked” some dishes today. Prepare a presentation of your favourite dish for the next lesson			
Подведение итогов	Анализ и оценка успешности достижения цели; выявление качества и уровня овладения знаниями; выставление отметок.	We see that you know a lot about food, ways of cooking, you know how to make your own recipes You’ve done a great job and spent a lot of calories. Your brain needs nourishment. There will be small chocolates for you. Thanks for your work! It was really Cooking with English but Entertaining too!		Подсчитывается количество баллов, полученных каждой командой, определяется победитель, награждаются участники. Студенты выбирают лучшего игрока в своей команде.	



Сечкарёв Дмитрий Юрьевич,
преподаватель

Математическая обработка числовых данных в MS Excel

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока общеобразовательного учебного предмета
ОУП.09 Информатика
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(квалификация по профессии: Повар)

Аннотация

Урок разработан в соответствии с требованиями ФГОС. В основе урока лежит системно-деятельностный подход. Формы и методы работы, используемые во время обучения, позволяют не только

формировать предметные знания, умения, навыки, но также нацелены на формирование профессиональных знаний и умений у обучающихся, создают условия для освоения универсальных учебных действий в коммуникативной, познавательной и регулятивной сферах. Структура урока построена таким образом, чтобы привлечь внимание студентов, развивать интерес и самостоятельность - учиться самим добывать знания, делать выводы, доступно преподнести изучаемый материал (использование слайдов, подача самими детьми дополнительного материала).

Методическая цель: Формирование познавательной самостоятельности обучающихся в процессе отработки применения дифференциации заданий в ходе выполнения практической работы.

Профессия (специальность)	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Учебный предмет	ОУП.09 Информатика
Вид деятельности	Систематизация знаний
Вид учебного занятия	Практическое занятие
Тема урока	Математическая обработка числовых данных в MS Excel
Тип учебного занятия	Урок обобщения и систематизации знаний.
Цели занятия:	
обучающая	систематизировать знания о применении относительной и абсолютной адресации для финансовых расчетов; научить обучающихся самостоятельно строить алгоритм действий по устранению затруднений; закрепить знания об основных методах решения расчетных задач в Excel, скорректировать при необходимости знания об операциях с использованием вставки расчетных формул;
развивающая	развитие познавательного интереса, логического и алгоритмического мышления, развитие навыков индивидуальной практической деятельности; формирование у обучающихся способностей к рефлексии;
воспитательная	воспитание интереса к профессии, трудолюбия, самостоятельности в выполнении заданий, способности к сотрудничеству.
Основные понятия	Построение таблиц в MS Excel, организация работы в табличном процессоре. Основные элементы MS Excel. Составление формул для выполнения расчётов. Адресация в электронной таблице.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01. – ОК 10.
Требования к результатам освоения:	
умения для	создавать, редактировать и форматировать таблицы;

освоения	создавать и редактировать формулы любой степени сложности; решать математические задачи средствами электронных таблиц MS Excel;
знания для освоения	назначение программ класса «электронные таблицы»; структуру электронных таблиц.
Методы обучения	Проблемный, наглядные, методы практических работ.
Межпредметные связи	ОУП.04 Математика
	ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания
основная литература	1. Гаврилов М.В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 355 с. – (Профессиональное образование)
	2. Угринович Н.Д. У27 Информатика: учебник / Н.Д. Угринович. –Москва: КНОРУС, 2018. – 378 с. – (Среднее профессиональное образование).
	3. Новожилов О.П. Информатика в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / О.П. Новожилов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 320 с. – (Профессиональное образование).
дополнительная литература	1. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2015. – 240 с.
	2. Прокопьева Е.А. организация питания в организациях общественного питания: учебник / Е. А. Прокопьева. – Москва: Академия, 2015. – 400 с.
Электронно-информационные	Система мультимедиа, лицензионное программное обеспечение, проектор, компьютерный класс, Yandex Forms, AhaSlides, Google Диск и Google Таблицы Moodle.
	Нормативно-технологическая документация: технологическая карта, инструкционно-технологическая карта.

План проведения учебного занятия

Основные этапы	Дидактическая задача	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Компетенции
----------------	----------------------	----------------------------	--------------------------	-----------------------	-------------

Организац ионный момент.		Приветствует студентов, настраивает на работу; побуждает желание и положительную мотивацию к работе на уроке.	Выполняют указания преподавателя, проявляя готовность к сотрудничеству.	Положительная мотивация и познавательный интерес к работе.	ОК 01 ОК 02 ОК 09
Ориентировочно-мотивационный этап.	Определение целей и задач учебного занятия, формулировка темы занятия.	Преобразует педагогическую цель в учебную ситуацию, ведущую к целеполаганию обучающихся.	Формулирует цель и задачи урока на основе учебной ситуации.	Умение планировать свою деятельность, владеть целеполаганием, постановкой учебных целей и задач.	ОК 01 ОК 02 ОК 09
Актуализация знаний.	Проведение опроса.	Организует работу по проведению опроса. Формирует во фронтальном режиме эталон ответов. Организует взаимопроверку выполненной работы с использованием эталонного образца.	Отвечают на опрос. Дают и поясняют ответы. Осуществляют самопроверку и взаимопроверку. Выявляют затруднения.	Владение основными понятиями по теме. Уверенное использование терминологии связанной с работой в электронных таблицах. Сформированность умения строить электронные таблицы.	ОК 01 ОК 02 ОК 09
Решение задач с построением таблиц в MS	Систематизация и корректирование знаний.	Использует приемы повторения системы опорных	Самостоятельно решают задачи. Определяют правильность	Владение основными понятиями, и правилами	ОК 01 ОК 02 ОК 09

Excel.		<p>понятий или ранее усвоенных учебных действий. Организует самостоятельное решение задач. Формирует в ходе индивидуального опроса эталон решения. Организует самопроверку выполненной работы.</p>	<p>ь выполненного действия и степень соответствия эталону. Выявляют, анализируют причину возникновения и корректируют затруднения.</p>	<p>построения электронных таблиц. Уверенное использование терминологии и знание правил. Сформированность умения строить электронные таблицы.</p>	
Выполнение лабораторной практической работы.	Закрепление теоретического материала в практическом применении.	<p>Организует работу по выполнению тестового задания. Формирует во фронтальном режиме эталон ответов. Организует взаимопроверку выполненной работы с использованием эталонного образца.</p>	<p>Переходят к компьютерам для проведения работы. При затруднении задают вопросы, корректируют свои действия. Обрабатывают данные, на основании которых выполняется построение таблиц. Оформляют рабочий лист с использованием необходимых формул.</p>	<p>Умения выполнять построение электронных таблиц согласно правилам. На основании полученных данных выполнять расчёты с использованием формул.</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 09</p>
Рефлексия.	Развитие	Подводит к	Систематизи	Умение	ОК 01 -

	умений обсуждать и анализирова ть полученные знания.	итогах занятия, предлагает осуществить самооценку достижений путем определения основных понятий урока. Осуществляет сотрудничеств о в определении путей коррекции ошибок и затруднений.	руют полученную информацию . Определяет основные понятия урока. Определяют степень решения поставленны х задач.	соотносить достигнуты е результаты с поставленн ыми задачами, оценивать результаты совместной деятельност и и факторы влияния на ее результатив ность.	ОК 10
Установка сформиров анных задач на текущее занятие.	Формулиро вка заданий на текущий этап учебного занятия.	Озвучивает задания.	Обучающиес я фиксируют задания.		ОК 01 - ОК 10

Хомич Марина Николаевна,
преподаватель

Решение логарифмических уравнений

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока общеобразовательного учебного предмета

ОУП.04 Математика

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров.

(квалификация по специальности: товаровед-эксперт)

Аннотация

Урок обобщения и закрепления изученного материала разработан с использованием технологии сотрудничества с целью активизации познавательной деятельности

	<p>применять сформированные знания, умения и навыки в конкретных математических ситуациях;</p> <p>развивать логическое мышление, математическую речь, самостоятельную деятельность студентов, умение правильно формулировать и излагать мысли;</p>	
воспитательная	<p>воспитывать положительное отношение к коллективному взаимодействию и межличностному общению;</p> <p>формировать толерантность, ответственность, навыки самоконтроля и взаимоконтроля;</p> <p>воспитывать настойчивость, целеустремленность, находчивость;</p> <p>формировать уважительное отношение к математике как к науке.</p>	
Основные понятия	Логарифм. Корень. Логарифмические уравнения.	
Формируемые компетенции:		
общие	ОК 01- ОК 08	
профессиональные	ПК 01-03, ПРБ 01-04	
Требования к результатам освоения:		
Умения и знания для освоения	<p>Предметные умения:</p> <p>формирование навыков применения полученных знаний при решении логарифмических уравнений</p> <p>- учащиеся должны знать и уметь применять определение, свойства логарифмов, решать квадратные уравнения.</p> <p>- ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, использовать различные языки математики (словесный, символический),</p> <p>- проводить доказательные</p>	<p>Личностные:</p> <p>- формирование коммуникативной компетенции</p> <p>- формирование мотивационной основы учебной деятельности, включающей социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы</p> <p>Регулятивные:</p> <p>- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;</p> <p>- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в</p>

	<p>рассуждения, аргументировать, выдвигать гипотезы и их обосновывать;</p> <p>- осуществлять поиск, систематизировать, анализировать и классифицировать информацию, использовать информационные источники, включая учебную литературу.</p>	<p>учебной и познавательной деятельности.</p> <p>-развитие ИКТ-компетенции;</p> <p>-умение организовывать учебное сотрудничество;</p> <p>умение работать индивидуально и в группе</p> <p>Познавательные:</p> <p>- формирование познавательной цели;</p> <p>- поиск и отбор необходимой информации</p> <p>Коммуникативные:</p> <p>-умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с преподавателем и сверстниками;</p> <p>-взаимно контролировать действия друг друга, оказывать поддержку друг другу;</p> <p>-владение устной и письменной речью;</p> <p>- умение задавать вопросы;</p> <p>- умение выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью.</p>
Учебно-познавательные задачи	<p>создать условия для развития положительной мотивации к учению, стимулировать развитие творческих возможностей, обучающихся;</p> <p>создавать условия для применения полученных знаний;</p>	
Учебно-практические задачи	<p>расширить представления студентов о применении логарифмических уравнений;</p> <p>совершенствовать умения и навыки самостоятельной деятельности, работы в группах;</p> <p>развивать умения и навыки применения знаний при</p>	

	решении логарифмических уравнений; совершенствовать умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения; развивать математически грамотную речь.
Методы обучения	Обобщение, сравнение, анализ, конкретизация.
Межпредметные связи	физика, биология, информатика, профессиональные дисциплины
Ресурсы учебного занятия:	презентация, разработанная преподавателем к данному уроку по теме: «Решение логарифмических уравнений»; раздаточный материал (для каждой группы).
Основная литература	Мордкович, А. Г. Алгебра и начала анализа. 10-11 классы / А.Г. Мордкович. - М.: Мнемозина, 2011. - 672 с.
Дополнительная литература	Муравин Г.К. Алгебра и начала анализа. 11 класс / Г.К. Муравин, О.В. Муравина. - М.: Дрофа, 2010. - 253 с.
Электронно-информационные	система мультимедиа, ноутбук, лицензионное программное обеспечение Power Point, Moodle, оценочные листы, листы с заданиями.

План проведения учебного занятия

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	УУД	Компетенции
1.Организационный момент	Преподаватель приветствует обучающихся, настраивает на работу путем работы над эпиграфом. Организует работу с группой во фронтальном режиме.	Отвечают на приветствие. Обдумывают смысл эпиграфа. Включаются в деловой ритм урока. Осуществляют актуализацию полученных ранее знаний	Личностные: самоопределение. Умение понимать в целом речь преподавателя, распознавать на слух и понимать связанное высказывание преподавателя и однокурсников, построенное на знакомом материале. Планирование	ОК 01 ОК 02

			учебного сотрудничества с учителем и сверстниками	
2. Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности	Подводит к осознанию целей и задач, создаёт мотивацию. Организует беседу, которая помогает студентам сформулировать цели занятия	Ведут диалог друг с другом, отвечают на вопросы преподавателя. Формируют с помощью преподавателя цели	Умение планировать свою деятельность в соответствии с целевой установкой, высказывать мнение (по существу) полученного задания; владеть целеполаганием, постановкой учебных целей и задач.	ОК 02 ОК 04
3.Актуализация знаний	Знакомит с планом выполнения и проверки заданий, консультирует по возникшим вопросам. Проверяет домашнее задание с применением платформы дистанционного обучения.	Выполняют задания на повторение основных понятий по теме в форме математического диктанта, повторяют свойства корней в форме «3/8 правды». Выполняют самостоятельную работу, с целью проверки домашнего задания в системе Moodle.	Умение слышать, слушать и понимать собеседника. Планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, взаимно контролировать действия друг друга. Уметь самостоятельно выполнять задания.	ОК 05 ПК 1-3
4.Обобщение и	Организовывает самостоятельную	Вспоминают основные	Умение свободно применяют один из	ПРБ 01-04

<p>систематизация знаний. Подготовка обучающихся к практическому применению знаний, фронтальная работа.</p>	<p>ую осознанную деятельность</p>	<p>методы решения логарифмических уравнений, в том числе и на конкретных примерах. Один человек решает уравнение у доски, затем обсуждаем и составляем алгоритм решения логарифмического уравнения комбинированным методом.</p>	<p>методов для решения логарифмических уравнений. Умение логически рассуждать.</p>	
<p>5. Применение знаний и умений в новой ситуации</p>	<p>Организует групповую практическую работу студентов</p>	<p>Работают в командах. Разгадывают с помощью решения логарифмических уравнений зашифрованное слово: «Тара». Просматривают видеоролик.</p>	<p>Умение планировать свою деятельность для решения поставленной задачи, извлекать необходимую информацию, договариваться о совместной деятельности, приходиться к общему решению, в том числе в ситуации столкновения интересов</p>	<p>ПК 1-3, ПРБ 01-04</p>
<p>6. Контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и</p>	<p>Выявляет качество и уровень усвоения знаний, а также</p>	<p>Анализируют свою работу, выражают свои затруднения. Оценивают</p>	<p>Контроль, коррекция, выделение и осознание того, что уже усвоено и что</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11</p>

их коррекция	устанавливает причины выявленных ошибок. Подводит к связи изучаемой темы с профессией.	работу своей группы.	еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения	ПК 01 ПК 02
7. Рефлексия Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению	Подводит к итогам занятия, предлагает выполнить творческое задание в виде синквейна, чтобы закрепить пройденный материал. Делают самооценку достижений. Предлагает студентам по количеству набранных баллов за все этапы работы поставить себе оценку. Информировать о домашнем задании, предлагает дифференцированное домашнее задание по карточкам.	Оценивают собственную деятельность. Обсуждают что получилось, что нет, оказывают взаимопомощь при затруднениях.	Умение анализировать различные пути, методы и средства решения учебных задач, оценивать оптимальность выбранного пути решения, определять значимость полученных на уроке знаний и умений для себя (личностная значимость), для социума (социальная значимость)	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК1-3 ПР6 02-03

Широконосова Ольга Владимировна,
преподаватель

Классификация солей. Использование в пищевой индустрии.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока общеобразовательного учебного предмета

ОУП.10 Химия

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(квалификация по профессии: Повар)

Аннотация

Урок разработан в соответствии с требованиями к современному уроку по ФГОС, построен по технологии критического мышления с использованием приёмов данной технологии. На уроке объясняется новый материал и закрепляется предыдущий. К этому моменту обучающиеся знают, что такое оксиды, основания, кислоты. Умеют составлять формулы данных веществ и давать названия.

Структура урока направлена на формирование и развитие универсальных учебных действий: личностных, коммуникативных, регулятивных и познавательных.

Планируемые результаты обучения. Обучающиеся должны уметь: составлять формулы солей, давать им названия, знать физические и химические свойства данного класса веществ. Уметь составлять уравнения химических реакций на основе проведенного эксперимента.

Домашнее задание предполагает дифференцированный подход, в ходе которого обучающимся надо решить задачу с профессиональной направленностью, закрепить изученный на уроке материал с помощью дистанционного образовательного ресурса Moodle.

Методическая цель: Создание условий для формирования знаний обучающихся о составе, классификации, номенклатуре, свойствах и применении солей.

Профессия (специальность)	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Квалификация по профессии: Повар.
Учебный предмет	ОУП.10 Химия.
Вид деятельности	Фронтальный, индивидуальный.
Вид учебного занятия	Урок теоретического обучения.
Тема урока	Классификация солей. Использование в пищевой индустрии.
Тип учебного занятия	Урок освоения новых знаний.
Цели учебного занятия:	

обучающая	закрепить и расширить знания обучающихся о строении, номенклатуре, классификации, получении и свойствах солей; рассмотреть значение важнейших представителей класса в природе, жизни человека и профессиональной деятельности обучающихся;
развивающая	совершенствовать практические навыки студентов; совершенствовать умения обучающихся анализировать, сравнивать, устанавливать взаимосвязи между строением и свойствами; содействовать расширению мировоззрения обучающихся; способствовать развитию навыка сотрудничества, выступления перед аудиторией;
воспитательная	воспитывать положительное отношение к коллективному взаимодействию и межличностному общению.
Основные понятия	Классификация солей: средние, кислые, основные, двойные, смешанные, комплексные. Пищевые добавки, хлорид натрия, гидрокарбонат натрия, фосфаты.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01- ОК 08
профессиональные	ПК 1-3
Требования к результатам освоения:	
Умения и знания для освоения	Предметные умения: - формирование практических умений использовать полученные знания; - умение давать названия солям и составлять уравнения химических реакций; - уметь извлекать и анализировать информацию о солях из разных источников. УУД: Личностные: - воспитание у обучающихся познавательного интереса к предмету; - формирование культуры общения, коммуникативных качеств; - понимание учебных задачи и стремление их выполнить; - формирование мотивационной основы учебной деятельности, включающей социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы. Регулятивные:

	<ul style="list-style-type: none"> - формирование умений работы с натуральными объектами и лабораторным оборудованием; - развитие умений выделять главное, ясно выражать свои мысли, делать выводы; - умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения. <p>Познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение находить и извлекать информацию из текстов; - умение структурировать знания, работать со схемами. <p>Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с преподавателем и сверстниками; - умение формулировать собственные высказывания в рамках учебного диалога, используя термины; - умение организовывать учебное взаимодействие в группе; - воспитание уважительного отношения к мнению других.
Учебно-познавательные задачи	Умение структурировать знания, выделять существенные характеристики объектов, устанавливать причинно-следственные связи.
Учебно-практические задачи	Совершенствование навыков в проведении химического эксперимента. Развитие умения систематизировать полученные знания.
Методы обучения	Объяснение, беседа, демонстрация, эксперимент, видео-метод, тестовый контроль.
Межпредметные связи	<ul style="list-style-type: none"> - ОУП.02 Литература; - ОУП.05 История; - ОУП.09 Информатика; - ОУП.12 Биология; - ЕН.02 Экологические основы природопользования; - ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; - ОП.10 Основы товароведения пищевых продуктов; - МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

	- МДК 07.01 Приготовление блюд массового спроса.
Ресурсы учебного занятия:	
основная литература	1. О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. Химия 11 класс (учебник для общеобразовательных учреждений). – Москва: Дрофа, 2021 г. - 224 с. 2. Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. Химия 11 класс (учебник для общеобразовательных организаций) – Москва: «Просвещение» 2021 г. - 223 с.
дополнительная литература	1. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2019. 2. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2019.
электронно-информационные	- презентация в программе «Power Point»; - видеофрагменты (добыча соли, взаимодействие солей с металлами); - система мультимедиа, компьютер, лицензионное программное обеспечение, информационный образовательный ресурс Moodle; нормативно-технологическая документация: технологическая карта.

План проведения учебного занятия

Основные этапы	Дидактическая задача	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Компетенции
Организационный момент.	Подготовка обучающихся к работе на уроке.	Приветствует студентов, настраивает на работу. Организует химическую разминку.	Отвечают на приветствие. Осуществляют актуализацию полученных ранее знаний, отвечая на вопросы в ходе химической разминки.	Включаю тся в работу.	ОК 03, ОК 09
Ориентиро	Обеспечени	Подводит к	Ведут диалог	Умение	ОК 01,

вочно-мотивационный этап.	е мотивации и принятия обучающимися цели, учебно-познавательной деятельности, актуализация опорных знаний и умений.	определению темы урока, осознанию целей, создаёт мотивацию. Организует беседу, которая помогает студентам сформулировать тему и цели занятия.	друг с другом, отвечают на вопросы преподавателя. Формируют с помощью преподавателя тему и цели урока.	составляет целое из частей, строить логические рассуждения, сопоставлять факты. Уметь ставить цель учебного занятия и формулировать тему.	ОК 02
Первичное усвоение новых знаний.	Обеспечение восприятия осмысления и первичного запоминания знаний и способов действий, связей и отношений в объекте изучения.	Организует работу со схемой классификации солей.	Повторение ранее изученного в ходе школьного курса по предмету «Химия» (с помощью мультимедийной презентации).	Умение осуществлять актуализацию полученных ранее знаний, выступать с использованием мультимедийной презентации.	ПК 05.02
Закрепление только что изученного	Обеспечение усвоения новых знаний и	Предлагает студентам несколько тестовых		Умение анализировать и использовать	ПК 05.04 ПК 05.05

о материала.	способов действий на уровне применения в измененной ситуации.	вопросов касающихся классификации солей.		вать полученную информацию.	
Изучение нового материала.	Обеспечение восприятия осмысления и первичного запоминания знаний и способов действий, связей и отношений в объекте изучения.	Организует работу студентов по изучению нового материала.	Студенты с помощью химического эксперимента и видеофрагмента изучают физические и химические свойства солей, рассматривают взаимодействие различных классов веществ друг с другом. Записывают уравнения реакций после проведенных химических опытов и видеофрагмента.	Умение извлекать информацию в ходе химического эксперимента, анализировать и делать выводы, записывать уравнения химических реакций.	ПК 05.02
Проверка опережающих заданий.	Выявление качества и уровня овладения знаниями и способами действий, обеспечение	Направляет деятельность студентов, корректирует ход решения учебной задачи.	Студенты, получившие опережающие задания сообщают о применении солей в промышленнос	Умение выделять существенную информацию из текста, выступат	ПК 05.01 ПК 05.02

	е их коррекции.		ти, сельском хозяйстве, медицине, средствах гигиены, средствах повышения безопасности, ювелирном деле; лечении больных в годы войны солевыми растворами, значении солей для организма человека и в пищевой индустрии.	ь с использованием мультимедийной презентации.	
Закрепление пройденного материала.	Обеспечение усвоения новых знаний и способов действий на уровне применения в измененной ситуации.	Предлагает выполнить тест на закрепление только что пройденного материала. (вопросы теста выводятся на экран).	Отвечают на вопросы теста.	Умение анализировать и использовать полученную информацию.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК 01 ПК 02 ПК 04 ПК 05
Рефлексия.	Мобилизация обучающихся на рефлексию своего поведения (мотивации, способов	Подводит к итогам занятия, предлагает осуществить самооценку изученного материала.	Систематизируют полученную информацию. Отвечают на вопросы: «Что вам сегодня было интересно?», «Что вызвало	Умение определять значимость полученных на уроке знаний и	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК 01 ПК 02 ПК 04 ПК 05

	деятельности, общения). Усвоение принципов саморегуляции и сотрудничества.		затруднения?», «Что бы вы пожелали?»	умений для себя.	
Домашнее задание	Обеспечение понимания цели, содержания и способов выполнения домашнего задания. Проверка соответствующих записей.	Предлагает домашнее задание для самостоятельной работы.	Студенты записывают, задание и задают вопросы в случае их возникновения.	Выполнение заданий	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК 01 ПК 02 ПК 04 ПК 05

ПЦК отделения технологий и сервиса в общественном питании.

Бартенева Наталья Юрьевна,
заведующий мастерской
по компетенции «Ресторанный сервис»

**Методические рекомендации по проведению мастер-класса
«Приготовление зимних безалкогольных коктейлей»**

Аннотация

Методические рекомендации разработаны на основании дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Основы практических навыков по компетенции «Ресторанный сервис»».

Данные методические рекомендации могут быть применены в рамках изучения ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методическая цель: Формирование профессиональных компетенций участников мастер-класса через практическую деятельность при демонстрации приемов приготовления зимних коктейлей.

Профессия (специальность)	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Вид деятельности	Практический.
Вид занятия	Мастер-класс.
Тема	Приготовление зимних безалкогольных коктейлей.
Тип занятия	Отработка умений и навыков.
Цели:	
обучающая	закрепить и расширить знания обучающихся о составе и последовательности технологии приготовления зимних безалкогольных коктейлей;
развивающая	совершенствовать практические навыки студентов; сформировать профессиональные компетенции, развивать творческие способности; способствовать развитию навыка сотрудничества, выступления перед аудиторией;
воспитательная	способствовать формированию бережного отношения к сырью, оборудованию, инвентарю; воспитывать положительное отношение к коллективному

	взаимодействию и межличностному общению.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01- ОК 08
профессиональные	ПК 1-5
Требования к результатам освоения:	
Умения и знания для освоения	<p>Предметные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование практических умений использовать полученные знания; - уметь извлекать и анализировать информацию о коктейлях из разных источников. <p>УУД:</p> <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание у обучающихся познавательного интереса к предмету; - формирование культуры общения, коммуникативных качеств; - понимание учебных задачи и стремление их выполнить; - формирование мотивационной основы учебной деятельности, включающей социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы. <p>Регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование умений работы с натуральными объектами и лабораторным оборудованием; - развитие умений выделять главное, ясно выражать свои мысли, делать выводы; - умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения. <p>Познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение находить и извлекать информацию из текстов; - умение структурировать знания, работать с технологическими картами. <p>Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с преподавателем и сверстниками; - умение формулировать собственные высказывания в рамках учебного диалога, используя термины; - умение организовывать учебное взаимодействие в группе; - воспитание уважительного отношения к мнению других.

Учебно-познавательные задачи	обучить рациональной организации рабочего места по приготовлению коктейлей; обучить подготовке оборудования к работе; обучить методам приготовления коктейлей.
Учебно-практические задачи	развивать правильность и точность своих движений; развивать навыки обобщения; развивать творческие способности при оформлении коктейлей и аккуратность при выполнении работы; формировать ответственное отношение при работе с сырьем, оборудованием.
Методы обучения	Демонстрация с элементами презентации и практическая работа.
Межпредметные связи	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК 07.01 Приготовление блюд массового спроса.
Ресурсы учебного занятия:	
основная литература	1. Самашка П.Р., Крутилова Е.Е., Панов Я.В. Учебник бармена: учеб. пособие для студентов среднего профессионального образования. ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021. – 274 с.
электронно-информационные	презентация в программе «Power Point»; видео и аудио сопровождение; система мультимедиа, компьютер, лицензионное программное обеспечение, информационный; барный инвентарь, посуда для подачи коктейлей; нормативно-технологическая документация: технологические карты.

План проведения мастер-класса

№ п/п	Этапы мастер-класса	Время (мин.)	Деятельность преподавателя
1.	Организационный момент.	1	Приветствие (встреча участников мастер-класса).
2.	Ориентировочно-мотивационный этап.	2	1. Сообщение темы и цели занятия. 2. Ознакомление с планом занятия. - мотивация;

			<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - подготовка сырья; - технология приготовления коктейлей; - правила подачи и декорирования коктейлей; - техника безопасности при работе на оборудовании бара; - отпуск; - оценка качества; - виды и причины возможного брака и пути их устранения.
3.	Представление проблемы мастер-класса.	3	<p>Знакомит с итогами опроса.</p> <p>В ходе прохождения производственной практике в ресторане «Seasons» студенты провели опрос среди посетителей на наиболее популярные безалкогольные коктейли. В барной карте были представлены следующие коктейли: «Цитрусовый», «Мандариновый мохито», «Сникерс», «Имбирный эль», «Колада», «Пеликан» и «Классический мохито». Опрос представлен на рисунке 1. Он показал, что самыми популярными оказались «Цитрусовый», «Мандариновый мохито» и «Сникерс».</p>
4.	Разбор технологической документации приготовления коктейлей.	5	<p>Знакомит с рецептурой и технологией приготовления коктейлей.</p> <p>Технологические карты на коктейли представлены в таблицах 1 – 3.</p>
5.	Объяснение отдельных приемов работы.	3	<p>Объясняет порядок организации рабочего места, правила техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность организации рабочих мест; - приемы подготовки; - последовательность приготовления коктейлей; - правила техники безопасности при работе с оборудованием.
6.	Демонстрация с элементами	12	Транслирует опыт по приготовлению и презентации коктейлей

	презентации.		Показ приготовления коктейлей сопровождаются подробным словесным объяснением. Демонстрация презентации.
7.	Проверка готовности к началу работы.	2	Проверяет: организацию рабочих мест, проверку наличия сырья, инструментов, инвентаря.
8.	Практическое занятие.	20	Контролирует процесс отработки навыков по приготовлению коктейлей. Студенты самостоятельно готовят коктейли.
9.	Оценка качества коктейлей.	3	Контролирует процесс оценивания коктейлей После приготовления коктейлей студенты проводят оценку готовых коктейлей по критериям, которые представлены в таблице 4
	Рефлексия (подведение итогов)	9	Совместное обсуждение результатов мастер-класса. Дегустация коктейлей. Гостям мастер-класса также представилась возможность выбрать самый лучший коктейль пройдя опрос, рисунок 2.

Рисунки и таблицы

Рисунок 1. Итоги опроса посетителей ресторана «Seasons».

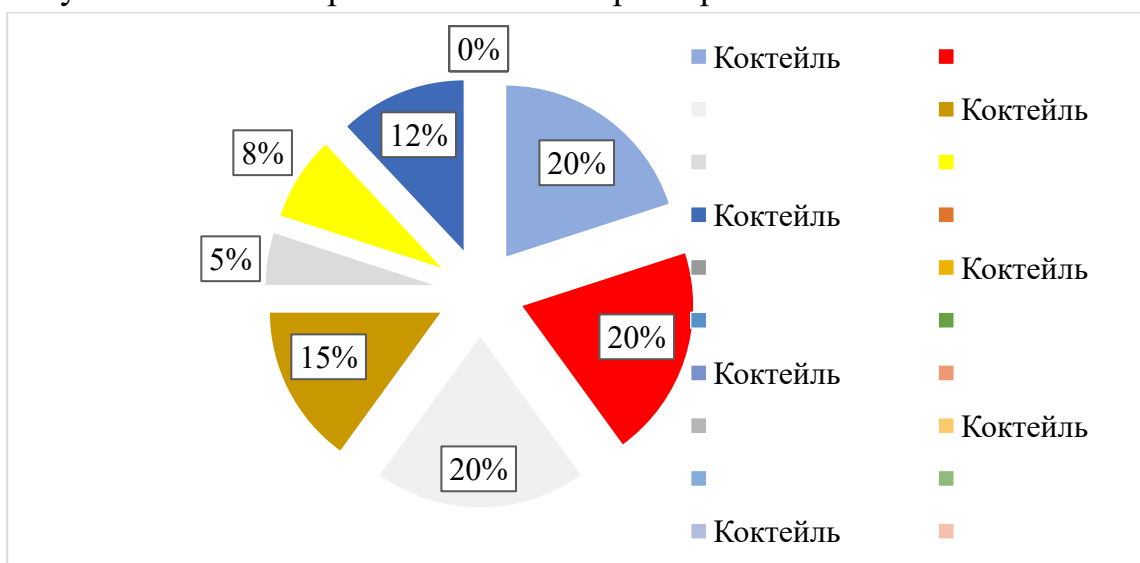


Таблица 1. Технологическая карта коктейля «Цитрусовый».


Наименование напитка: «Цитрусовый»					
Оборудование: Джиггер, нож, доска разделочная, пинцет, совок или щипцы для льда					
Время приготовления: 2 мин					
Метод приготовления: Билд					
Бокал: Хайбол					
Украшение: Кружок апельсина (сушеный)					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	<p>Технология приготовления и оформления:</p> <p>Охладить бокал льдом. Слить через стрейнер подтаявшую воду. На лед влить все соки и гренадин, не перемешивать. Украсить кружком апельсина. Подать с 2 трубочками.</p>
Апельсиновый сок	50				
Ананасовый сок	40				
Сок лимона	15				
Сироп «Гренадин»	10				
Кружок апельсина				1 шт	

Таблица 2. Технологическая карта коктейля «Мандариновый мохито».

Наименование напитка: «Мандариновый мохито»					
Оборудование: Барная ложка, джиггер, мадлер, пинцет барный, совок или щипцы для льда, мельница д/льда					
Время приготовления: 2 мин					
Метод приготовления: Билд					
Бокал: Хайбол 290 мл					
Украшение: Мята					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капли	Др.	<p>Технология приготовления и оформления:</p> <p>В бокал положить мандарин, лайм и хорошо размять, затем добавить мяту и тоже размять. Добавить лед фραπε и перемешать. Влить все сиропы и перемешать. Добавить газ. воду. Украсить мятой. Подать с 2 трубочками.</p>
Мандарин		1/3			
Мята		20			
Лайм		1/2			
Сироп «Мандариновый»	10				
Сироп «Тростниковый сахар»	10				
Газированная вода	30				

Таблица 3. Технологическая карта коктейля «Сникерс».

Наименование напитка: «Сникерс»					
Оборудование: Джиггер, шейкер, сквизер, сито, совок или щипцы для льда.					
Время приготовления: 2 мин.					
Метод приготовления: Шейк					
Бокал: Коктейльная рюмка					
Украшение: Тертый шоколад					
Наименование продуктов	Мл.	Гр.	Капл и	Др.	Технология приготовления и оформления: Охладить бокал. Охладить шейкер, добавить все ингредиенты, хорошо взболтать. Перелить напиток в бокал через сито. Украсить коктейль шоколадной крошкой.
Молоко 3,5%	60				
Мороженое		50			
Сироп «Соленая карамель»	25				
Сироп «Белый шоколад»	15				
Топпинг для мороженого Шоколад	5				
Шоколад		5			

Таблица 4. Критерии оценивания коктейлей.

№	Критерии	Оценка*
1	Внешний вид	«+» или «-»
2	Технология приготовления	«+» или «-»
3	Метод приготовления	«+» или «-»
4	Проливы	«+» или «-»
5	Уровень в 2 бокалах	«+» или «-»
6	Гигиена	«+» или «-»

* «+» - выполнено; «-» не выполнено.

Рисунок 2. QR-код для прохождения опроса по итогам мастер-класса по выбору лучшего коктейля.



Рисунок 3. Итоги опроса по окончании проведения мастер – класса «Приготовление зимних безалкогольных коктейлей».

#	№	Пользователь	IP	Дата завершения	Вопрос № 1
1	13463133		176.59.39.159	15.02.2023 19:52	Коктейль "Мандариновый мохито"
2	13458492		85.249.17.148	15.02.2023 10:06	Коктейль "Сникерс"
3	13458359		178.176.230.226	15.02.2023 9:36	Коктейль "Мандариновый мохито"
4	13458358		176.59.49.184	15.02.2023 9:36	Коктейль "Сникерс"
5	13458356		176.59.50.1	15.02.2023 9:36	Коктейль "Сникерс"
6	13458355		85.249.18.235	15.02.2023 9:36	Коктейль "Сникерс"
7	13458354		176.59.49.184	15.02.2023 9:36	Коктейль "Сникерс"
8	13458352		176.59.48.2	15.02.2023 9:36	Коктейль "Цитрусовый"
9	13458350		176.59.50.1	15.02.2023 9:36	Коктейль "Сникерс"
10	13458347		176.59.49.184	15.02.2023 9:36	Коктейль "Сникерс"
11	13458346		178.176.230.226	15.02.2023 9:35	Коктейль "Сникерс"

Фото мастер-класса





Бубликова Оксана Ивановна,
преподаватель

Рациональное питание

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Методическая цель: развитие профессиональной компетентности обучающихся посредством использования активных форм и методов обучения.

Аннотация

Методическая разработка включает технологическую карту урока с обозначением целей, задач, методов и компетенций, ход учебного занятия, лекцию и приложения.

Вид деятельности	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
Вид учебного занятия	Лекция с элементами практической деятельности.
Тема урока	Рациональное питание.
Тип урока	Комбинированный.
Цели урока:	актуализировать знания обучающихся о веществах входящих в состав пищи; рассмотреть особенности питания различных стран; изучить принципы рационального питания; научить вычислять энергозатраты и энергетическую ценность пищевых продуктов.
образовательные	
развивающие	
воспитательные	содействовать в ходе урока расширению мировоззрения обучающихся; способствовать развитию навыка сотрудничества, выступления перед аудиторией, повышению интереса к предмету.
Планируемые результаты:	
усвоенные знания	законы, методы, правила рационального питания;

освоенные умения	расчет суточной энергозатраты и определению энергетической ценности пищевых продуктов, определение качества продуктов питания, владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
формируемые компетенции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
Методы проведения	словесный: беседа;
	наглядно-демонстрационные (показ презентации в формате PowerPoint);
	репродуктивный (индивидуальная практическая работа).
Форма проведения	фронтальный опрос, опережающие домашние задания с презентациями, эксперимент, работа с таблицами, анкетирование, самостоятельная работа.
Межпредметная интеграция	ОУП.04. Математика;
	ОУП.05. История;
	ОУП. 07. ОБЖ;
	ОУП. 10. Химия;
	МДК 01.01. Технология хранения и подготовки сырья.
Ресурсы:	1.Позняковский В.М., Дроздова Т.М., Влощинский П. Е. - Физиология питания: учебник для вузов. 6-е изд., 2021. - 432с.
основная литература	2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология

	питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / А.Н. Мартинчик. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240с.
дополнительная литература	1. Дроздова Т.М. Физиология питания: Учебное пособие - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.-Кемерово, 2004.-219с.
	2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для сред. проф. образования/ Зинаида Петровна Матюхина. - М: Издательский центр «Академия» 2004 г. – 184 с.
	3. Физиология питания [Текст]: Учебник/ Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - Новосибирск. Сиб. унив. изд-во, 2007. - 352 с.: (Питание).
	4. Физиология питания. Учебное пособие. В.И. Теплов, В.Е. Боряев., - М., 2009. - 452 с., Ст.10, Тв. обл., Формат 60x84.
Интернет-ресурсы	Электронный ресурс: Сайт Академия-Медиа. Облачный сервис. Электронный учебно-методический комплекс. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Ч. 1
Учебно-наглядные пособия	дидактический материал: анкета, указания к выполнению и заполнению таблиц.
	ТСО: система мультимедиа, ноутбук, лицензионное программное обеспечение.
Основные понятия	Рациональное питание, рацион, основные типы питательных веществ, пирамида здорового питания, калорийность, энергетическая ценность продуктов, общепринятые правила приема пищи.

План проведения учебного занятия

Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
Организационный момент.	Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку.	Приветствуют преподавателя.
	Дает эмоционально – психологическую установку на урок.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.
Сообщение темы, цели,	Подводит к осознанию целей и задач, создаёт мотивацию.	Ведут диалог друг с другом, решают кроссворд,

задач урока и мотивация учебной деятельности.	Предлагает самостоятельно определить тему урока путем решения кроссворда. Организует беседу, которая помогает студентам сформулировать цели занятия.	отвечают на вопросы преподавателя. Формируют с помощью преподавателя цели и тему урока.
	Знакомит обучающихся с особенностями и структурой урока.	Выстраивают индивидуальную траекторию успеха собственной деятельности, знакомятся с оценочными ведомостями.
	Определяет способы оценивания познавательной активности обучающихся на каждом этапе урока.	
Актуализация опорных знаний.	Организует деятельность обучающихся по повторению основных понятий урока методом мозгового штурма.	Дают определения понятиям «питание», «рациональное питание», «пирамида здорового питания», «калорийность», «энергетическая ценность продуктов питания».
Ознакомление с новым материалом.	Иницирует и регулирует деятельность обучающихся по выбору нужной информации, организует продолжение работы студентов с опережающими заданиями, направляет деятельность студентов, корректирует ход решения учебной задачи, предлагает пройти анкетирование.	Студенты, получившие опережающие задания сообщают об основных питательных веществах, входящих в состав пищевых продуктов, анализируют данные, полученные в результате анкетирования.
Первичное осмысление и закрепление.	Организует деятельность обучающихся по вычислению энергозатраты и энергетическую ценность пищевых продуктов с помощью таблиц. Организует работу по проведению эксперимента.	Выполняют индивидуальное задание по расчету суточной энергозатраты и определению энергетической ценности пищевых продуктов, проводят опыты по определению качества продуктов.
Подведение итогов урока	Организует рефлексивную ситуацию. Подводит к итогам занятия, предлагает осуществить	Систематизируют полученную информацию. Отвечают на вопросы: «Что

	самооценку изученного материала. Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению. Предлагает домашнее задание для самостоятельной работы.	вам сегодня было интересно?», «Что вызвало затруднения?». Изучают задания для домашней и самостоятельной работы
--	---	---

КОНСПЕКТ ЛЕКЦИИ по теме «Рациональное питание»

Эпиграф урока:

«Мы живём не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить»
Сократ.

Приветствие, проверка готовности обучающихся к уроку.

Наше здоровье – самое ценное, что у нас есть. На всю жизнь нам дается только один организм. И если мы можем заменить бытовую технику, предметы домашнего обихода, то заменить свой организм мы не сможем.

Многие полагают, что поскольку здоровы сейчас, то будут здоровы всегда, и они ошибаются. Многие болезни, которые возникают у людей – результат неправильного питания. (ЭПИГРАФ).

Согласитесь, что можно сохранить здоровье, если проследить за характером питания и качеством продуктов, которые мы употребляем в пищу. А для вас, решивших связать свою трудовую деятельность с приготовлением пищи и выбравших профессию повара и кондитера, этот вопрос является особенно актуальным.

На этом уроке вы узнаете, что качество жизни можно улучшить благодаря правильному питанию.

Прежде чем приступить к изучению новой темы, давайте вспомним материал предыдущего урока. Предлагаю вам ответить на вопросы кроссворда. ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Обратите внимание на цвет ячеек кроссворда, после его решения, попробуйте из букв на красном фоне составить тему сегодняшнего урока.

Тема сегодняшнего урока: «Рациональное питание».

Как вы думаете, какова же цель нашего занятия? (формулировка целей и задач урока студентами).

Преподаватель: Совершим небольшой экскурс в историю.

Обучающийся: Этнографы утверждают, что привычка к вкусной, ароматной и внешне привлекательной еде одна из самых устойчивых и консервативных. Каждому этапу развития человечества соответствовали свои представления о сбалансированном питании. У древних римлян оно формировалось примерно так: от яиц – до яблок, поскольку тогда было принято начинать обед куриным яйцом и заканчивать его яблоками.

Дети и взрослые многих индейских поселений в Южной Америке, оказавшихся пока в стороне от влияния современного мира, с удовольствием едят жаренных муравьев и буквально заболевают от съеденного куриного яйца или жареного цыпленка. В Корее одно из самых больших лакомств – мясо собак. Но кореец не станет лягушку, которую так любят французы. Население многих районов Китая, Японии к молоку и ряду молочных продуктов относятся с предосторожностью, а большинство народов, населяющих Центральную Азию, с детства и до старости не мыслят своей жизни без молока.

В некоторых районах Вьетнама принято куриное яйцо, обмазанное глиной, сто дней выдерживать в земле. В результате ферментации желток и белок превращаются в блестящее желе с весьма специфическими вкусовыми свойствами.

Жареные и сырые кузнечики – едва ли не самое изысканное блюдо для значительной части населения Уганды. В то время как их соседи туареги не едят ничего, что ползает, плавает или летает.

Одно из распространенных блюд польской кухни – тушеная капуста с мясом (бигус). Но в ряде других стран капусту считают кормом для животных.

Преподаватель: А теперь давайте послушаем об истории Русской кухни.

Обучающийся: Русская кухня прошла длительный и тысячелетний путь развития.

С 9 по 16 века основу русской кухни составляли хлебные, мучные и зерновые блюда: мучные кисели, блины, ржаные пироги с начинкой. А кашами начиналось и заканчивалось любое крупное мероприятие. Также русская кухня включала репу и капусту, приготовленные в различных комбинациях и любым способом, который только можно придумать.

В 17-ом столетии появились известные русские пельмени и лапша, морковное варенье и консервированная черная редька. В это время была очень популярна охота. Готовили птиц и животных целиком. Иногда блюда были настолько огромны, что требовалось три или четыре слуги, чтобы вынести их к столу. В это же время появляются черная уральская икра и заливная рыба.

В 18-м столетии пищевой рацион был значительно расширен, при помощи завезенных картофеля и томатов. В это время появляются отбивные из целого куска мяса с косточкой, малосольные огурчики и моченые яблоки, маринованные и соленые грибы (рыжики и белые).

Основные кушанья русской кухни готовились хозяйками в русской печи, что придавало блюдам особый, несравнимый ни с чем, аромат. И сейчас, чтобы приготовить настоящую русскую еду, повара пользуются специальными духовыми шкафами, которые идентичны русской печи.

В настоящее время, русская кухня набирает особую популярность. Особенным спросом пользуются щи, рассольники и солянки, не имеющие альтернатив ни в какой другой кухне мира.

Преподаватель: В переводе с латинского языка термин «рацион» означает суточную порцию пищи, а слово «рациональный» – разумный, целесообразный. Питание считается рациональным, если оно восполняет энергетические затраты организма и обеспечивает его потребность в жизненно важных веществах.

Рациональное питание – это питание, наилучшим образом удовлетворяющее потребности организма человека в энергии и жизненно важных веществах в конкретных условиях его жизнедеятельности.

Преподаватель: Одним из принципов рационального питания является удовлетворение потребности в основных пищевых веществах. А какие основные органические вещества входят в состав пищи? (белки, жиры, углеводы). Заслушаем сообщения обучающихся о структурных компонентах пищи.

Обучающийся: Белки являются строительным материалом для клеток и тканей организма. Мышцы, кожа, волосы, ногти человека состоят главным образом из белков. Белковая недостаточность приводит к задержке, а затем к полному прекращению роста, вялости, похудению, малокровию. Тяжелым расстройством печени и поджелудочной железы, понижению сопротивляемости организма к инфекционным заболеваниям.

Белки содержатся во многих продуктах. Ими богаты творог, яйца, мясо, рыба, бобовые.

Обучающийся: Жиры обеспечивают организм энергией, а также служат «строительным материалом» тела. Жиры входят в состав клеточных стенок, внутриклеточных образований, в состав нервной ткани, поставляют в организм жирорастворимые витамины: А, D, E, K.

При недостатке жиров ухудшается состояние кожи, она становится менее эластичной; ухудшается состояние сердечно-сосудистой системы; не усваиваются жирорастворимые витамины; нарушается обмен веществ, возникает чувство постоянной жажды.

Источником жиров являются сливочное и растительное масло, маргарин, сметана.

Обучающийся: Углеводы в организме играют роль энергетических веществ. Самые важные из них – сахароза, глюкоза, фруктоза, крахмал.

Недостаток углеводов приводит к нарушению обмена белков и жиров. В связи с этим человек начинает испытывать слабость, сонливость, головокружение, головные боли, дрожание рук.

Углеводов много в картофеле, овощах, крупах, макаронных изделиях, фруктах и хлебе.

Обучающийся: В организме человека обнаружено более 80 химических элементов. Около 30 крайне необходимы организму для выработки различных соков, ферментов, гормонов, образования крови и поддержания постоянного давления в тканях. Они также играют важную роль в регулировании обменных процессов и являются материалом для построения костной ткани.

В зависимости от содержания в организме, минеральные вещества подразделяются на: макроэлементы – содержащиеся в организме от нескольких десятков граммов до более килограмма (кальций, калий, фосфор, магний, сера); микроэлементы – содержание которых в организме составляет от нескольких граммов до десятых долей грамма – это медь, йод, фтор, железо. И ультрамикроэлементы, содержащиеся в организме в ничтожно малых количествах – это золото, серебро, свинец, радий и др.

Большое количество минеральных веществ содержится в молочных, мясных и морских продуктах.

Обучающийся: Витамины – жизненно важные вещества, необходимые нашему организму для обменных процессов, гормональной системы. Они способствуют нормальному росту клеток, играют важную роль в поддержании иммунитета. Витамины смягчают или устраняют неблагоприятное действие на организм человека многих лекарственных препаратов.

В настоящее время существует около 30 витаминов. Их подразделяют на жирорастворимые, самые известные из которых – А, D, E, K. И водорастворимые – С, В, Р, РР.

При недостатке витаминов у человека начинаются головные боли, ухудшается зрение, возникает утомляемость и нервозность, расслаиваются ногти. Бывают и более серьёзные проявления в зависимости от вида витамина и его количества.

Обучающийся: Вода – это жизненно важное вещество для нашего организма, составляющее 2/3 его массы. Вода является главным компонентом всех биологических жидкостей. Она служит растворителем питательных веществ и шлаков. Велика роль воды в регуляции температуры тела и поддержании кислотно-щелочного равновесия. Она участвует во всех протекающих в организме химических реакциях.

Преподаватель: Чтобы питание было сбалансированным, нашему организму необходимы белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины. И от того насколько правильно питается человек, зависит его физическая и умственная деятельность. Этим определяется работоспособность человека и производительности его труда. И, наконец, от того насколько правильно питается человек, зависит продолжительность его жизни.

Рациональное питание должно учитывать:

1. Возраст

(Если в 20 лет, благодаря быстрому обмену, веществ лишние калории сгорают и перерабатываются, то в 45 лет замедленный метаболизм отражается на фигуре не лучшим образом, т.о. детям и подросткам необходим кальций и соответственно молочные продукты, в зрелом возрасте организму требуется на 30% меньше энергии, т.о. чтобы в организме не начали накапливаться лишние килограммы, необходимо перейти на обезжиренную диету и употреблять больше фруктов и овощей).

2. Пол

(Процессы обмена веществ в организме мужчин и женщин протекают по-разному, т.о. женскому организму требуется больше кальция и железа, а мужскому больше белков и клетчатки).

3. Профессию

(Людям, работающим в офисе и людям тяжелого физического труда, необходима пища разной калорийности).

4. Уровень физической активности

(Физическая активность играет важную роль в поддержании физического здоровья. Физическая активность может помочь Вам управлять своим весом за счет сжигания лишних калорий, которые в ином случае были бы запасены в виде жира).

5. Климатические особенности

(Экологические условия Севера определяют высокие потребности организма в энергии, т.о. пища людей, живущих в северных районах, должна быть более калорийной, чем жителей южных районов).

Преподаватель: Знаете ли Вы, что в результате исследований вопросов рационального, сбалансированного питания диетологами была создана пирамида здорового питания.



Сегодня на уроке мы рассматриваем различные аспекты рационального питания. А ведь есть питание и нерациональное. Как вы думаете какое питание будет являться нерациональным?

Обучающийся: Слово фаст-фуд означает быстрая еда. И, к сожалению, она давно стала неотъемлемой частью современного мира. Привычным делом для многих из нас стал повседневный «перекус» готовой пищи. Хот-доги, гамбургеры, шаурма, картофель фри, чипсы, куры-гриль и многие другие продукты на любой вкус можно купить буквально на улице, в киосках-вагончиках или палатках. Самой же крупной сетью фаст-фудов является «Макдональдс».

Тем не менее, все врачи и диетологи едины во мнении – фаст-фуд бывает двух видов: вредный и очень вредный. Питаться им регулярно никак нельзя.

Фаст-фуды содержат в большом количестве жиры, консерванты и пищевые добавки, являющиеся причиной возникновения серьезных заболеваний сердца, онкологических болезней, проблем с нервной системой, бесплодия, сахарного диабета.

Как правило, поглощение такой пищи происходит на ходу, в рабочем перерыве. В результате пища не пережевывается и в желудок попадают большие куски, с которыми желудочному соку тяжело справиться, что вызывает нарушение его работы, гастрит и язву.

Помните, фаст-фуд – пища высококалорийная. Достаточно посмотреть на среднестатистического американца – давно доказано, что проблема с весом у них связана с чрезмерным увлечением фаст-фудами.

Преподаватель: Что можно посоветовать любителям фаст-фудов?

Любителям фаст-фудов диетологи советуют:

1. Не ешьте фаст-фуд чаще, чем раз в неделю.
2. Тщательно пережевывайте пищу.

3. Если вы в обед перекусывали фаст-фудом, то на ужин ваше питание должно быть полноценным и сбалансированным.

А как же питаемся мы? Попробуем посмотреть на себя со стороны! (смена деятельности) Вам предложена анкета. Ответьте на вопросы анкеты и сложите цифры выбранных вами ответов.

АНКЕТА

Если Вы набрали от 10 до 15 балла. Вы сознательно относитесь к собственному здоровью, потому что организм получает разнообразные питательные компоненты с сохранившимися в них биоактивными веществами. А это важно для полноценной любой деятельности. И с режимом у Вас все в порядке! Вы молодцы!

Если Вы набрали от 16 до 22 баллов. Полноценным Ваше питание назвать нельзя по нескольким причинам, но если Вы прислушаетесь к рекомендациям, то Ваш рацион пополнится другими нужными для организма веществами.

Если Вы набрали 23-30 балла. Вам нужно задуматься о своем питании, как о режиме, так и о рационе. Чем быстрее Вы этим займетесь, тем меньше проблем с лишним весом, нервными заболеваниями, заболеваниями желудочно-кишечного тракта, различными кожными высыпаниями у Вас возникнет!

Следя за тем, что мы употребляем в пищу, можно избежать появления и развития многих заболеваний. Шведские онкологи свидетельствуют, что если 50 лет назад в Швеции рак желудка занимал первое место в структуре смертности, то сегодня этот показатель резко уменьшился (с 60% до 17% у мужчин и 8% у женщин). Такое уменьшение объясняется тем, что 50 лет назад питание было преимущественно мясным, теперь же в рационе преобладают зелень, овощи и фрукты. Аналогичные изменения произошли во многих других промышленно развитых странах.

Следите, пожалуйста, за своей осанкой – сядьте ровно (это способствует лучшему восприятию информации и, как показали исследования, большей уверенности в себе).

Преподаватель: Вашему вниманию предлагается самостоятельная работа, которая будет состоять из двух частей.

Часть 1. Пользуясь данными таблицы рассчитайте, сколько вы расходуете килокалорий в сутки (можно округлять). ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Преподаватель: А теперь давайте проанализируем, сколько килокалорий в течение дня вами было потрачено. ПРИЛОЖЕНИЕ 3.

Часть 1. Пользуясь данными таблицы рассчитайте какое количество калорий получил ваш организм в течение вчерашнего дня.

Преподаватель: К сведению: девушки вашего возраста должны получать с пищей в сутки 2600, а юноши – 3100 килокалорий. Давайте сравним сколько килокалорий вы тратите за сутки и сколько получает ваш организм.

ОПЫТ (определение крахмала в продуктах питания разных марок на примере майонеза, мясной продукции).

Преподаватель: «Когда-то к восточному философу Насреддину пришёл больной с жалобой на боли в животе. Насреддин спросил его, что он ел? Когда больной ответил, что он съел на обед, то Насреддин прописал ему глазные капли. На

недоуменный вопрос пациента, почему выписаны глазные капли, если болит живот, Насреддин ответил: «В следующий раз ты будешь видеть, что ешь»».

Как считают современные ученые, именно такое питание служит причиной более 80 различных заболеваний. Каждый третий наш соотечественник (и взрослый, и ребенок) страдает от различных недугов, обусловленных нарушениями питания, а среди умерших, значительная часть становится жертвой злокачественных опухолей и сердечно-сосудистых заболеваний, развитие которых, тоже в значительной степени вызывается неправильным питанием.

Рефлексия.

На основе выполненной практической работы и анализа полученной информации на уроке, сформулируйте основные принципы рационального питания. Учащиеся высказывают свои мнения, после чего сравнивают свои ответы с информацией на слайде и записывают в тетрадь.

Оценивание.

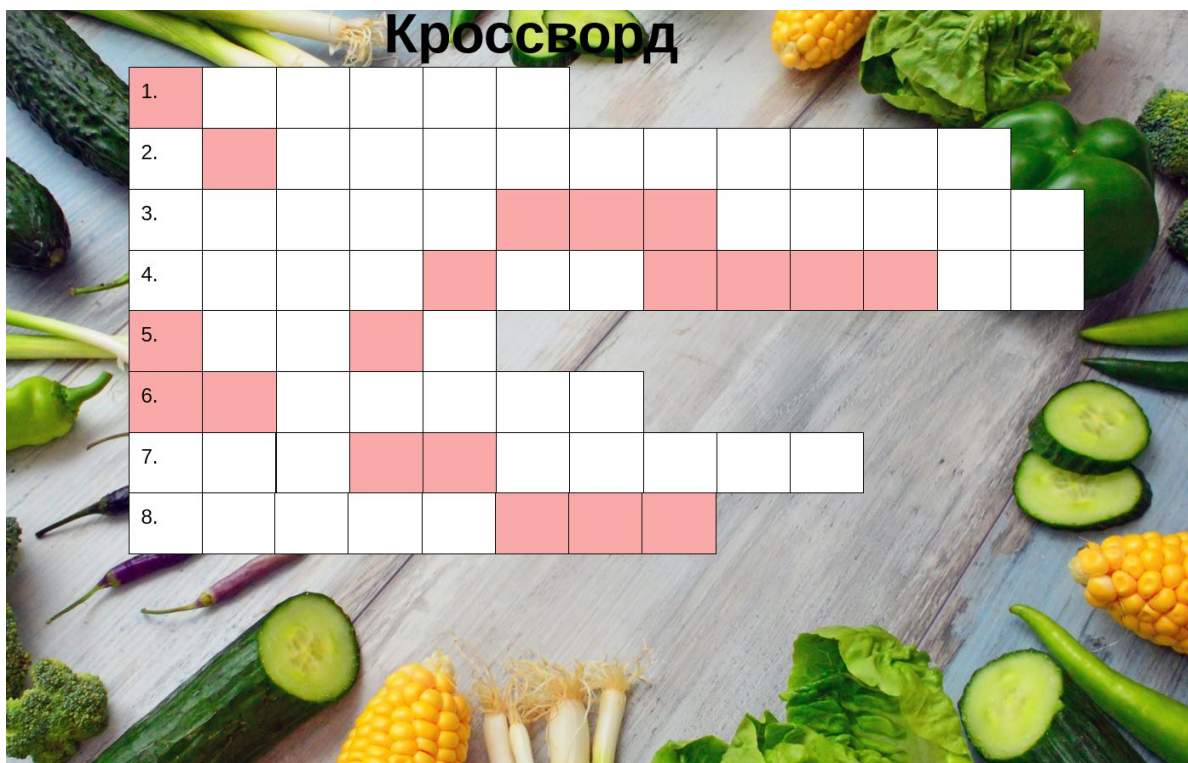
Домашнее задание: Пользуясь данными из таблицы “Энергетическая ценность некоторых продуктов и блюд”, составить меню для девушек и юношей, учитывая, что:

1. У девушек потребность в килокалориях в сутки составляет 2600, а у юношей 3100 ккал.
2. Калорийность завтрака должна составлять 25%, обеда – 45%, полдника – 10% и ужина 20% от общей калорийности пищи.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Вопросы кроссворда

1. Руководство по приготовлению кулинарного изделия. (**Рецепт**)
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов, т.е. количество энергии, получаемые человеку с пищей. (**Калорийность**)
3. Наука о пище и питании, о продуктах питания и других компонентах, содержащиеся в этих продуктах, об их потреблении, усвоении, расходовании и выведении из организма. (**Нутрициология**)
4. Незаменимые вещества, входящие в состав пищи. (**Эссенциальные**)
5. Совокупность процессов пищеварения веществ и энергии в живых организмах, по другому метаболизм. (**Обмен веществ**)
6. Орган пищеварительной системы, соединяющий желудок с ротовой полостью. (**Пищевод**)
7. Заболевание, вызванное недостатком в организме витаминов, вызывающие головную боль, бессонницу, потерю аппетита, перепады настроения. (**Авитаминоз**)
8. Заболевание, возникающее при поступлении в организм человека количества высококалорийной пищи при относительно низких энергозатратах. (**Ожирение**)



ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Расход энергии на различные виды деятельности

Вид деятельности	Энергозатрата, ккал/мин	Время, мин	Вес, кг	ккал
Сон	0,0155			
Личная гигиена	0,329			
Прием пищи	0,236			
Приготовление пищи	0,033			
Хозяйственная работа	0,0573			
Слушание лекций	0,243			
Езда в транспорте	0,0267			
Прогулка	0,0597			
Отдых сидя	0,0229			
Отдых лежа	0,0183			
Занятие спортом	0,0648			
ИТОГО				

Энергетическая ценность некоторых продуктов и блюд

Наименование продукта	Масса (г)	Калорийность (ккал)	Наименование продукта	Масса (г)	Калорийность (ккал)
Хлеб ржаной	50	109	Борщ со сметаной	300	169
Хлеб пшеничный	50	123	Пельмени	200	172
Масло	20	76	Котлета	100	168
Яйцо	1 шт.	133	Рыба жареная	100	162
Чай с сахаром	200	86	Курица отварная		135
Кофе с молоком и сахаром	200	139	Овощи тушёные	225	140
Сыр	50	104	Картофель отварной с маслом	250	280
Каша гречневая	200	102	Сельдь слабосолёная	100	120
Колбаса	50	103	Макароны отварные с маслом	200	364
Каша геркулесовая молочная с маслом	200	200	Огурец, помидор	100	30
Йогурт	200	100	Салат из свежей капусты с растительным маслом	155	100
Творог полужирный	100	174	Яблоко, груша, апельсин	100	42
Молоко	180	111	Сок	200	90
Кефир	180	109	Выпечка	100	298
Блины	100	233	Мороженое	100	226
Куриная лапша	200	260	Шоколад	50	233
ИТОГО:					

Гребёнкина Ульяна Васильевна,
преподаватель

Технология приготовления слоёных изделий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока теоретического обучения

МДК 06.01 Приготовление, формование и изготовление

хлебобулочных и кондитерских изделий

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Методическая цель: Развитие профессиональных компетенций обучающихся через использование активных форм и методов обучения.

Специальность	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль	МДК 06.01 Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий.
Вид учебного занятия	Урок теоретического обучения.
Тема урока	Технология приготовления слоёных изделий.
Тип урока	Формирование новых знаний, закрепление умений.
Цели урока:	
дидактическая	организовать деятельность обучающихся по восприятию, осмыслению и закреплению новых знаний;
обучающая	формирование теоретических знаний студентов по технологии приготовления слоёных изделий;
развивающая	развитие познавательной активности, профессиональных, творческих и коммуникативных способностей обучающихся; формирование инициативности, активности и самостоятельности;
воспитательная	воспитание у студентов ответственного отношения к выбранной профессии;
Планируемые результаты:	Усвоенные знания технологических процессов производства с учетом последовательности отдельных

усвоенные знания	операций.
формируемые компетенции	ПК 6.4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 6.5. Формовка хлебобулочных изделий
	ПК 6.6. Выпечка хлебобулочных изделий
	ПК 6.7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 03. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем.
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
Формы и методы проведения	Словесный, наглядно-демонстрационный.
Межпредметная интеграция	МДК 06.01 Приготовление, формование и изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий. МДК 01.01. Технология хранения и подготовки сырья. ОП 04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

	ЕН 03. Химия, тема «Брожение».
Ресурсы: основная литература	<p>1. Хлебобулочные изделия. Технические условия - М.: ИПК. Изд-во стандартов - 73 с.</p> <p>2. Межгосударственные стандарты. Хлеб. Технические условия - М.: ИПК. Изд-во стандартов - 132 с.</p> <p>3. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. – СПб.: ПрофиКС, 2010.-208с.</p> <p>4. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук – СПб.: ГИОРД, 2010. - 560 с.: ил.</p> <p>5. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. - М., 320с.</p> <p>6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – Москва: Издательский центр «Академия».</p>
дополнительная литература	Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. образования/ Л.В. Мармузова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 228 с.
Интернет- ресурсы	Online Test Pad, LearningApps.
Электронно- информационные	ТСО: система мультимедиа, компьютер, лицензионное программное обеспечение.

План проведения учебного занятия

Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Компетенции
Организационный момент.	Приветствует обучающихся, организует начало занятия. Дает эмоционально-психологическую установку на урок.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.	ОК 01
Мотивация учебной деятельности.	Мотивация обучающихся на определение темы. Знакомит студентов со структурой урока.	Отвечают на вопросы основываясь на ранее полученных знаниях.	ОК 01 ОК 02

Актуализация знаний.	Организует повторение ранее изученного материала в работе при помощи программы LearningApps.	Отвечают на вопросы в форме викторины.	ОК 05 ОК 08 ОК 09
Целеполагание.	Совместно с обучающимися формулирует цель и задачи учебного занятия.	Самостоятельно определяют цель учебного занятия.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
Освоение новых знаний.	Активизация мыслительной деятельности, на получение новых знаний. Изложение нового материала по теме: «Технология приготовления слоёных изделий».	Знакомятся с ассортиментом, характеристикой слоёных изделий, способами замеса теста. Технологическими процессами приготовления слоёных изделий.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6.
	Выполнение заданий на закрепление знаний по ходу урока.	Задания, викторины в системе LearningApps.	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Проводит тестирование с помощью Online Test Pad.	Отвечают на тест в системе Online Test Pad.	ОК 03 ОК 04 ОК 05
Подведение итогов.	Анализирует индивидуальную работу студентов на уроке, обосновывая результаты.	Осмысливают, анализируют результаты выполнения задач урока.	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
Рефлексия.	Организует рефлексию в форме незаконченных предложений. Оценивание.	Заканчивают данные предложения.	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4- ПК 6.6.
Домашнее задание.	Информирует о выполнении домашнего задания.	Записывают домашнее задание и задания для самостоятельной работы.	ОК 02 ОК 08 ПК 6.7.

Григорян Альбина Бадаловна,
преподаватель

Технологический процесс приготовления заправочных супов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока теоретического обучения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих: «Повар»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методическая цель: Развитие профессиональной компетентности обучающихся через использование активных форм и методов обучения.

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Профессиональный модуль	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: «Повар».
Вид деятельности	Приготовление блюд массового спроса.
Вид учебного занятия	Урок теоретического обучения.
Тема урока	Технологический процесс приготовления заправочных супов.
Тип учебного занятия	Систематизация знаний, формирование практических умений и навыков.
Цели учебного занятия:	
обучающая	закрепить знания и умения по обработке сырья, приготовлению бульонов и полуфабрикатов для приготовления супов, соблюдая правила санитарии и безопасные методы труда; закрепить знания и умения по приготовлению заправочных супов, отпуска и сервировки.
развивающая	развить творческую активность, аккуратность, четкость, умение анализировать свои действия, работать в команде.
воспитательная	воспитать у обучающихся чувство ответственности за выполненную работу; формировать культуру труда и эстетический вкус.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01. Выбирать способы решения задач

	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках;</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
<p>профессиональные</p>	<p>ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ПК 7.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,</p>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ПК 7.5 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>
Требования к результатам освоения:	
<p>умения для освоения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - владеть техниками, приемами приготовления

	<p>холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; - соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;
<p>знания для освоения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - требования к личной гигиене персонала; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
Методы обучения	Словесный, с элементами игры.
Межпредметные связи	<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, темы: «Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария», «Санитарно-гигиенические требования к сырью»; «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p> <p>ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров, темы: «Товароведная характеристика заправочных супов»</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего</p>

	<p>места, темы: «Организация работы горячего цеха», «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование»</p>
	<p>ОП.05 Основы калькуляции и учета, темы: «Составление калькуляции», «Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции»</p>
	<p>ОП.06 Охрана труда, темы: «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования», «Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования», «Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок»</p>
	<p>ОП.10 Контроль качества продуктов, тема: «Методы контроля качества»</p>
	<p>ОП.16 Кухни народов мира, тема: «Приготовление заправочных супов»</p>
	<p>ОУП.10 Химия, тема: «Химический состав продуктов»</p>
<p>Ресурсы учебного занятия:</p>	
<p>основная литература</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с. 2. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2015 – 373 с. 3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с. 4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
<p>дополнительная литература</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. 2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.

	для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
	3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.
Оборудование	система мультимедиа, ноутбук;
	нормативно-технологическая документация: технико-технологическая карта.

План проведения учебного занятия

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	ОК, ПК
Организационный момент.	Приветствует обучающихся, организует начало занятия.	Отвечают на приветствие. Включаются в деловой ритм урока. Осуществляют актуализацию полученных ранее знаний.	ОК 01 ОК 05
Целеполагание. Мотивация	Подводит к осознанию целей и задач, создаёт мотивацию. Организует беседу, которая помогает студентам сформулировать цели занятия.	Ведут диалог друг с другом, отвечают на вопросы преподавателя. Формируют с помощью преподавателя цели.	ОК 02 ОК 03 ОК 04
Актуализация знаний.	Знакомит с планом выполнения и проверки заданий, консультирует по возникшим вопросам. Объявляет критерии оценивания.	Фронтальный опрос на повторение основных определений по теме: «Технологический процесс приготовления заправочных супов». Выполняют командную работу, перечисляя правила техники безопасности по приготовлению заправочных супов.	ОК 07 ОК 10 ПК 01

Обобщение и систематизация знаний.	Организовывает самостоятельную осознанную деятельность. Подготовка обучающихся к обобщенной деятельности, фронтальная работа	Выполняют задания на логику, находят общее и лишнее, отгадывают загадки, собирают мониграмму применяя её в технологическом процессе приготовления. Выполняют командную работу составляя ребусы в программе генератор ребусов другим командам.	ОК 09 ПК 7.2
Практическая деятельность.	Организует групповую практическую работу студентов с применением знаний и умений в новой ситуации.	Работают в командах. Применяют сухую смесь для приготовления: «Борща» в полевых условиях. Просматривают видеоролик.	ПК 7.4
Контроль и коррекция усвоенных знаний.	Выявляет качество и уровень усвоения знаний, а также устанавливает причины выявленных ошибок. Подводит к связи изучаемой темы с профессией.	Анализируют свою работу, выражают свои затруднения. Оценивают работу своей группы.	ОК 11 ПК 7.5
Рефлексия. Оценивание. Домашнее задание.	Подводит к итогам занятия, предлагает выполнить творческое задание в виде синквейна, чтобы закрепить пройденный материал. Делают самооценку достижений. Предлагает студентам по количеству набранных баллов за все этапы работы поставить себе оценку. Информировать о домашнем задании, инструктирует по его выполнению.	Оценивают собственную деятельность. Обсуждают что получилось, что нет, оказывают взаимопомощь при затруднениях.	ОК 06 ПК 7.6 ПК 7.8

Домарева Анастасия Николаевна,
мастер производственного обучения

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
закусок различного ассортимента «Террин»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока учебной практики

УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация

Данная методическая разработка урока учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена в области общественного питания.

Материал урока может быть использован на уроках УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Предложенная разработка может быть использована преподавателями профессиональных дисциплин и студентами отделения технологий и сервиса в общественном питании.

Методическая цель: Формирование профессиональных умений по приготовлению, оформлению холодных закусок «Террин» посредством организации самостоятельной деятельности студентов.

Специальность	43.01.09 Повар, кондитер (квалификация по профессии: Повар)
Профессиональный модуль	УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Вид деятельности	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Вид учебного занятия	Урок практического обучения.
Тема урока	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок различного ассортимента «Террин».
Тип учебного занятия	Совершенствование трудовых приемов и навыков, выполнение комплексных работ.

Цели учебного занятия:	
обучающая	организация деятельности обучающихся по самостоятельному применению знаний в разнообразных ситуациях, по коррекции знаний и способов действий;
развивающая	развитие у студентов способности к профессионально-аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности;
воспитательная	воспитание чувства ответственности за итоговый результат своей профессиональной деятельности.
Задачи учебного занятия	повторить технологию приготовления и требования к качеству блюда; повторить технику безопасности; подобрать соусы и гарниры к холодной закуске «Террин».
Формируемые компетенции:	
общие	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на</p>

	государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
профессиональные	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
Требования к результатам освоения:	
умения для освоения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления отделочных полуфабрикатов, хранение, порционирование, подача блюда.</p>
знания для освоения	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения «Террина»;</p> <p>актуальные направления в области приготовления;</p>

	рецептуры, методы формовки, варианты оформления, правила и способы презентации «Террина».
Методы обучения	практический: показ технологии приготовления холодной закуски «Террин», работа с натуральными образцами; решение ситуационных заданий; самостоятельная работа.
Межпредметные связи	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, темы: «Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария», «Санитарно-гигиенические требования к сырью», «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
	ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров, тема «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров».
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, темы: «Организация работы горячего цеха», «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование».
	ОП.05 Основы калькуляции и учета, темы: «Составление калькуляции», «Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции».
	ОП.06 Охрана труда, темы: «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования», «Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования», «Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок».
	ОП.10 Контроль качества продуктов, тема: «Методы контроля качества».
	ОП.16 Кухни народов мира, тема: «Приготовление заправочных супов».
	ОУП.10 Химия, тема: «Химический состав продуктов».
Ресурсы учебного занятия:	
основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с. 2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 206 с. 3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	<p>ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.</p> <p>4. Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.</p> <p>5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.</p>
дополнительная литература	<p>1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.</p> <p>2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.</p>
Оборудование	<p>ресурсы учебного занятия: пароконвектомат, шкаф холодильный, разделочные доски, ножи, контейнеры, блюдо для подачи, бумажные полотенца, перчатки, продукты согласно сборнику рецептов</p> <p>сырьё для приготовления и оформления различного ассортимента «Террин»</p> <p>нормативно-технологическая документация: технико-технологическая карта</p>

План проведения практического занятия

1. Организационный момент.

Проверка посещаемости, формы и готовности к занятию. Приветствие преподавателя, доклад о готовности группы к уроку. Эмоционально – психологическая установка на урок. Ознакомление студентов со структурой занятия и критериями оценивания. Настрой на взаимное сотрудничество.

2. Темаполагание. Целеполагание.

Определение темы, цели и задач урока.

3. Изучение нового материала.

Определяют качество продуктов гистологическим методом при помощи микроскопа. Изучение технологии приготовления при помощи интерактивных технологий. Находят неточности в технологии приготовления. Организация и координирование работы студентов с натуральными образцами. Обсуждают и принимают решения по соответствию требованиям к качеству холодной закуски «Террин» согласно нормативной документации и международных стандартов.

4. Практическая работа.

Демонстрация обучающимся технологии приготовления «Террина». Отработка тренировочного упражнения: приготовление холодной закуски с различными видами начинок.

5. Рефлексия.

При помощи флипчарта студентом необходимо отметить на мишени достижения с пятибалльной шкалой. Определить, какой этап урока вызвал наибольшие трудности при выполнении заданий. Оценивание работы обучающихся на уроке.

6. Домашнее задание.

Приготовить два вида холодной закуски с различными видами начинок.

Еремина Екатерина Александровна,
преподаватель

Лепка элементов декора из солёного теста

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока

ОП.14 Дизайн, рисование и лепка в профессии
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Методическая цель: Развитие профессиональной компетентности обучающихся через использование активных форм и методов обучения.

Специальность	43.01.09 Повар, кондитер.
Профессиональный модуль	ОП.14 Дизайн, рисование и лепка в профессии.
Тип урока	Систематизация и обобщение знаний, закрепление умений.
Вид учебного занятия	Урок комбинированного обучения.

Тема урока	Лепка элементов декора каравая из соленого теста.
Цели урока:	
дидактическая	создание элементов декора каравая; закрепление знаний о лепке и композиции через самостоятельное решение творческих задач;
образовательная	закрепить знания о видах лепки и способах ее выполнения; познакомить с новыми приемами лепки; закрепить навыки анализа конструкции изделия, организации рабочего места, планирования работы, выполнения работы по плану;
развивающая	способствовать развитию образного, художественного, аналитического и технологического мышления, памяти, грамотной устной речи, мелкой моторики, фантазии, глазомера; совершенствовать навыки выполнения технологических операций;
воспитательная	воспитание чувства ответственности за результат своей профессиональной деятельности; воспитание положительного отношения к коллективному взаимодействию и межличностному общению; воспитание общей культуры труда (соблюдения правил безопасной работы инструментами); формирование технологической культуры (грамотного выполнения трудовых операций, рационального использования времени, экономного расходования материалов, аккуратности в работе); художественно-эстетического вкуса, творческой активности, усидчивости, трудолюбия.
Планируемые результаты:	
усвоенные знания	теоретические основы изобразительной грамотности, дающие общие законы выполнения лепки; пространственное мышление; композиция, техника лепки и последовательность её выполнения; формы декора, законы и последовательность работы над декором каравая, композиция; навыки работы с материалом соленое тесто;
формируемые компетенции	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Формы и методы проведения	Работа малыми группами, словесный, наглядно-демонстрационный, практический.
Межпредметная интеграция	МДК 05.01. МДК 05.02.
Ресурсы:	
основная литература	1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учеб. для проф. учеб. заведений. – 5-е изд. – М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2018. 2. Яблонский В.А. Преподавание предметов «Основы композиции». – 3-е изд. – М.: Высш. шк., 2016.
интернет-ресурсы	Online Test Pad, LearningApps, https://www.mentimeter.com/ ТСО: система мультимедиа, компьютер, лицензионное программное обеспечение.

План проведения открытого урока

Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
Организационный момент – 1 мин.	Мотивирует учащихся к учебной деятельности.	Приветствуют педагога, настраиваются на взаимное сотрудничество.
Определение темы урока и мотивация учебной деятельности – 4 мин.	Организует формулирование темы и цели урока учащимися при помощи отрывка мультфильма о царевне лягушке. Мотивирует обучающихся на определение темы. Знакомит студентов со структурой урока.	Отвечают на вопросы, основываясь на полученных знаниях.
Сообщение цели урока и задач, мотивация учебной деятельности – 3 мин.	Совместно с обучающимися формулирует цель и задачи учебного занятия.	Самостоятельно определяют цель учебного занятия.
Освоение нового материала – 10 мин.	<ul style="list-style-type: none"> - активизирует мыслительную деятельность, на получение новых знаний; - знакомит с историей каравая, обычаях его приготовления и символах в декоре и элементах лепки; - закрепляет знания о видах декора каравая и способах его выполнения; - обучает новым приемам лепки из соленого теста при помощи демонстрации через документ камеру. 	Участвуют в диалоге, наблюдают, слушают, отвечают на вопросы, высказывают свою точку зрения.
Практическая работа - 17 мин.	Закрепляет навыки выполнения работы по плану. Совершенствует навыки выполнения технологических операций: формирование шара;	Выполняют практическую работу самостоятельно или под руководством учителя, осуществляют самопроверку с опорой на образец и

	расплющивание в лепёшку; раскатывание колбасок для изготовления лепестков, изготовление косичек, создание цветов. Способствует воспитанию общей культуры труда художественно-эстетического вкуса усидчивости, трудолюбия.	раздаточный материал и критерии оценки.
Подведение итогов урока – 4 мин.	Анализирует индивидуальную и групповую работу студентов на уроке, обосновывая результаты через критерии оценки.	Осмысливают, анализируют результаты выполнения практических задач урока. Оценивают каравай, обосновывая результаты через критерии оценки.
Рефлексия — 4 мин.	Организует рефлексию в форме онлайн опроса на сайте https://www.mentimeter.com/	Сканируют QR код на экране и выбирают ответ.
Домашнее задание – 2 мин.	Информирует о выполнении домашнего задания.	Записывают домашнее задание и задания для самостоятельной работы.

Митрошенко Анастасия Сергеевна,
преподаватель

Методические рекомендации по приготовлению декора для блюд на основе натуральных загустителей и желирующих веществ в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями

Аннотация

Методические рекомендации разработаны на основании дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия».

Данные рекомендации предназначены для подготовки специалистов среднего звена в области общественного питания и дают возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

При разработке рекомендаций было учтено, что большинству работодателей в настоящей момент требуются специалисты, обладающие хорошо развитыми художественными навыками для их применения в процессе презентации блюд, кондитерских изделий.

Данные рекомендации могут быть использованы на лабораторных работах, проводимых в мастерских по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», с целью изучения:

- актуальных тенденций подачи кулинарных блюд, кондитерских изделий;
- видов и способов художественного оформления блюд, изделий, напитков;
- техники оригинального декорирования кулинарной и кондитерской продукции;
- эффектных форм подачи готовых изделий;

Данная методическая разработка предназначена для преподавателей профессиональных дисциплин и студентов отделения технологий и сервиса в общественном питании.

Чипс для декора из вишни.

Основой для данного декора являются ягоды вишни свежие. В ходе исследований были изучены следующие соотношения ягод и агар-агара: 1:1, 1:2, 1:3, 1:4. При этом оценивались органолептические показатели готовых изделий: внешний вид, консистенция, поверхность, вид в изломе [1, с. 11].

В результате отработки декора в соотношениях:

- 1:4 – декор был слишком хрупким;
- 1:3 – декор имел тягучую консистенцию;
- 1:2 – декор не выходил из молда;
- 1:1 – декор соответствовал требуемым органолептическим показателям.

Именно поэтому принятым соотношением считаем - 1:1.

Технико-технологическая карта на «Чипс для декора из вишни» представлен в приложении А.

«Чипс для декора из вишни» представлен на рисунке 1.



Рисунок 1. «Чипс из вишни».

Данный элемент декора применяется при оформлении десертов и блюд из мяса.

Чипс на основе морковного пюре.

Морковное пюре содержит большое количество пищевых волокон и способствует пищеварению. Кроме того, содержащаяся в нем клетчатка стимулирует секрецию желудочного сока и обеспечивает плавные движения кишечника.

Приготовление пюре: морковь режется и варится в кипящей воде, затем измельчается в блендере. Для придания аппетитного вкуса в него можно добавить сахар, соль, пюре из овощей и фруктов (яблок, груш) цитрусовый сок (лимонный или апельсиновый), пряности (имбирь, перец).

Технико-технологическая карта на чипс представлен в приложение Б. «Чипс из морковного пюре» представлен на рисунке 2.



Рисунок 2. «Чипс из морковного пюре».

Данный элемент декора применяется при оформлении горячих и холодных блюд из рыбы и мяса.

Вуаль из картофельного сока.

Основой для данного элемента декора является картофельный крахмал, изготовленный на основе свежавыжатого картофельного сока. За счёт отсутствия в составе крахмала химических добавок, применяемых при его промышленном производстве, вуаль будет иметь более прозрачный цвет.

Картофельная вуаль изображена на рисунке 3, в приложении В представлена технико-технологическая карта на декор «Вуаль из картофеля».



Рисунок 3. «Картофельная вуаль».

Данный элемент декора применяется при оформлении только холодных блюд и закусок.

Стеклянный чипс из цветной капусты.

Стекловидность данному элементу декора придаёт большое количество масла, в котором жарится продукт.

В приложение Г представлена технико-технологическая карта на «Стеклянный чипс».

Стеклянный чипс изображён на рисунке 4.



Рисунок 4. «Стеклянный чипс».

Данный элемент декора применяется при оформлении только горячих мясных блюд и закусок.

Меренга/безе на аквафабе без сахара.

В качестве аквафабы можно использовать любой рассол от консервированных продуктов (горошек, маслины, нут и т.д.). За счёт интенсивного взбивания аквафаба увеличивается в несколько раз в объёме и приобретает лёгкую, воздушную консистенцию.

Для придания сладости используют изомальт.

Безе на аквафабе показан на рисунке 5.

В приложении Д продемонстрирована технико-технологическая карта на декор «Меренга/безе из аквафабы».



Рисунок 5. «Безе на аквафабе без сахара».

Данный элемент декора применяется при оформлении десертов и мучных кондитерских изделий, а также его можно использовать как самостоятельный десерт, заменяющий безе в диетическом питании.

Список литературы:

1. Тошев А.Д., Пономарёва Т.А. Искусство оформления блюд и кулинарных изделий 2019. – № 10. С. 26-28. 2. Каталог. Плодовые и ягодные культуры России [Текст] / Воронеж: Кварта, 2018. – 304 с.
2. Магомедов Г.О. Желейный мармелад функционального назначения с ягодами малины и садовой земляники [Текст] / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, И.Х. Арсанукаев / Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 8. – С. 37-39.
3. Лучшие рецепты на каждый день. ISBN 5-353-00444-2. – М.: Росмэн, 2002. – 208 с.

Приложение А

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Чипс для декора десертов или мяса из вишни

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на чипс для декора из вишни выработанное на базе УПК ОБПОУ «КГТТС».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления декора «Чипс из вишни» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ, ТУ
Вишня (замороженная)	33801-2016
Агар-агар	16280-2022
Сахар	33222-2015

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного декора, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт:

№ п/п	Наименование сырья	1 порция		12 порций	
		Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1.	Вишня (замороженная)	25	25	300	300
2.	Ага-агар	1	1	12	12
3.	Сахар	5	5	60	60
Выход:			31		372

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству для закуски, основных блюд и десертов осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления: Вишню разморозить, пробить блендером, отделить жмых. В тёплый сок добавить смесь агар-агара и сахара, уварить до загустения 5-7

минут. Данную массу размазать по коврику и выпекать при 180 градусах 45 минут. Охладить и подавать как декор к блюду.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: не более 24 часов с момента приготовления.

5.2 Температура подачи: 0 градусов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид: без трещин

Цвет: свойственен входящим в состав компонентам (тёмно-красный).

Вкус и запах: в меру сладкий, с ароматом вишни.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
8,3	1,3	11,6	25,0

Приложение Б

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Чипс для декора на основе морковного пюре

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на чипс для декора из вишни выработанное на базе УПК ОБПОУ «КГТТС».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления декора «Чипс из морковного пюре» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ, ТУ
Морковь	1721-85
Пшеничная мука	26574-2017
Соль	51574-2018
Мускатный орех	29048-91
Чёрный перец (порошок)	29050-91

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного декора, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт:

№ п/п	Наименование сырья	Масса	Масса	Масса	Масса
		брутто (г)	нетто (г)	брутто (г)	нетто (г)
		1 порция		12 порций	
1.	Морковь	25	22,5	300	270
2.	Пшеничная мука	5	5	60	60
3.	Соль	1	1	12	12
4.	Мускатный орех	1	1	12	12
5.	Чёрный перец	1	1	12	12
Выход:			30,5		366

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству для закуски или для декора основных блюд осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления: Очистить морковь. Нарезать кубиком, поджарить до золотистой корочки.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: не более 24 часов с момента приготовления.

5.2 Температура подачи: 5 градусов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид: без трещин, рисунок целый

Цвет: свойственен входящим в состав компонентам (оранжевый).

Вкус и запах: в меру сладко-солёный, с ароматом моркови.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,7	0,1	5,7	2,8

Приложение В

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

ВУАЛЬ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО СОКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на вуаль из картофельного сока преобразующий в крахмал выработанное на базе УПК ОБПОУ «КГТТС».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления декора «Вуаль из картофельного сока» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ, ТУ
Картофель	7176-2017
Вода	51232-98
Поваренная соль	51574-2000

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного декора, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура:

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
		1 порция		12 порций	
1.	Картофель	1500	975	18000	11700
2.	Вода	75	75	900	900
3.	Поваренная соль	1	1	12	12
Выход:			1051		12612

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству для закуски и декора основных блюд осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления:

С картофеля снимите кожицу и промойте. Нарезать небольшими кубиками. Используйте соковыжималку, чтобы получить сок из всего картофеля. В глубокую емкость с мякотью картофеля влейте картофельный сок, добавьте еще немного воды и перемешайте. Используйте марлю, чтобы отжать больше крахмальной жидкости из картофеля. Снять пену сверху картофельного сока. Оставьте на 3 часа, затем слейте крахмальную жидкость. Держите липкий крахмал на дне и добавьте новую воду. Хорошо смешать. Дать постоять 3 часа. Слить воду. Повторяйте шаг, пока не получите чистую и прозрачную воду на крахмале. Это необходимо для того, чтобы смыть весь грязный крахмал и получить чистый картофельный крахмал. После этого выньте 50 г картофельного крахмала, добавьте соль и 75 мл воды. Хорошо смешать. Оставшийся картофельный крахмал можно обезводить, чтобы сделать картофельную муку. Вскипятите кастрюлю с водой. После этого поддерживайте температуру на уровне 65-70°C. Вылейте смесь с картофельным пюре на круглый противень и поставьте в теплую воду примерно на 1 минуту. После этого опустите лоток в теплую воду на 30 секунд. Затем выньте и охладите. Медленно снимите пленку, высушите и нарежьте в желаемой формой для подачи.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: не более 15 минут с момента приготовления.

5.2 Температура подачи: 0 градусов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид: без трещин, вуаль целая

Цвет: свойственен входящим в состав компонентам (прозрачная см оттенком белого).

Вкус и запах: в меру солёный, с ароматом картофеля.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,7	0,1	5,7	2,8

Приложение Г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Стеклянный чипс из цветной капусты

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на стеклянный чипс из цветной капусты выработанное на базе УПК ОБПОУ «КГТТС».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления декора «Чипс» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ, ТУ
Цветная капуста	33952-2016
Вода	51232-98
Растительное масло (для жарки)	1129-2013

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного декора, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура:

№ п/п	Наименование сырья	Масса	Масса	Масса	Масса
		брутто (г)	нетто (г)	брутто (г)	нетто (г)
		1 порция		12 порций	
1.	Цветная капуста	15	10	180	120
2.	Вода	20	20	240	240
3.	Растительное масло (для жарки)	20	20	240	240
Выход:			50		600

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству для закуски и декора основных блюд осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления: Цветную капусту разделить на соцветия, ошпарить. На слайсере 0,2 мм нарезать слайсы. Просушить салфеткой, с помощью пинцета пожарить слайс 2 секунды с каждой стороны.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: не более 15 минут с момента приготовления.

5.2 Температура подачи: 0 градусов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид: без трещин, чипс не горелый

Цвет: свойственен входящим в состав компонентам (прозрачный).

Вкус и запах: в меру солёный, с ароматом жаренного масла.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10,1	12,7	5,9	3,7

Приложение Д

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

«Меренга/безе на аквафабе»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на безе/меренга на аквафабе на базе УПК ОБПОУ «КГТТС».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления декора «Безе» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ, ТУ
Аквафаба (нут)	8758-76
Изомальт	55577-2013
Лимонный сок	18193-72

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного декора, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура:

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
		1 порция		12 порций	
1.	Аквафаба (нут)	10	10	120	120
2.	Изомальт	5	5	60	60
3.	Лимонный сок	3	3	36	36
Выход:			18		216

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству для десертов блюд осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления: Аквафабу сливаем из банки, нут выкладываем в другую ёмкость и ставим на 3 полку холодильника. Аквафабу переливаем в блендер, добавляем изомальт и взбиваем до тех пор, пока изомальт не растворится. Данную смесь переливаем в дежу и взбиваем венчиком с лимонным соком в течение 15-18 минут. Отсаживаем на тефлоновый коврик и сушим в дегидрататоре 2-2,5 часа при 80 градусах.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: не более 24 часов с момента приготовления.

5.2 Температура подачи: 0 градусов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид: без трещин, безе не подгорела

Цвет: белый, без жёлтого цвета

Вкус и запах: в меру сладкая.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,3	0	5,9	100,3

Приложение Е

Иллюстрация натуральных образцов



Савенкова Александра Валерьевна,
мастер производственного обучения

**Процесс приготовления бисквитных пирожных
разнообразного ассортимента (пирожное «Картошка»)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
открытого занятия учебной практики
ПМ.05 Учебная практика
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(квалификация по профессии: повар)

Методическая цель: формирование профессиональных и общих компетенций у обучающихся через использование активных форм и методов обучения.

Вид деятельности	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Вид учебного занятия	ПМ.05 Учебная практика.
Тема урока	Процесс приготовления бисквитных пирожных разнообразного ассортимента (пирожное «Картошка»).
Тип урока	Формирование профессиональных умений и навыков.
Цели урока:	
образовательная	закрепить теоретические знания на практике в процессе приготовления бисквитных пирожных; рассмотреть и подготовить различные варианты оформления и декорирования блюда; изучить возможные варианты дефектов приготовления и декорирования блюда, а также способы их устранения.
развивающая	развивать у студентов навыки профессионального, творческого выполнения требований ПК; способствовать развитию навыков самоконтроля и самообразования; развивать навыки творческого поиска инновационных приемов выполнения требований ПК;
воспитательная	воспитывать чувство ответственности за результат своей профессиональной деятельности;

	формировать бережливое отношение к пищевому сырью.
Планируемые результаты:	
освоенные умения	освоение ОК и ПК;
	особенности выполнения сложных элементов приготовления пирожного «Картошка»;
	требования к качеству готовых блюд.
формируемые компетенции	ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Объекты деятельности	технологическое оборудование пищевого производства: холодильный шкаф, миксер, блендер измельчитель, весы электронные;
	инвентарь и посуда: лопатки, тарелки, доска;
Методы проведения	словесный;
	наглядно-демонстрационный: показ трудовых приемов;
	практический: тренировочные упражнения обучающихся.
Форма проведения	урок-практикум
Межпредметная интеграция	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
	ОП.07. Охрана труда в общественном питании.
Ресурсы:	<p>1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2019. – 336 с.</p> <p>2. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 580 с.</p>
основная литература	

	<p>3. Тошев А.Д., Пономарёва Т.А. Искусство оформления блюд и кулинарных изделий 2019. – № 10. С. 26-28. 2. Каталог. Плодовые и ягодные культуры России [Текст] /Воронеж: Кварта, 2018. – 304 с.</p> <p>4. Лучшие рецепты на каждый день. ISBN 5-353-00444-2. – М.: Росмэн, 2002. – 208 с.</p>
дополнительная литература	1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие сред. проф. образования. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 211- 212 с.
	2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 167 - 169 с.
	3. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи: Учебник для сред. проф. образования. – М.: Деловая литература, 2014. - 246-247 с.
	4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: ученик для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 100 - 101 с.
Учебно-наглядные пособия	эталон подачи блюда: пирожное «Картошка»;
	натуральные образцы возможных видов брака при приготовлении пирожного «Картошка»;
	методические рекомендации по определению требований к качеству;
	вариант оформления и подачи пирожного «Картошка» (в авторском исполнении);
	определение соответствий требованиям качества пирожных;
	ТСО: система мультимедиа.
Учебно-производственные работы	организация рабочего места: подбор производственного инвентаря, посуды, инструментов и технологического оборудования для выполнения заданий ПМ.05
	приготовление пирожных «Картошка»; оформление пирожных «Картошка»; подача пирожных «Картошка»; соответствие готового блюда международным требованиям, по сенсорным определением качества.

План проведения учебного занятия

Этап урока	Деятельность мастера	Деятельность студентов	ОК ПК
Организационный момент – 2 мин.	Проверка явки обучающихся, их готовность к уроку (санитарное состояние, внешний вид).	Приветствуют мастера производственного обучения, докладывают о готовности группы к уроку. Дежурный докладывает о готовности подгруппы к началу урока. Настраиваются на взаимное сотрудничество, знакомятся с критериями оценки.	ОК 02 ОК 03
Определение темы, цели, задач урока – 3 мин.	Мотивирует обучающихся на определение темы урока, цели и задач урока.	Самостоятельно определяют тему, совместно с мастером определяют цель и ставят задачи предстоящей деятельности.	ОК 02 ОК 03
Подготовка к изучению нового материала через актуализацию опорных знаний – 11 мин.	Организация активности студентов. Заполняют пропуски в технологии приготовления, подбирают оборудование и инвентарь, проходят тест.	Работают малыми группами.	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 5.5
Ознакомление с новым материалом – 15 мин.	Демонстрирует безопасные приемы труда при приготовлении бисквитных пирожных «Картошка». Знакомит студентов с оформлением и	Ознакомление с технологическим процессом приготовления, с приемами декорирования пирожных.	ОК 02 ОК 03

	декорированием блюда.		
	Демонстрация студентам возможных вариантов дефектов приготовления и декорирования блюда, демонстрация способов их устранения.	Рассматривают возможные дефекты приготовления и декорирования пирожных и способы их устранения.	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 5.5
Первичное закрепление (тренировочные упражнения) – 20 мин.	Контроль за соблюдением правил и норм организации рабочего мест студентами.	Организуют рабочее место для приготовления пирожных.	ОК 02 ОК 04 ПК 5.5
	Координация тренировочных упражнений студентов по приготовлению пирожных по теме урока.	Последовательное выполнение технологических операций приготовления пирожных по теме урока.	ОК 02 ОК 04 ПК 5.5
Задания текущего инструктажа -5 мин.	Ознакомление студентов с заданием текущего инструктажа	Фиксируют требования заданий на текущий инструктаж.	ОК 02 ОК 03
Промежуточный итог вводного инструктажа -5 мин.	Анализ допущенных ошибок в процессе выполнения тренировочных упражнений. Промежуточный результат работы студентов.	Анализ работы малых групп и самоанализ деятельности студентов на вводном инструктаже.	ОК 02 ОК 04 ПК 5.5
Текущий инструктаж - 4 часа			
Самостоятельная работа студентов - 4 часа	Контроль за: - соблюдением правил и норм организации рабочего места; -последовательностью выполнения операций технологического процесса	Выполнение задания согласно наряду – заказу.	ОК 02 ОК 04 ПК 5.5

	приготовления блюда; -декорирование и подачей блюд.		
Заключительный инструктаж -30 минут			
Дегустация и анализ качества блюд на основе межгосударственного стандарта – 15 мин.	Активизирует деятельность студентов по представлению и оценке результатов выполнения задания. Контроль правил дегустации и оценки качества блюда.	Самоанализ и взаимоанализ в соответствии сенсорным определениям качества блюда по требованиям международных стандартов. Дегустируют и выполняют сравнительный анализ качества блюд экспертных групп с определением качественной оценки на основании межгосударственного стандарта.	ОК 02 ОК 04 ПК 5.5
Выявление творческого потенциала студентов в авторском декорировании и подаче блюд - 10 мин.	Осуществляет контроль и оценку творческой подачи и декорирования блюд.	Оценка творческой подачи и декорирования: цветовая палитра блюд; соответствие массы основных и дополнительных компонентов блюд.	ПК 5.5
Выявление связи органолептических недостатков блюд с нарушениями технологического процесса в ходе текущего инструктажа - 15 мин.	Анализирует работу студентов (на основании оценочного листа технологического процесса приготовления блюда) и работы главных экспертов экспертных групп по осуществлению	Подведение итогов текущего инструктажа. Выявление причин органолептических недостатков блюд вследствие нарушений, выявленных на текущем инструктаже главными экспертами экспертных групп.	ОК 02 ОК 04 ПК 5.5

	контроля работы студентов в ходе текущего инструктажа.	Анализируют рабочую ситуацию, осуществляют коррекцию собственной деятельности.	
Подведение итогов урока – 5 мин.	Организует рефлексию обучающихся. Сообщает домашнее задание.	Оценивают совместную деятельность по достижению результата. Изучают папку-накопитель с учебно-технологической документацией.	ОК 02 ОК 04
	Корректирует деятельность студентов исходя из наиболее часто встречаемых нарушений.		ОК 02

Тубольцева Галина Ивановна,
преподаватель

Методические рекомендации по подготовке участников к конкурсам профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» в категории «Юниоры»

Аннотация

Методические рекомендации разработаны на основании конкурсного задания чемпионатов профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело».

Материалы методической разработки могут быть использованы преподавателями и мастерами производственного обучения для организации и проведения конкурсов профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело», а также могут быть рекомендованы для организации и проведения лабораторных работ в мастерских.

1. Общие положения.

Задачей профессионального образования становится подготовка конкурентоспособных специалистов. Мобильный и конкурентоспособный специалист должен отвечать всем требованиям стандарта, обладать профессиональными компетенциями.

Конкурсы профессионального мастерства помогают успешно решать задачи повышения качества подготовки специалистов, способствуют самореализации и самосовершенствованию полученных навыков, сформированности общих и профессиональных компетенций в процессе самого конкурса и после его окончания.

Участники конкурсов приобретают опыт, начинают понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, обогащая собственные коммуникативные и информационные компетенции.

Участвуя в конкурсах, студенты учатся организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Необходимо поэтапное введение студента в специальность и последующее его заинтересованность получить профессию, быть востребованным в ней на рынке труда.

В ноябре 2021 г. прошел VII Открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы», в котором впервые принимали участие юниоры - студенты первого курса техникума по компетенции «Поварское дело» в возрасте от 14 до 16 лет.

2. Цели и задачи конкурса.

Конкурс проводится с целью выявления уровня знаний, умений, навыков, практического опыта в части освоения образовательных программ по профессии «Повар, кондитер» с учётом стандартов WorldSkills.

Цели конкурса:

1. Повышение качества профессиональной подготовки обучающихся;
2. Выявление индивидуальных творческих способностей обучающихся;
3. Формирование общих и профессиональных компетенций;
4. Стимулирование творческого роста обучающихся.

Задачи конкурса:

1. Повышение престижа профессии «Повар, кондитер» и ее социальной значимости.
2. Определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся.
3. Выявления мастерства и индивидуальных творческих способностей обучающихся.
4. Совершенствование профессиональных знаний, умений и компетенций обучающихся.
5. Укрепление связи теоретического и практического обучения.

Участие в конкурсе дает обучающимся:

-желание показать себя и свои профессиональные умения и навыки, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов;

-повысить уровень профессионализма и компетентности.

Подготовка студента к конкурсу проходит в несколько этапов.

Наиболее способные и мотивированные студенты имеют возможность индивидуальной подготовки к конкурсу в процессе учебной и производственной практики.

Таблица 1. Этапы подготовки к конкурсу.

Этап	Содержание деятельности
1.Отбор участников	Отбор участников осуществляется на основе методов наблюдения, анализа и сравнения хода выполнения технологических работ и результатов приготовления блюд, а также результатов промежуточной аттестации дисциплин профессионального цикла.
2.Составление Технико-технологических карт конкурсных заданий на конкурсы профессионального мастерства	Составление Технико-технологических карт конкурсных заданий на конкурсы профессионального мастерства (Приложение Г).
3.Тренировочный	Отработка конкурсных заданий с соблюдением технического описания.

3. Организация проведения конкурса

Конкурс проводится по методике проведения конкурсов WORLDSKILLS RUSSIA, по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО».

План подготовки к конкурсу профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» в формате WorldSkills.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

- 1.Форма участия в конкурсе.
- 2.Общее время на выполнение задания.
- 3.Задание для конкурса.
- 4.Модули задания и необходимое время.
- 5.Критерии оценки.
- 6.Приложения к заданию.

1. Форма участия в конкурсе: индивидуальный конкурс.

2. Время на выполнение задания: 12ч.

3. Задание для конкурса.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модули 1 (А, В, С), 2 (D, E, F), 3 (G, H, I).

Конкурс длится 12 часов в течение 3 дней, включая 30 минут на подготовку и 30 минут на уборку рабочего места, 2 часа на написание меню (приложение 2,3), готовятся блюда всех модулей, представленных ниже (таблица 1).

Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей.

В день С-2 Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения задания). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, надо заказать и предоставить организаторам за две недели до начала конкурса (то есть не позднее дня С-2). Кому направлять заявку на продукты будет написано на форуме экспертов. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

Модули задания и необходимое время.

Вскрытие «Чёрных ящиков» проводит главный эксперт за 2 дня (С-2) до начала соревнований.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 2 часа для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается в течение 2-х часов за 1 день до начала соревнований (С-1).

Таблица 2. Конкурсные задания.

Наименование модуля		Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
A	Демонстрация навыков по нарезке овощей	С1	4 часа
B	Холодная закуска- морепродукты		
C	Десерт		
D	Демонстрация навыков по приготовлению соусов	С2	4 часа
E	Салат Винегрет		
F	Горячее блюдо- мясо		
G	Приготовление сладкого блюда- сырники.	С3	4 часа
H	Горячее блюдо- птица		
I	Консоме из птицы		

Тестовый модуль.

Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с участниками на конкурсной площадке находится технический эксперт.

Цель: ознакомление участников с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте; тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.

Описание: участнику предоставляется 2 кг картофеля, 100 г. масла растительного для выполнения тестового модуля, чтобы протестировать оборудование. Если участнику не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.

4. Конкурсные задания.

Модуль А	Демонстрация навыков по нарезке овощей
Описание	<p>Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (варианты нарезок представлены в приложении А):</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать обязательный продукт – морковь; • 1 вариант нарезки из чёрного ящика. <p>Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля. В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. Вы должны быть чистыми,</p>

	<p>опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки.</p> <p>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p> <p>Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля.</p>
Особенности подачи	<p>Нарезка должна быть подана на 1 плоском блюде, круглое белое плоское блюдо диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Выход нарезки минимум 40 г.</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</p>
Модуль В	Холодная закуска- морепродукты
Описание	<p>Описание задания.</p> <p>Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара 2 гарнира на выбор участника.</p> <p>Оформление и наличие холодного соуса – на выбор участника.</p> <p>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены.</p> <p>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки.</p> <p>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.</p> <p>Порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с</p>

	<p>плоскими полями 26 – 28 см.</p> <p>Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С.</p> <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола.</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка.</p>
Обязательные ингредиенты	<p>Кальмар тушка сыромороженная.</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
Модуль С	<p>Десерт</p>
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта на выбор участника.</p> <p>Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт):</p> <p>1 гарнир на выбор участника;</p> <p>1 соус на выбор участника.</p> <p>Декоративный элемент на выбор участника.</p> <p>Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника.</p> <p>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены.</p> <p>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки.</p> <p>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.</p>

	Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г. – максимум 150 г.</p> <p>3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.</p> <p>Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С.</p> <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола.</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка.</p>
Обязательные ингредиенты	Чёрный ящик – фрукт – будет известен в С-2.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
Модуль D	Демонстрация навыков по приготовлению соусов
Описание	<p>Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены в приложении Б):</p> <p>1 соус, приготовленный ручным методом;</p> <p>вид соуса – чёрный ящик.</p> <p>Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля.</p> <p>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены.</p> <p>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки.</p> <p>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя</p>

	<p>правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p> <p>Качество соуса проверяется по двум аспектам: текстура соответствует/не соответствует вкус съедобно/не съедобно.</p>
Особенности подачи	<p>Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации.</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля.</p>
Обязательные ингредиенты	<p>Продукты из черного ящика для приготовления соуса.</p> <p>Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</p>
Модуль Е	Салат Винегрет
Описание	<p>Приготовить 3 порции салата – овощной винегрет (допускается авторская интерпретация)</p> <p>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p> <p>В холодильниках должно быть организовано отдельное хранения сырья, полуфабрикатов;</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены;</p> <p>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;</p> <p>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно;</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы;</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г. – максимум 120 г.</p> <p>Порции закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С.</p>

	<p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола.</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка.</p>
Обязательные ингредиенты	<p>Соленые огурцы.</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
Модуль F	<p>Горячее блюдо - мясо</p>
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка).</p> <p>Минимум 1 гарнир на выбор участника.</p> <p>1 соус на выбор участника.</p> <p>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника.</p> <p>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки.</p> <p>Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\гарированы и маркированы.</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 220г.</p> <p>3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая</p>

	<p>плоская тарелка диаметром 30 – 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от 35 °С. Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола. Используйте продукты из заказанного списка.</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
Модуль G	<p>Сладкое блюдо - сырники</p>
Описание	<p>Приготовить 2 порции сладкого блюда- сырники. Приготовить 1 соус на выбор участника. Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соусов – на выбор участника. В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены. Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно. Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты. Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\ тарированы и маркированы. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>
Особенности	<p>Масса блюда - одного сырника - 50 граммов (отклонение от нормы</p>

<p>подачи</p>	<p>+ - 3 грамма); трёх сырников 150 грамм (отклонение от нормы + - 3 грамма).</p> <p>2 порции сладкого блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Основной соус должен быть сервирован на каждой тарелке.</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.</p> <p>Температура подачи тарелки от 35 °С и выше.</p> <p>Подаются два идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаются в дегустацию.</p> <p>Для приготовления участник может использовать любую рецептуру на своё усмотрение.</p> <p>Подготавливать массу можно любым удобным для участника способом.</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<p>Используйте продукты с общего стола.</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка.</p>
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<p>Творог 9 %</p>
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
<p>Модуль Н</p>	<p>Горячее блюдо - птица</p>
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы.</p> <p>Минимум 2 гарнира на выбор участника.</p> <p>Минимум 1 соус на выбор участника.</p> <p>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника.</p> <p>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены.</p> <p>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь</p>

	<p>презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\ тарированы и маркированы.</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 220г.</p> <p>3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.</p> <p>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.</p> <p>Температура подачи тарелки от 35 °С и выше.</p> <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола.</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка.</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
Модуль I	Консоме из птицы
Описание	<p>Приготовить 3 порции консоме из курицы.</p> <p>Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира).</p> <p>В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены.</p> <p>Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь</p>

	<p>презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки. Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/ тарированы и маркированы.</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</p>
Особенности подачи	<p>Масса консоме минимум 250 г.</p> <p>3 порции консоме подаются на отдельных тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.</p> <p>Температура подачи тарелки от 35 °С и выше.</p> <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</p> <p>Для того чтобы эксперты смогли оценить внешний вид Консоме, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может развалиться).</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола.</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка.</p> <p>Для приготовления бульона и гарнира допускается использовать части тушки птицы, оставшиеся от модуля 3 (Часть Н).</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>

5. Оценка итогов конкурса.

Итоги конкурсных соревнований подводит экспертная комиссия по результатам конкурса. Оценки выставляются по каждому показателю в диапазоне от 0 до 3.

Оценки трактуются следующим образом:

0 – неприемлемый результат, ниже уровня стандартов;

1 – результат соответствует стандартам;

2 – результат соответствует стандартам, в некоторых аспектах превосходит стандарты;

3 – результат превосходит уровень стандартов.

Определяются победители конкурса.

Оценочные критерии представлены в таблице 3-6.

Подсчёт баллов производит председатель экспертной комиссии. Подсчёт баллов осуществляется на основе экспертных оценок.

Победителям конкурса присуждается 1 место, 2 место и 3 место (в зависимости от результатов).

В состав экспертной комиссии конкурса по компетенции «Поварское дело» могут входить работодатели, преподаватели и мастера техникума, имеющие свидетельство эксперта WS или Демонстрационного экзамена.

Таблица 3. Оценка работы (объективная).

№	Наименование критерия		Номер студента/Оценка				
			1	2	3	4	5
1	Спецодежда соответствует требованиям	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
2	Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
3	Рациональное использование электроэнергии	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
4	Наличие брака в работе	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
5	Расточительность	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
6	Соответствие приёмов приготовления	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
7	Список продуктов соответствует планированию меню	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
	Итого баллов (максимально – 21)						

Таблица 4. Оценка работы (субъективная).

№	Наименование критерия		Номер студента/Оценка				
			1	2	3	4	5
1	Организация и планирование производственного процесса	0 – 1 – 2 – 3					
2	Персональная гигиена	0 – 1 – 2 – 3					
3	Рабочее место (стол, плита, пол)	0 – 1 – 2 – 3					
4	Рабочее место - холодильники	0 – 1 – 2 – 3					
5	Корректное использование разделочных досок(соблюдение цветовой маркировки)	0 – 1 – 2 – 3					
6	Техника безопасности на рабочем месте	0 – 1 – 2 – 3					
7	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0 – 1 – 2 – 3					
8	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0 – 1 – 2 – 3					
9	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении блюда для усложнения блюда	0 – 1 – 2 – 3					
	Итого баллов (максимально – 27)						

Таблица 5. Оценка презентации (объективная).

№	Наименование критерия		Номер студента /Оценка				
			1	2	3	4	5
1	Время подачи	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
2	Компоненты блюда отражены в меню	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
3	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
4	Чистота тарелки при подаче	Да = 3 балла					

	блюда	Нет = 0 баллов					
5	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
6	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = 3 балла Нет = 0 баллов					
	Итого баллов (максимально – 18)						

Таблица 6. Оценка презентации (субъективная).

№	Наименование критерия		Номер студента /Оценка				
			1	2	3	4	5
1	Внешний вид блюда	0 – 1 – 2 – 3					
2	Стиль и креативность блюда	0 – 1 – 2 – 3					
3	Текстура всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3					
4	Вкус всех компонентов блюда	0 – 1 – 2 – 3					
5	Общая гармоничность блюда	0 – 1 – 2 – 3					
	Итого баллов (максимально – 15)						

Заключение.

Конкурсы профессионально мастерства дают возможность студентам оценить свои силы, показать свои профессиональные знания и умения, совершенствоваться в выбранной профессии.

У студентов умения формируются в процессе неоднократного повторения соответствующих заданий.

Теоретическая подготовка создает определенный фундамент знаний, составляющий профессиональный кругозор специалиста.

Практическая подготовка обеспечивает обучение профессиональным знаниям и умениям, охватывающим всю профессиональную деятельность специалиста.

Образовательная среда, где конкурсная деятельность интегрируется с учебной, способствует подготовке качественно нового типа специалиста, востребованного современным производством – конкурентоспособного специалиста – профессионала, готового найти оптимальный и эффективный метод решения, выполнения задачи.

Итогом VII Открытого Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Курской области стала победа Каменева Ивана (I место, золотая медаль), наставником которого я являлась.

Ключевым моментом в применении нестандартного, инновационного подхода в обучении, как и прежде, является личная заинтересованность студентов как будущих специалистов в результате своего труда.




Список литературы:

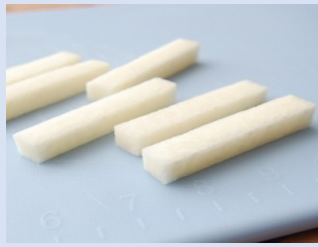

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 254 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова, — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 400 с.
3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2018. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Качурина Т.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии "Повар, кондитер", Москва: Академия, 2018-235с.
5. Куткина М.Н., Елисеева С.А., Фединашина Е.Ю., Учебное пособие «Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции» - СПбГТЭУ, 2014. – 80 с.
6. Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С., Техническое оснащение и организация рабочего места, 2-е издание, стереотипное АСАСЕМІА. – Москва: Издательский центр «Академия» 2017 - 240с.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Учебник. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 192с.
8. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. - 3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 304с.
9. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; учебник для студ. учреждений сред. проф. образования; Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
10. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; учебник для студ. учреждений сред. проф. образования; Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с.
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2т. Т.1.М.П.Могильный. Изд. 2-е, доп. И испр. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 880с.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2т. Т.2.М.П.Могильный. Изд. 2-е, доп. И испр. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 395с.

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
Часть В- Холодная закуска- морепродукты	
Часть С-Десерт	
ДЕНЬ 2	
Часть Е- Салат винегрет	
Часть F- горячее блюдо мясо	
ДЕНЬ 3	
Часть G- Сладкое блюдо- сырники	
Часть Н- Горячее блюдо птица	
Часть I- консоме из птицы	

Перечень способов базовой нарезки овощей

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм

Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

Приложение В

Перечень соусов

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ИНГРЕДИЕНТЫ
Майонез	Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков	Подсолнечное масло: 0,2 л Яичный желток: 1 шт Горчица дижонская: 0,010 кг Винный уксус, соль, белый перец
Бешамель	Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла	Молоко: 0,5 л Масло: 0,025 кг Мука: 0,025 кг Соль, перец, мускатный орех
Голландез (голландский соус)	Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и растопленного сливочного масла	Яичный желток: 3 шт Масло: 0,200 кг Сок лимона: 0,5 шт Вода, соль, белый перец

Участники начинают выполнение модуля 2 с приготовления соуса. На это даётся 15 минут. Вариант соуса будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для приготовления. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

Приложение Г

Фрагмент технико-технологической карты № 1

на блюдо «Холодная закуска из морепродуктов»

1. РЕЦЕПТУРА

1.1 Рецепт блюда «Холодная закуска из морепродуктов».

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, шт./г.		Расход сырья и продуктов на 3 порцию, шт./г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Кальмар	66	25 ¹	198	75
2.	Картофель	41	30	123	90
3.	Морковь	13	10	39	30
4.	Яйца перепелиные	1 шт	1 шт	3шт	3шт
5.	Перец сладкий	15	13	45	39
6.	Горошек консерв.	20	13	60	39
7.	Огурцы соленые	31	25	93	75
8.	Майонез:				
9.	Масло подсолнечное	50	50	150	150
10.	Яйца	13,5	13,5	1 шт	1 шт
11.	Горчица дижонская	3,3	3,3	10	10
12.	Винный уксус	1,6	1,6	5	5
13.	Соль	0,03	0,03	0,1	0,1
14.	Сахар	1,6	1,6	5	5
15.	Белый перец	0,01	0,01	0,01	0,01
	Выход	15	15	45	45
16.	Сметана	10	10	30	30
17.	Крахмал картофельный	10	10	30	30
	Выход	-	150		450

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

2.1. Подготовка сырья к производству блюда «Холодная закуска из морепродуктов» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (1996 г.)

2.2. Технология приготовления: Обработанные кальмары, нарезанные кольцами отварить 2-3 мин запанировать в крахмале, жарить во фритюре. Гарнир: картофель, морковь отварные, перец сладкий нарезанные соломкой, соединяют с зеленым горошком и заправляют с соусом майонез со сметаной и соленым огурцом нарезанным соломкой.

3. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Блюдо рассчитано на 3 порций, подается в круглой белой глубокой тарелке с плоскими полями 26 – 28 см

3.2. «Холодная закуска из морепродуктов» подаётся при температуре не менее 14°C.

3.3. Срок реализации готового блюда - не более 12 часов с момента приготовления.

Фрагмент технико-технологической карты № 2

Десерт «Шу с кремом «Чиз»

1. РЕЦЕПТУРА

1.1 Рецепт десерта «Шу с кремом «Чиз» с муссом клюквенным, и с соусом шоколадным».

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, шт./г.		Расход сырья и продуктов на 3 порцию, шт./г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Вода	20,8	20,8	62,5	62,5
2.	Молоко	20,8	20,8	62,5	62,5
3.	Соль	2,6	2,6	8	8
4.	Сахар	2,6	2,6	8	8
5.	Сливочное масло	18,3	18,3	55	55
6.	Мука пшеничная	23,3	23,3	70	70
7.	Яйцо	33,3	33,3	100	100
	Выход	-	100		300
8.	Крем Чиз:				
9.	Сыр маскарпоне	33,3	33,3	100	100
10.	Сливочное масло	10	10	30	30
11.	Сахарная пудра	8,3	8,3	25	25
12.	Белый шоколад	6,6	6,6	20	20
	Выход		58		174
13.	Мусс клюквенный:				
14.	Клюква	26,3	25	78,9	75
15.	Сахар	20	20	60	60
16.	Желатин	2	2	6	6
17.	Вода	65,0	65,0	195	195
18.	Сливки 35%	10	10	30	30
	Выход		100		300
19.	Соус шоколадный:				
20.	Какао-порошок	6,6	6,6	20	20
21.	Сахар	13,3	13,3	40	40
22.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	3,3	3,3	91	91
23.	Ванилин	0,01	0,01	0,03	0,03
24.	Шоколад темный	20	20	60	60
	Выход		66		200

	Декор:				
25.	Изомальт	16,6	16,6	50	50
	Выход		16,6		50

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

2.1. Подготовка сырья к производству десерта «Шу с кремом «Чиз» с муссом клюквенным и с соусом шоколадным», осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (1996 г.)

2.2. Технология приготовления полуфабриката для десерта: Жидкость (вода с молоком) с солью, с сахаром, сливочным маслом, доводим до кипения (до растворения жиров), добавляем муку и завариваем 3-5 мин. Охлаждаем до 40-30С и вводим яйца (по одному) перемешиваем до эластичного состояния. Отсаживаем на силиконовый коврик, помещенный в гастроемкость, с помощью кондитерского мешка шарики весом 30-40 гр. Выпекаем при температуре 230 – 180 С.

Технология приготовления крема. Сыр взбиваем с сахарной пудрой, вводим растопленный на водяной бане белый шоколад и перемешиваем. Добавляем размягченное сливочное масло, доводим до однородного состояния и охлаждаем. Заполняем полуфабрикат.

Технология приготовления мусса: В обработанную клюкву добавляем сахар, воду и варим до размягчения, затем блендируем. Листовой желатин предварительно замачиваем в холодной воде на 2 -3 мин. Затем отжимаем и добавляем в протертую массу. Во взбитую массу добавляем сливки и продолжаем взбивать до пышного состояния. Мусс разливают в формы и охлаждают.

Технология приготовления соуса: Какао смешивают с сахаром. Молоко сгущенное разводят с горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20) и вводим темный шоколад.

Декор из изомальта: изомальт растапливают, затем быстро охлаждают. На силиконовый коврик с помощью ложки наносят различные узоры.

Фрагмент технико-технологической карты № 3

Наименование блюда (изделия) Винегрет овощной

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, шт./г.		Расход сырья и продуктов на 3 порции, шт./г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Картофель	40	32	120	96
2.	Свекла	34	27	102	81
3.	Морковь	30	24	90	72
4.	Огурцы соленые	18,8	15	56,4	45
5.	Лук репчатый или зеленый	10	8	30	24
6.	Масло растительное	10	10	30	30
7.	Соль	0,1	0,1	0,3	0,3
	Выход	-	100		300

Технология приготовления:

Варенные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, репчатый лук нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют

масло растительное, перемешивают, чтобы винегрет не окрашивался в цвет свеклы, ее необходимо перед перемешиванием заправить растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид - овощи нарезанные ломтиками, лук- полукольцами, салат выложен в салатник, заправленный растительным маслом.

Вкус и запах: приятные; вкус кисловатый, в меру соленый.

Цвет - свойственный окраске входящих в состав салата овощей, слегка розовый (от свеклы).

Фрагмент технико-технологической карты № 4

на блюдо: «Зразы рубленные с картофелем по-деревенски и с соусом Голландез»

1. РЕЦЕПТУРА

1.1 Рецепт блюда «Зразы рубленные с картофелем по-деревенски и с соусом Голландез»

№ п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию,		Масса на 3 порций	
		брутто (г)	нетто (г)	брутто (г)	нетто (г)
1.	Говядина (лопаточная часть)	103	76	309	228
2.	Хлеб пшеничный	16	16	48	48
3.	Молоко или вода	23	23	69	69
	Котлетная масса	-	113	-	339
4.	Фарш: Лук репчатый	20	17	60	51
5.	Масло растительное	10	10	30	30
	Масса пассерованного лука	-			
6.	Грибы шампиньоны	20	18	60	48
7.	Петрушка (зелень)	2	1,5	6	4,5
	Масса фарша	-	30	-	
8.	Сухари панировочные	12	12	36	36
9.	Соль	4	4	12	12
10.	Перец черный молотый	0,05	0,05	0,15	0,15
	Масса полуфабриката	-	143	-	429
11.	Масло растительное	15	15	45	45
	Масса жареных зраз	-	100	-	300
	Гарнир:				
12.	Картофель	289	217	867	651
13.	Масло растительное	15	15	45	45
14.	Соль	3	3	9	9
	Выход		150		450
	Соус:				
15.	Яичный желток	1 шт	1 шт	3 шт	3 шт
16.	Масло сливочное	67	67	200	200
17.	Лимон	1/3 шт	20	1 шт	60
18.	Вода	15	15	45	45
	Выход	100/150/50			

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

2.1 Подготовка сырья к производству блюда «Зразы рубленые с картофелем по-деревенски и с соусом голландез», осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (1996 г.)

2.2 Технологический процесс приготовления блюд: Говядину (лопаточную часть) зачищают от пленок и сухожилий, нарезают на куски и пропускают через мясорубку, хлеб пшеничный замачивают в молоке или воде, и так же пропускают с мясом через мясорубку. Добавляют соль и массу выбивают, насыщая ее кислородом воздуха. Котлетную массу формируют в виде лепешки в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленые вареные яйца или пассерованные шампиньоны с луком и зеленью). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму и жарят. Доводят до готовности в пароконвектомате при t 180°C 10-12 минут. Для приготовления гарнира: Картофель подготовленный, нарезаем дольками, посыпаем солью специями, добавляем масло растительное и тщательно перемешиваем. Запекаем при 180 С 10 минут.

Соус: В желтки, смешанные с холодной кипяченой водой, кладут кусочки сливочного масла (1/3 часть) и непрерывно помешивая, проваривают смесь на водяной бане до загустения (при 75-80С). Затем вливают тонкой струей оставшуюся часть растопленного масла сливочного

3. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

3.1 Блюдо рассчитано на 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.

3.2 Температура подачи не менее 65 °С.

Фрагмент технико-технологической карты № 5

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, шт./г.		Расход сырья и продуктов на 2 порции, шт./г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Творог 9%	272	270	544	540
2.	Мука пшеничная	40	20	80	40
3.	Яйца	1шт	40	2шт	80
4.	Сахар	30	30	60	60
5.	Масса п/ф	-	170	-	340
6.	Масло растительное	40	40	80	80
7.	Масса готовых сырников	-	150	-	300
8.	Соус клюквенный	-	50	-	100
	Выход	150/50			

Технология приготовления: В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут. Отпускают с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма круглая, приплюснутая; поверхность равномерно зарумянена, без трещин; сырники политы сметанной или посыпаны сахаром.

Вкус и запах - свойственные запечённому творогу; вкус без излишней кислотности; сладковатый

Цвет – корочка золотисто-желтая, срез слегка желтоватый
 Консистенция - умеренно плотная, мягкая, пышная.

Фрагмент технико-технологической карты № 6

Наименование блюда (изделия) Соус клюквенный

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, шт./г.		Расход сырья и продуктов на 3 порции, шт./г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Клюква	12,6	12	37,8	36
2.	Сахар	12	12	36	36
3.	Крахмал картофельный	2,25	2,25	6,8	6,8
4.	Вода	60	60	180	180
	Выход		75		225

Технология приготовления: Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого вливают ранее отжатый сок.

Требования к качеству:

Внешний вид – кисель средней густоты без комочков и частичек ягод.

Вкус и запах – вкус кисло-сладкий, аромат клюквы.

Цвет – темно-красный.

Консистенция – однородная.

Фрагмент технико-технологической карты № 7

на блюдо: «Птица по – столичному с пюре из зеленого горошка, картофелем пай и с соусом Бешамель с зеленью»

1. РЕЦЕПТУРА

1.1 Рецепт блюда «Птица по – столичному с пюре из зеленого горошка, картофелем пай и с соусом Бешамель с зеленью»

№ п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию,		Масса на 3 порций	
		брутто (г)	нетто (г)	брутто (г)	нетто (г)
1.	Курица	272	98	816	294
2.	Хлеб пшеничный	37	33	111	99
3.	Яйца	1/2	20	60	60
	Масса полуфабриката из птицы		148		444
4.	Масло растительное	40	40	120	120
	Масса жареного филе		130		390
	Выход	-	100	-	300
	Гарнир: пюре из зеленого				

	горошка				
5.	Соль	3	3	9	9
6.	Перец чёрный молотый	0,001	0,001	0,003	0,003
7.	Масло сливочное	10	10	30	30
8.	Горошек зеленый замороженный	35	35	105	105
9.	Сливки 22%	30	30	90	90
10.	Тимьян	1	1	3	3
	Выход	-	75	-	225
	Гарнир картофель, жаренный во фритюре:				
11.	Картофель соломкой	250	187,5	750	562,5
	Выход		75		225
	Соус				
12.	Молоко	84	84	250	250
13.	Масло сливочное	4	4	12	12
14.	Мука пшеничная	4	4	12	12
15.	Зелень (укроп)	3	3	9	9
	Выход		75		225

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

2.1 Подготовка сырья к производству блюда «Птица по – столичному с пюре из зеленого горошка, картофелем пай и с соусом Бешамель с зеленью», осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (1996 г.)

2.2 Технологический процесс приготовления блюда: Зачищенное филе птицы (без косточки), отбивают, смачивают в льезоне, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, укладывая панировку в виде елочки и жарят 12-15 мин непосредственно перед подачей.

Для приготовления горохового пюре: замороженный горошек не размораживая варят в воде 20 минут до размягчения, добавляют сливочное масло и сливки и проваривают 10 минут, за 5 минут до конца варки, добавляют соль, тимьян, затем блендируют и прогревают 5 минут.

Технология приготовления картофеля жаренного во фритюре (пай): Подготовленный картофель кладут в кипящий жир и жарят до полуготовности 8-10 мин.

3. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

3.1 Блюдо рассчитано на 3 порций, подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см.

3.2 Температура подачи не менее 65°C.

3.3 Срок реализации блюда не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Фрагмент технико-технологической карты № 8

на блюдо: «Консоме из птицы»

1. РЕЦЕПТУРА

1.1 Рецепттура блюда «Консоме из птицы»

№ п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию,		Масса на 3 порций	
		брутто (г)	нетто (г)	брутто (г)	нетто (г)

1.	Птица	97,5	67,3	292,5	201,9
2.	Морковь	4	3,3	12	9,9
3.	Лук	3	2,5	9	7,5
4.	Соль	0,01	0,01	0,03	0,03
	Гарнир:				
5.	Картофель	33,3	25	100	75
6.	Морковь	30	25	90	75
Выход		-	250		750

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

2.1 Подготовка сырья к производству блюда «Консоме из птицы», осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд кулинарных изделий для пре приятия общественного питания (1996 г.)

2.2 Технологический процесс приготовления блюда:

Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40 - 60 минут до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите. Для осветления охлаждают до 50-60С и процеживают.

Гарнир: овощи отварные картофель и морковь, форма нарезки жардиньер.

Цуканова Анна Андреевна,
мастер производственного обучения

Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей: «Крокеты» из картофеля

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока учебной практики

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (квалификация по профессии: повар)

Методическая цель: Развитие познавательной активности обучающихся путем вовлечения их в ролевые игры, использования методики сотрудничества и выполнения опережающего задания по теме урока.

Профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Профессиональный	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации

модуль	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Вид деятельности	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из картофеля
Вид учебного занятия	Урок практического обучения
Тема урока	Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей: «Крокеты» из картофеля.
Тип учебного занятия	Совершенствование трудовых приемов и операций, выполнение комплексных работ
Цели учебного занятия:	
обучающая	изучение технологии приготовления крокетов из картофеля; формирование знаний о технологическом процессе приготовления и отпуска полуфабрикатов из картофеля; повторение правильности расчетов сырья при механической кулинарной обработке клубнеплодов.
развивающая	развитие коммуникативных качеств, умения анализировать, выделять главное, обобщать и делать выводы активизировать мыслительную деятельность студентов на уроках производственного обучения; формирование практических навыков по организации рабочего места для первичной обработки овощей.
воспитательная	воспитание взаимоуважения в процессе работы в коллективе; формировать чувство ответственности к результатам профессиональной деятельности.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 04. Работать в коллективе и команде.
профессиональные	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,

	<p>сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд.</p>
<p>Требования к результатам освоения:</p>	
<p>умения для освоения</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, хранение обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения;</p>
<p>знания для освоения</p>	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения</p>

	овощей и полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
Методы обучения	практическое выполнение трудовых приемов, операций и комплексных работ; самостоятельная работа
Межпредметные связи	ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров». ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места». ОП.04 Основы калькуляции и учета, темы: «Составление калькуляции», «Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции». ОП.05 Охрана труда, темы: «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования», «Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок». ОП.06 Контроль качества продуктов, тема: «Методы контроля качества». ОУП.10 Химия, тема: «Химический состав продуктов».
Ресурсы учебного занятия:	
механическое оборудование	производственные столы, весы.
холодильное оборудование	шкаф холодильный, шоковая заморозка.
инструменты, инвентарь, посуда	ножи, кастрюли, доски разделочные, толкушка для пюре, гастроремкости для п/ф.
сырье	продукты согласно ТТК
основная литература	1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 – 352с.

	2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Министерство торговли СССР, 1982.
дополнительная литература	1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». – 5-е изд. ИЦ «Академия», стер. – 240 с.
	2. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании.: Уч.пос., 2021. Издательство «Лань».
	3. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания., 2022. Издательство «Лань»
Электронно-информационные	система мультимедиа, ноутбук, лицензионное программное обеспечение, виртуальная онлайн доска Linoit;
	нормативно-технологическая документация: технико-технологическая карта.
Учебно-производственные работы	подбор производственного инвентаря, технологического оборудования, организация рабочего места; подготовка сырья для приготовления и оформления крокет из картофеля; приготовление полуфабрикатов; оформление, подготовка к реализации.

План проведения урока учебной практики

1. Организационный момент.

Приветствие. Проверка готовности к уроку.

Предлагаю вам сегодня поработать в мини-группах. На протяжении всего занятия будет оцениваться совместная работа. Бригадир каждой команды будет выставлять баллы в оценочный лист за каждое выполненное задание. В конце занятия мы с вами посмотрим, насколько хорошо справилась каждая команда. Призываю Вас к сотрудничеству, помогая друг другу не только соблюдать технологические приемы и нормы, но и проявить креативность мысли в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации полуфабрикатов.

Дежурный докладывает о готовности к уроку.

2. Актуализация знаний.

В настоящее время выпускается продукция в виде полуфабрикатов. Полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов. Полуфабрикаты используют, чтобы иметь возможность перекусить быстро, вкусно и прекрасный способ сэкономить время.

- Напомните, что такое представляет собой полуфабрикат? (ответы)

Полуфабрикаты различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов (слайд);
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные (слайд);
- характеру потребления – закуски, супы (слайд);
- назначению - для диетического, школьного питания (слайд);
- консистенции - жидкие, густые, пюреобразные (слайд).

В ассортимент полуфабрикатов, поступающих на предприятиях общественного питания, входят свежие овощи – очищенные или нарезанные (слайд), подготовленные для тепловой обработки.

- Вы покупаете в магазинах, супермаркетах полуфабрикаты? какие полуфабрикаты?
- Да, замороженные.

Замороженные полуфабрикаты производится в настоящее время в огромном ассортименте.

История полуфабрикатов.

3. Целеполагание.

Я Вам сегодня предлагаю поговорить об овощных полуфабрикатах. (Баранчики).

Тема сегодняшнего урока: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей».

Цель урока: научить обрабатывать овощи, выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей – умения пользоваться инструментами, организовать свое рабочее места, оценивать результаты выполненных работ, регулировать и контролировать свои действия. Умение работать в команде.

Задачи урока:

1. Ознакомиться с технологическим процессом (алгоритм) обработки и приготовлением полуфабрикатов из овощей.
2. Ознакомиться с соблюдением правил безопасности труда при приготовлении полуфабрикатов из картофеля.
3. Ознакомиться с условиями и сроками хранения овощных полуфабрикатов Какие вы знаете полуфабрикаты из овощей? (ответы)

Достоинства:

- Отсутствие отходов. Вам не нужно перед готовкой чистить и резать клубни, они уже подготовлены непосредственно к обжариванию.
- Быстрота приготовления. Вам потребуется только купить замороженный полуфабрикат и бросить его на сковородку или во фритюрницу.
- Экономия времени. Вам не нужно мыть клубни перед чисткой, вся продукция уже прошла тщательную обработку.

При приготовлении картофеля отличается вкус. Вы знаете, как замораживают полуфабрикаты? Современные технологии заморозки позволяют сохранить полезные вещества и витамины в продуктах. Овощи замораживают современным методом шоковой заморозки.

- Что такое шоковая заморозка? Посмотрим видеоролик о шоковой заморозке.

После видеоролика. При шоковой заморозке в овощах лучше сохраняются естественные свойства: вкус, аромат, цвет, внешний вид и увеличивается сроки хранения полуфабрикатов.

Замороженные полуфабрикаты можно размораживать? Перед тепловой обработкой их, не размораживая, освобождают от упаковки и используют для жарки.

4. Освоение технологических приемов работы.

Сегодня мы будем готовить полуфабрикат «Картофельные крокеты» из предварительно подготовленного картофеля дежурным.

Расскажите, пожалуйста, технологический процесс приготовления полуфабриката «Крокеты» из картофеля.

Назовите виды брака и их причины.

Переходим в лабораторию для практической части. По модулям.

- В чем заключается механическая обработка картофеля, поступающего на производство?
- Как определяют доброкачественность картофеля?
- В каком цехе обрабатывает картофель?
- Перед началом работы, какие требования должен соблюдать повар по личной гигиене?

Чтобы приготовить полуфабрикат повар должен организовать свое рабочее места.

- Что такое рабочее места повара?
- Скажите, какие основные правила работы с ножом?

5.Рефлексия.

Подведение итогов. Сегодня мы ознакомились с разными видами овощных полуфабрикатов и с технологическим процессом приготовления овощного полуфабриката «Крокеты» из картофеля, его недостатками и достоинствами.

Рефлексия.

- Что вам больше запомнилось на уроке?

Анализ ошибок, выставление оценок. Вы, сегодня хорошо отвечали, особенно активно участвовали ... Молодцы!

Пришло время подвести итоги вводного занятия, оцените вашу работу, посчитайте количество заработанных бонусов.

Уверенна, что каждый станет востребованным профессионалом не только в своем регионе, но и за его пределами, возможно разработает авторское изделие и даже запатентует его. Задание на текущее занятие, исходя из норм времени: необходимо приготовить 25 штук полуфабрикатов, учитывая все недостатки.

Чопивская Лилия Сергеевна,
преподаватель

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (квалификация по профессии: повар)

Методическая цель: Обобщение и систематизация изученных знаний путем применения Web-квест технологии.

Профессия	43.01.09 Повар, Кондитер
Профессиональный модуль	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Вид деятельности	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Вид учебного занятия	Урок теоретического обучения.
Тема урока	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.
Тип занятия	Урок обобщения и систематизации знаний.

Цели учебного занятия:	
обучающая	обобщение и систематизация знаний о заправочных супах разнообразного ассортимента; закрепление знаний по технологии приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента;
развивающая	развитие профессиональных, творческих и коммуникативных способностей обучающихся, навыков самостоятельности; активизация мыслительной и познавательной деятельности; формирование ОК и ПК; формирование инициативного, творческого подхода к решению производственных ситуаций на уроке;
воспитательная	формирование устойчивой мотивации к обучению и профессиональному становлению.
Формируемые компетенции:	
общие	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
профессиональные	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Требования к результатам освоения:	
умения для освоения	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления и подачи супов;

	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий.
знания для освоения	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
Методы обучения	проблемно-поисковый, игровой.
Межпредметные связи	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья.
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОП.10 Основы товароведения пищевых продуктов.
	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
	ОУП.10 Химия.
Ресурсы учебного занятия:	
основная литература	1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина - М.: Академия, 2018.-240 с.
	2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова - Москва: КНОРУС, 2020.-322 с.
дополнительная литература	1. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.А. Анфимова. 13-е изд., стер. - М: Академия, 2017.-400с.
	2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» - 5-е изд. - М: «Академия», стер. -240 с.
Электронно-	система мультимедиа, ноутбук, лицензионное

информационные ресурсы	программное обеспечение, доска Linoit, Yandex, Google Диск.
	нормативно-технологическая документация: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: Хлебпродинформ.

План проведения учебного занятия

Этапы занятия	Дидактическая задача	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Компетенции
Организационный момент.		Приветствует обучающихся, организует начало занятия.	Приветствуют преподавателя.	Включаются в работу.	ОК 03
Целеполагание.	Определение целей и задач учебного занятия.	Сообщает тему занятия совместно с обучающимися формулирует цели и задачи учебного занятия через шкалу оценки усвоения материала темы.	Самостоятельно определяют цели и задачи учебного занятия.	Осмысление целей предстоящего занятия.	ОК 02 ОК 03 ОК 09
Актуализация знаний.	Повторить необходимый материал.	Использование презентации.	Выполняют задания, представленные на презентации.	Активное участие в ответах на знание классификации заправочных	ПК 2.3

				супов, общей технологической схемы приготовления.	
Систематизация и обобщение ранее изученного материала.	Усвоение понятий, правил, рецептур.	Задаёт вопросы каждому участнику команды согласно «приобретенных» билетов на знание особенностей технологии приготовления заправочных супов.	Обучающиеся «приобретают» билеты на Web-квест.	Активное участие в ответах на вопросы.	ПК 2.1 ПК 2.3
	Углубление и расширение знаний.	Обеспечивает усвоение знаний, наблюдает за обучающимися, координирует деятельность обучающихся, поощряет студентов на самостоятельные исследования и совместную работу.	Пользуясь ссылками на интернет источники, расположенные в разделе ресурсы, подготавливают сообщение о заправочном супе, выполняют задания, созданные в конструкторе LearningApps выполняют задание на определение	Активные действия обучающихся, максимальное использование самостоятельности в углублении и расширении знаний по данной теме.	ОК 09 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.3

			лишних ингредиентов при приготовлении и заправочных супов.		
	Оперирование знаниями при решении производственных ситуаций.	Комментирует и оценивает работу.	Самостоятельно решают производственные ситуации, требующие грамотного применения знаний в профессиональной деятельности.	Активные действия обучающихся, максимальное использование самостоятельности при решении производственных ситуаций.	ОК 09 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.3
Рефлексия.	Развитие умений систематизировать и анализировать полученные знания.	Организует рефлексию в форме шкалы оценки уровня освоения материала.	Оценивают полученные компетенции на учебном занятии, осмысливают, анализируют результаты выполнения задач урока.	Обучающиеся осознают результаты деятельности на учебном занятии.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.3
Домашнее задание.	Определение заданий на текущий этап учебного занятия.	Озвучивает задания.	Обучающиеся фиксируют задания.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ПК 2.1 ПК 2.3

Шипилова Екатерина Андреевна,
преподаватель

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных закусок из овощей (Amuse bouche)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока учебной практики

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(квалификация по профессии: повар)

Методическая цель: Развитие профессиональной компетентности обучающихся через использование активных форм и методов обучения на уроках учебной практики.

Профессия	43.01.09 Повар, кондитер.
Учебная дисциплина/ПМ	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Вид деятельности	ПМ.03 Учебная практика.
Вид учебного занятия	Урок практического обучения (вводный этап).
Тема урока	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей (Amuse bouche).
Тип учебного занятия	Совершенствование трудовых приемов и операций, выполнение комплексной работы.
Цели учебного занятия:	
обучающая	организация деятельности обучающихся по самостоятельному применению знаний в разнообразных ситуациях, по коррекции знаний и способов действий; ознакомление обучающихся с практическим приготовлением, оформлением Amuse bouche;
развивающая	формирование навыков по приготовлению холодных закусок, совершенствование приемов работы по приготовлению различных видов Amuse bouche; развитие навыков работы в коллективе, самоконтроля, инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности;

воспитательная	воспитание бережливого отношения к пищевым продуктам; формирование чувства чистоплотности, любви к творчеству и профессиональному мастерству.
Формируемые компетенции:	
общие	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
профессиональные	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов заправок разнообразного</p>

	<p>ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>
Требования к результатам освоения:	
умения для освоения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления холодных закусок;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
знания для освоения	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения Amuse bouche;</p> <p>актуальные направления в области приготовления холодных закусок;</p> <p>рецептуры, методы формовки, варианты оформления, правила и способы презентации Amuse bouche;</p>
Методы обучения	выполнение трудовых приемов; операции и комплексные работы; самостоятельная работа.
Межпредметные связи	<p>ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, темы:</p> <p>«Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария», темы:</p> <p>«Санитарно-гигиенические требования к сырью»;</p> <p>«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;</p> <p>ОП 02. Основы товароведения и продовольственных товаров, темы:</p>

	«Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров»;	
	ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, темы: «Организация работы мастерской»; «Несекционные и секционно–модулированные плиты, индукционные плиты»; «Холодильные шкафы»;	
	ОП 05. Основы калькуляции и учета, темы: «Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции»;	
	ОП 06. Охрана труда темы: «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования»; «Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок»;	
	ОП 10. Контроль качества продуктов, тема «Методы контроля качества»;	
	Химия, тема «Химический состав продуктов».	
Ресурсы учебного занятия:		
Механическое оборудование	шкаф холодильный, блендер погружной, сифон;	
инструменты, инвентарь, посуда	доски зеленые, белые, ножи, ложки керамические, рюмки, шоты, шпажки, баранчик, блюда для подачи, ложки кофейные;	
сырье	продукты согласно технико-технологическим картам;	
Учебно-производственные работы	подбор производственного инвентаря, технологического оборудования, организация рабочего места; подготовка сырья для приготовления и оформления холодных закусок из овощей (Amuse bouche).	
План проведения учебного занятия		
Этап урока	Деятельность мастера	Деятельность студентов
Вводный.	Знакомит студентов со структурой вводной части урока учебной практики.	Участвуют в беседе с мастером, настраиваются на взаимное сотрудничество в вводной части урока учебной

		практики.
Определение темы, цели, задач урока.	Демонстрация приготовления холодной закуски из овощей (Amuse bouche) для определения темы, цели и задач урока вводного этапа урока.	Самостоятельно определяют тему, совместно с мастером определяют цель и ставят задачи на этап предстоящей деятельности.
Выполнение учебно-производственных работ.	Организация активности студентов. Организует закрепление полученных знаний на уроках теоретического обучения при помощи выполнения заданий.	Работают малыми группами. Составляют структурно-логические схемы по технологии приготовления, подбирают оборудование и инвентарь, выполняют расчеты.
Первичное закрепление (тренировочные упражнения).	Контроль за соблюдением правил и норм организации рабочего мест студентами.	Организуют рабочее место для приготовления холодных закусок из овощей (Amuse bouche)
	Координация тренировочных упражнений студентов по приготовлению холодных закусок из овощей по теме урока.	Последовательное выполнение технологических операций приготовления холодных закусок из овощей (Amuse bouche) по теме урока.
Промежуточный итог вводного инструктажа.	Анализ допущенных ошибок в процессе выполнения тренировочных упражнений. Промежуточный результат работы студентов.	Анализ работы малых групп и самоанализ деятельности студентов на вводном инструктаже.

План проведения учебного занятия

1. Организационный момент

Приветствие. Проверка посещаемости, формы и готовности к уроку.

Демонстрация приготовления холодной закуски из овощей (Amuse bouche) для определения темы урока.

Тема урока: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей (Amuse bouche)».

Цель урока: Ознакомление обучающихся с практическим приготовлением, оформлением Amuse bouche.

По аналогии с предыдущими уроками формулируем задачи на урок, которые в дальнейшем помогут достигнуть поставленной цели:

Задачи: повторить правила техники безопасности, санитарии и гигиены; произвести расчет сырья; практическая отработка процесса приготовления холодных закусок из овощей (Amuse bouche).

2. Изучение и повторение материала

Перед тем, как приступить к тренировочным упражнениям, необходимо ознакомиться с ходом урока. Урок состоит из 4 этапов, которые включают в себя расчет сырья, повторение технологии приготовления холодных закусок из овощей (Amuse bouche), технику безопасности, санитарии и гигиену, организацию рабочего места и практическую работу по приготовлению холодных закусок (Amuse bouche).

До начала урока студенты распределились на 3 команды, выбрав себе модераторов, которые будут координировать работу команды на всех этапах урока.

За весь урок студенты получают очки, которые переводятся в баллы. Та команда, которая наберет как можно больше баллов, в конце получит приятный приз в виде сертификата, который позволит пройти мастер-класс по приготовлению Amuse bouche в ресторане Испанский.

Задание № 1. В первом задании необходимо произвести перерасчет сырья для приготовления холодных закусок из овощей (Amuse bouche). Сырьевая ведомость лежит в папках накопителях. Опираясь на типовое задание демонстрационного экзамена, необходимо произвести расчет на две порции, как показывает практика, для отработки профессиональных умений на тренировочных упражнениях этого достаточно.

За правильно выполненное задание дается 100 очков, если задание будет выполнено с недочетами – 50 очков. На выполнение этого задания отводится 1 минута.

Проверка. Оценивание.

Задание № 2. В ноутбуках по ссылке, используя программу <https://learningapps.org/watch?v=rocq0gd1323> (LearningApps), составить структурно-логическую схему по приготовлению Amuse bouche.

За правильно выполненное задание – 200 очков. Та команда, которая выполнит это задание быстрее, получит дополнительно 50 очков. На выполнение задания отводится 2 минуты.

Демонстрация эталона на экране, оценивание.

Задание № 3. Для прохождения следующего этапа необходимо перейти по ссылке: <https://joyteka.com/100176027> . В задании надо ответить на вопросы из викторины. Каждая команда выбирает категорию и баллы самостоятельно.

Команда, которая набрала наименьшее количество очков, будет первой выбирать категорию и количество очков.

3. Отработка практических навыков

Для отработки тренировочных упражнений необходимо пройти в мастерскую.

Приготовление, оформление и подача 3 видов Amuse bouche: подача в ложках, подача в рюмках, подача в шотах.

Amuse bouche можно приготовить разной консистенции: в рюмках будет жидкая подача, в ложках нарезанные продукты кружочками, в шотах – комбинированная.

4. Подведение итогов урока

Для более объективной оценки гости тоже оценивают работу на уроке.

У гостей есть фишки 3-х цветов, необходимо отдать только 1 фишку того цвета, чья команда работала лучше. Номинал одной фишки равен 50 очкам.

По итогам урока команда, которая набрала наибольшее количество очков, выигрывает сертификаты на мастер-класс.

Оценивается сплочённая работа команд, отдельные студенты.

На данном этапе урока студенты получили баллы, которые на следующем этапе урока перейдут в оценку.

Домашнее задание: «От ресторана «Испанский» поступил заказ на приготовление 90 порций каждого вида Amuse bouche». Необходимо сделать перерасчет.

ПЦК отделения машиностроения, экономики и управления.

Алёшенцева Виктория Витальевна,
Меньшикова Ольга Геннадьевна,
преподаватели

Решение задач для подготовки к демонстрационному экзамену

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров,

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров, ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров по теме «Решение задач для подготовки к демонстрационному экзамену»

Аннотация

Методическая разработка включает технологическую карту урока с обозначением целей, задач, методов и компетенций, ход учебного занятия и приложения по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, ПМ.01 Управление ассортиментом товаров, ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров по теме «Решение задач для подготовки к демонстрационному экзамену (Выполнение сегмента заданий в формате адаптации студентов к проведению демонстрационного экзамена для подготовки специалиста, идентифицирующего себя для работы в условиях современной экономики)».

Приложение 1 содержит инструкционную технологическую карту на выполнение открытого бинарного практического занятия для студентов. Инструкционная технологическая карта перед проведением занятия выдаётся каждому обучающемуся.

Приложение 2 содержит кейс-задания, которые необходимо выполнить на занятии. В приложении 3 представлен бланк ответов, в который студенты вносят полученные ответы. Он также выдаётся каждому студенту перед проведением занятия.

Приложение 4 содержит критерии самооценки и оценивания, которые применяются на занятии.

Методическая цель: Совершенствование умений и навыков студентов при выполнении заданий в формате подготовки к демонстрационному экзамену через использование активных форм и методов обучения.

Цели урока:	
обучающие	организовать деятельность обучающихся по усвоению и закреплению знаний практического характера при

	<p>подготовке к демонстрационному экзамену;</p> <p>оценить уровень знаний и умений обучающихся по ПМ.01 и ПМ.02 для дальнейшей коррекции;</p> <p>отрабатывать проведение расчетов по анализу структуры ассортимента потребительских товаров;</p> <p>закрепить знания о необходимой нормативной документации при проведении оценки и экспертизы качества товаров и работы с натуральными образцами;</p>	
развивающие	<p>развивать познавательную активность и творческое мышление студентов;</p> <p>совершенствовать навыки самостоятельности и самоконтроля в практической деятельности;</p> <p>развивать умение анализировать, систематизировать и определять главное в предложенном объеме информации;</p>	
воспитательные	<p>формировать профессионально-значимые психологические и социально-психологические качества личности;</p> <p>воспитывать культуру профессионального общения.</p>	
Тип урока	Комбинированный (бинарный).	
Планируемый результат	Предметные умения	УУД
	<p>- совершенствовать практические умения: применять полученные теоретические знания;</p> <p>- совершенствовать навыки проведения расчетов по анализу структуры ассортимента потребительских товаров, выбору необходимой нормативной документации при проведении оценки и экспертизы качества товаров и работы с натуральными образцами.</p>	<p>Личностные:</p> <p>- формирование навыков работы в составе экспертной группы;</p> <p>- осознание возможности самореализации в качестве специалиста, идентифицирующего себя для работы в условиях современной экономики.</p> <p>Регулятивные:</p> <p>- умение оценивать правильность выполнения практических задач, собственные возможности их решения;</p> <p>- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и</p>

		<p>осуществления осознанного выбора в профессиональной и экспертной деятельности.</p> <p>Коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать индивидуально и в группе; - умение адекватно использовать коммуникативные средства для работы в профессиональной сфере.
Учебно-познавательные	Умение выделять главное в большом объеме информации, самостоятельно разбираться в инструкционных картах и производить вычисления.	
Учебно-практические задачи	Совершенствование навыков и умений при выполнении заданий в формате подготовки к демонстрационному экзамену.	
Основные понятия	Показатели ассортимента, нормативная документация, натуральные образцы, информационные знаки, идентификация товаров, экспертиза качества.	
Организация пространства		
Межпредметные связи	Формы работы	Ресурсы
<p>ОП.08 Метрология и стандартизация;</p> <p>ОП.02 Теоретические основы товароведения;</p> <p>ОП.07 Бухгалтерский учет</p>	<ul style="list-style-type: none"> - работа с информационными материалами, инструкционными картами; - работа с натуральными образцами; - работа с нормативной документацией; -самостоятельная работа; - индивидуальная работа; -коллективная работа. 	<ul style="list-style-type: none"> - УМК; -раздаточный материал; - инструкционные карты; - презентация в программе «Power Point», разработанная преподавателями к данному открытому бинарному практическому занятию по теме «Решение задач для подготовки к демонстрационному экзамену»; - натуральные образцы товаров; - нормативная документация.

План проведения учебного занятия

Деятельность преподавателя.	Деятельность студентов.	Формируемые компетенции.
I этап – Мотивационно-ориентировочный.		
<p>1. Организационный момент.</p> <p>Преподаватели приветствуют студентов и настраивают на работу, путем обсуждения предстоящего демонстрационного экзамена.</p>	<p>Приветствуют преподавателей.</p> <p>Готовятся к проведению практического занятию, отвечая на вопросы.</p>	<p>Активизация мыслительной деятельности.</p>
<p>2. Постановка цели и задач урока.</p> <p>Подводят к осознанию целей и задач, создают мотивацию.</p> <p>Организуют беседу, которая помогает студентам сформулировать цели занятия.</p>	<p>Ведут диалог с преподавателями.</p> <p>Формируют с помощью преподавателей цель и тему урока, осознают значимость своей специальности.</p>	<p>Осознание целей учебного занятия; развитие эмоциональной и мотивационной личности студента.</p> <p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>
II этап – Исполнительный.		
<p>1. Организуют работу по выполнению решения практических задач.</p> <p>Предлагают ознакомиться с</p>	<p>Работают с предложенными заданиями.</p> <p>Оценивают свою деятельность.</p>	<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и</p>

<p>инструкционной картой практического занятия.</p>		<p>способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 05. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>
---	--	---

		<p>самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.</p> <p>ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.</p> <p>ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</p> <p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p> <p>ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p>
III этап – Рефлексия.		
<p>Организуют рефлексию.</p> <p>Подводят итоги занятия.</p>	<p>Анализируют и оценивают работу.</p>	<p>Формирование положительной мотивации для адаптации к предстоящему демонстрационному экзамену.</p>
<p>Информация о домашнем задании и задании для самостоятельной работы, инструктаж по его выполнению в соц. сети vk.</p>	<p>Получение информации с помощью QR-code.</p>	

ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на выполнение открытого бинарного практического занятия

по ПМ.01 Управление ассортиментом товаров,

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Тема урока: Решение задач для подготовки к демонстрационному экзамену (Выполнение сегмента заданий в формате адаптации студентов к проведению демонстрационного экзамена для подготовки специалиста, идентифицирующего себя для работы в условиях современной экономики).

Цель работы: Организовать деятельность обучающихся по усвоению и закреплению знаний практического характера при подготовке к демонстрационному экзамену.

Приобретаемые навыки и умения: Совершенствование навыков и умений при идентификации товаров по ассортиментной принадлежности и организации и проведении оценки качества товаров.

Норма времени: 45 мин.

Оснащение рабочего места: раздаточный материал (бланки ответов); инструкционные карты; презентация в программе «Power Point», разработанная преподавателями к данному открытому бинарному практическому занятию по теме «Решение задач для подготовки к демонстрационному экзамену»; натуральные образцы товаров; нормативная документация.

Список литературы:

М.А. Николаева, Л.В. Карташова «Организация и проведение экспертизы и оценка качества продовольственных товаров»; Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова «Управление ассортиментом товаров».

Контрольные вопросы при допуске к занятию:

1. Что такое демонстрационный экзамен?
2. В чем назначение демонстрационного экзамена?

Методические указания:

В рамках практического занятия необходимо выполнить 6 заданий:

- 1 Задание – «Выполнение анализа структуры ассортимента потребительских товаров».
- 2 Задание – «Решение задачи: расчет товарооборота».

3 Задание – «Расшифровка символов».

4 Задание – «Идентификация продукции по органолептическим показателям».

5 Задание – «Экспертиза качества».

6 Задание – «Кот в мешке (работа с натуральными образцами)».

Приложение 2

Кейс-задания к занятию

1. Задание.

В магазине «Порядок» представлено 29 артикулов кастрюль. Из них 10 артикулов приходится на 2-х литровые стальные эмалированные кастрюли, 9 артикулов – на изделия 3-х литровые стальные эмалированные, 3 артикула представлены 2-х литровыми изделиями из нержавеющей стали, 3 артикула приходится на 2-х литровые стеклянные кастрюли и 4 артикула – на 3-х литровые кастрюли из стекла.

Рассчитайте структуру предлагаемого в магазине ассортимента кастрюль с учётом вида сырья, из которого они изготовлены. Укажите, за счёт каких изделий, торговое предприятие могло бы расширить или обновить ассортимент на исследуемую группу товаров.

Продолжительность выполнения – 5 минут.

2. Задание.

10 мая текущего года в магазин «Порядок» поступила партия стеклянных кастрюль объёмом 3 л. торговой марки «ОСЗ». Объём партии составил 45 единиц. В ходе проведения анализа продаж таких же стеклянных кастрюль объёмом 3 л., как и поступившая, было установлено, что в марте объём продаж составил 92 шт., в апреле – 111 шт., в мае – 132 шт. Закупочная цена 380 руб. Остатки кастрюль в марте составили 22 шт., в апреле – 35 шт., в мае – 41 шт.

Рассчитайте товарооборот магазина по кастрюлям с марта по май.

Продолжительность выполнения задания – 3 минуты.

3. Задание.

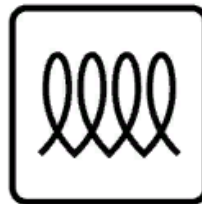
Проконсультируйте покупателя по символам, размещённым на маркировке кастрюль.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Продолжительность выполнения – 4 минуты.

4. Задание.

Установите вид печенья по результатам идентификации продукции по органолептическим показателям и определите его соответствие наименованию, указанному в маркировке.

Условие задачи представлено на бланке ответов.

Для выполнения задания воспользуйтесь нормативным документом согласно QR-коду.



Продолжительность выполнения задания – 5 минут.

5. Задание.

«Экспертиза качества»: необходимо выполнить расчёт показателя

намокаемости печенья и сделать заключение о соответствии его установленным требованиям, если в результате экспертизы были получены следующие данные:

масса камеры с намокшим печеньем – 50,7 г;

масса пустой камеры – 10 г;

масса камеры с сухим печеньем – 32 г.

Расчёт произвести по стандартным методикам.

Для выполнения задания воспользуйтесь нормативным документом согласно QR-коду.



Продолжительность выполнения задания – 4 минуты.

6. Задание.

Экспертное задание «Кот в мешке».

К нам обратилась потребитель, которая занимается производством косметических продуктов, со следующим вопросом: соответствует ли качество образцов эфирных масел и CO₂-экстрактов, купленных в интернет-магазине, требованиям нормативных документов; и будет ли безопасным их использование (просмотр видео).

Необходимо провести экспертизу образцов эфирных масел и CO₂-экстрактов в составе экспертной группы (студентам предоставляются натуральные образцы).

Продолжительность выполнения задания – 5 -10 минут.

Приложение 3

Бланк ответов

ФИО _____

1. Задание

№			
1.			
2.			
3.			
	Итого:		

Вывод: _____

2. Задание

Решение _____

Ответ: _____

3. Задание

№ символа	Расшифровка символа
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	

4. Задание

На склад № 3 Воронежского распределительного центра Магнит АО «Тандер» (Воронежская обл. Новоусманский район, с. Нечаевка, ул. Виноградная, 90а) 10.04.2023 года поступила партия печенья «Аромат» «Топленое молоко» ТМ «Белогорье», упакованного в потребительскую тару в пачки по 350 г и уложенное в ящики из гофрированного картона по 24 шт.

Объем партии 100 ящиков.

Содержание маркировки потребительской упаковки: печенье сахарное «Аромат» «Топленое молоко» ТМ «Белогорье»

Масса нетто - 350 г.

При оценке качества образца печенья в лаборатории было установлено:

вкус и запах печенья – приятный с выраженным ароматом молока, без посторонних привкусов и запахов;

форма – прямоугольная, количество изделий с односторонним надрывом – 1 штука в упаковке;

поверхность изделия гладкая, с четким рисунком на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий.

цвет – светло-золотистый равномерный, более темная окраска выступающих частей рисунка и краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий в упаковочной единице одинаковый.

вид в изломе – печенье пропеченное, с пористой рассыпчатой структурой, без пустот и следов непромеса.

№	Наименование показателя	Соответствие ГОСТ 24901-2014
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		

Вывод: _____

5. Задание

Решение _____

Ответ: _____

6. Задание

Экспертное заключение _____

Критерии самооценки

№	Оценка согласно нормативной документации	Балл
1		
2		
3		
4		
5		
6		
		ИТОГО

При каждом правильном ответе студент берёт себе оценку ТР ТС – 10 баллов;

При неполном ответе ГОСТ – 8 баллов;

При ответе с несколькими ошибками ТУ – 6 баллов.

Критерии оценивания

№	Балл	Оценка
1	0-35	2
2	36-45	3
3	46-55	4
4	56-60	5

Беседин Андрей Михайлович,
преподаватель

Асинхронный двигатель**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

открытого урока общепрофессионального предмета
ОП.04 Электротехника и электроника
по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация и ремонт
оборудования в торговле и общественном питании

Аннотация

Урок разработан в соответствии с требованиями к современному уроку по ФГОС, построен по технологии критического мышления с использованием приёмов данной технологии. На уроке закрепляется пройденный материал. К этому моменту обучающиеся знают, что такое электрический ток, трехфазная система переменного тока, электрические машины переменного

тока. Умеют производить расчеты, используя формулы, а также составлять электрические цепи.

Структура урока направлена на формирование и развитие универсальных учебных действий: личностных, коммуникативных, регулятивных и познавательных.

Обучающиеся должны уметь: составлять электрические цепи переменного тока. Уметь производить расчеты электрических цепей с помощью формул.

Домашнее задание предполагает дифференцированный подход, в ходе которого обучающимся надо решить задачу с профессиональной направленностью, закрепить изученный на уроке материал с помощью дистанционного образовательного ресурса Moodle.

Методическая цель Создание условий для формирования знаний обучающихся об устройстве, принципе работы и применении асинхронного электродвигателя в процессе использования технологии критического мышления.

Методическая цель: Совершенствование умений и навыков студентов при выполнении заданий в формате подготовки к демонстрационному экзамену через использование активных форм и методов обучения.

Учебная дисциплина	ОП.04 Электротехника и электроника.
Тема занятия	Асинхронный двигатель.
Вид деятельности	Фронтальный, индивидуальный.
Вид учебного занятия	Урок теоретического обучения.
Тип урока	Урок изучения нового материала.
Цели учебного занятия:	
обучающие	показать значение асинхронных двигателей в электротехнических устройствах; повторить типы выполнения роторов, электротехнические материалы, применяемые при изготовлении основных составляющих асинхронных двигателей; определить достоинства и недостатки двигателей; проверить и систематизировать знания, умения, навыки;
развивающие	сформировать общие и профессиональные компетенции при обобщении и повторении темы; развивать умения применять полученные знания в нестандартных ситуациях, анализировать, сравнивать, обобщать, делать выводы; развивать техническое мышление, память, точность в расчётах, творческое отношение к будущей профессии;
воспитательные	способствовать воспитанию у обучающихся устойчивого

	интереса к дисциплине и навыков работе в коллективе; формировать профессионально-значимые психологические и социально-психологические качества личности; воспитывать культуру профессионального общения.	
Методы обучения	Объяснение, беседа, демонстрация, эксперимент, видео-метод, тестовый контроль.	
Формируемые компетенции:		
общие	ОК 01- ОК 09	
профессиональные	ПК 1.1-4.3	
Планируемый результат	Предметные умения	УУД
	<p>-выбирать электрические, электронные приборы и электрооборудование;</p> <p>-правильно эксплуатировать электрооборудование и механизмы передачи движения технологических машин и аппаратов;</p> <p>- производить расчеты простых электрических цепей;</p> <p>- рассчитывать параметры различных электрических цепей и схем;</p> <p>-пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями, снимать показания;</p>	<p>Личностные:</p> <p>- воспитание у обучающихся познавательного интереса к предмету;</p> <p>- формирование культуры общения, коммуникативных качеств;</p> <p>- понимание учебных задачи и стремление их выполнить;</p> <p>-формирование мотивационной основы учебной деятельности, включающей социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы.</p> <p>Регулятивные:</p> <p>- формирование умений работы с натуральными объектами и лабораторным оборудованием;</p> <p>- развитие умений выделять главное, ясно выражать свои мысли, делать выводы;</p> <p>- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.</p> <p>Познавательные:</p> <p>- умение находить и извлекать информацию из текстов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - умение структурировать знания, работать со схемами. Коммуникативные: - умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с преподавателем и сверстниками; - умение формулировать собственные высказывания в рамках учебного диалога, используя термины; - умение организовывать учебное взаимодействие в группе; - воспитание уважительного отношения к мнению других.
Учебно-познавательные	Умение структурировать знания, выделять существенные характеристики объектов, устанавливать причинно-следственные связи.	
Учебно-практические задачи	Совершенствование навыков при работе с электрическим оборудованием. Развитие умения систематизировать новые знания.	
Основные понятия	Показатели ассортимента, нормативная документация, натуральные образцы, информационные знаки, идентификация товаров, экспертиза качества.	
Межпредметные связи	ОУП.10 Физика; ОП.08 Электрооборудование; МДК 01.01 Базовые модели торгового оборудования; МДК 01.02 Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования; МДК 01.03 Организация ремонта оборудования;	
Основные понятия	Электрические машины переменного тока, асинхронный электродвигатель, переменный ток, закон Ома.	
Ресурсы учебного занятия:		
основная литература	1. Данилов И.А. Общая электротехника с основами электроники. - М.: Академия, 2020. – 654с 2. Синдеев Ю.Г. Электротехника с основами электроники: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и	

	колледжей – 11-е изд., Феникс 2020.
дополнительная литература	1. Т.Ф. Березкина и др. Задачник по общей электротехнике с основами электроники. – М.: Высшая школа, 2016. 2. Фуфаев Л.В. Электронная техника – М.: Академия, 2017
электронно-информационные технологии	презентация в программе «Power Point»; видеофрагменты (устройство и принцип работы асинхронного электродвигателя); система мультимедиа, компьютер, лицензионное программное обеспечение, информационный образовательный ресурс Moodle; нормативно-технологическая документация: технологическая карта.

План проведения учебного занятия

Основ ные этапы	Дидактическ ая задача	Деятельнос ть преподават еля	Деятельность обучающихся	Планируемый результат	Комп етенц ии
Органи зацион ный момент	Подготовка обучающихся к работе на уроке.	Приветству ет студентов, настраивает на работу.	Отвечают на приветствие. Осуществляют актуализацию полученных ранее знаний.	Включение в работу	ОК 03 ОК 09
Ориент ировоч но- мотива ционн ый этап	Обеспечение мотивации и принятия обучающимися цели, учебно-познавательной деятельности, актуализация опорных знаний и умений.	Подводит к определению темы урока, осознанию целей, создаёт мотивацию. Организует беседу, которая помогает студентам сформулировать тему и цели занятия.	Ведут диалог друг с другом, отвечают на вопросы преподавателя. Формируют с помощью преподавателя тему и цели урока.	Умение составлять целое из частей, строить логические рассуждения, сопоставлять факты. Уметь ставить цель учебного занятия и формулировать тему.	ОК 01 ОК 02

Первичное усвоенные новые знания.	Обеспечение восприятия осмысления и первичного запоминания знаний и способов действий, связей и отношений в объекте изучения.	Организует работу с основными определениями по теме.	Повторение ранее изученного по дисциплине «Электротехника и электроника» (с помощью мультимедийной презентации) .	Умение осуществлять актуализацию полученных ранее знаний, выступать с использованием мультимедийной презентации.	ПК 05.02
Закрепление только что изученного материала.	Обеспечение усвоения новых знаний и способов действий на уровне применения в измененной ситуации.	Предлагает студентам задание по устройству асинхронного двигателя".		Умение анализировать и использовать полученную информацию.	ПК 05.04 ПК 05.05
Изучение нового материала.	Обеспечение восприятия осмысления и первичного запоминания знаний и способов действий, связей и отношений в объекте изучения.	Организует работу студентов по изучению нового материала.	Студенты с помощью видеофрагмента рассматривают принцип работы асинхронного электродвигателя.	Умение извлекать информацию в ходе просмотра видеофрагмента, анализировать и делать выводы, записывать основные характеристики электродвигателя.	ПК 05.02
Проверка опережающих заданий.	Выявление качества и уровня овладения знаниями и способами действий, обеспечение их коррекции.	Направляет деятельность студентов, корректирует ход решения учебной задачи.	Студенты, получившие опережающие задания сообщают о применении асинхронных электродвигателей в торговле и общественном	Умение выделять существенную информацию из текста, выступать с использованием мультимедийной презентации.	ПК 05.01 ПК 05.02

			питании.		
Закрепление пройденного материала.	Обеспечение усвоения новых знаний и способов действий на уровне применения в измененной ситуации.	Предлагает выполнить тест на закрепление только что пройденного материала. (вопросы теста выводятся на экран)	Отвечают на вопросы теста.	Умение анализировать и использовать полученную информацию.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК 01 ПК 02 ПК 04 ПК 05
Рефлексия	Мобилизация обучающихся на рефлексию своего поведения (мотивации, способов деятельности, общения). Усвоение принципов саморегуляции и сотрудничества.	Подводит к итогам занятия, предлагает осуществить самооценку изученного материала.	Систематизируют полученную информацию. Отвечают на вопросы: «Что вам сегодня было интересно?», «Что вызвало затруднения?», «Что бы вы пожелали?»	Умение определять значимость полученных на уроке знаний и умений для себя.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК 01 ПК 02 ПК 04 ПК 05
Домашнее задание	Обеспечение понимания цели, содержания и способов выполнения домашнего задания. Проверка соответствующих записей.	Предлагает домашнее задание для самостоятельной работы.	Студенты записывают, задание и задают вопросы в случае их возникновения.	Выполнение заданий	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 11 ПК 01 ПК 02 ПК 04 ПК 05

Грядобитова Елена Ивановна,
преподаватель

Сечение геометрического тела плоскостью

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока

Специальность 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле
и общественном питании.

Дисциплина ОП.01 Инженерная графика.

Аннотация

Методическая разработка включает технологическую карту урока с обозначением целей, задач, методов и компетенций, ход учебного занятия приложения, лекцию и приложения. Приложение 1 включает методические указания к выполнению графической работы. Приложение 2 включает тестовое задание. Приложение 3 включает лист-мишень.

Методическая цель: Развитие профессиональных умений обучающихся через использование активных форм и методов обучения.

Вид деятельности	Инженерная графика.
Вид учебного занятия	Комбинированное занятие.
Тема урока	Сечение геометрического тела плоскостью.
Тип урока	Урок ознакомления с новым материалом.
Цели урока:	
образовательные	изучить правила и особенности проецирования усечённых геометрических тел и построения сечений; оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;
развивающие	способствовать формированию умений и навыков построения проекций усечённых геометрических тел; развивать аналитическое и образное мышление; развивать способности к самоанализу и рефлексии;
воспитательные	воспитывать эстетический вкус, аккуратность, ответственность, добросовестное отношение к выполняемой работе; прививать навыки графической культуры; создать атмосферу творческого поиска, эмоциональной приподнятости, радости познания и преодоления

	сложностей при выполнении заданий.
Планируемые результаты:	
усвоенные знания	законы, методы, приемы проекционного черчения;
освоенные умения	выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике;
	оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;
формируемые компетенции	ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
	ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
	ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
	ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
	ПК 1.2. Обеспечивать проведение процессов монтажа, наладки, испытаний, сдачи в эксплуатацию, технического обслуживания, текущего ремонта базовых моделей механического и теплового оборудования.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить процессы монтажа, демонтажа, наладки, испытаний, технического обслуживания, ремонта деталей и узлов механической, гидравлической, электрической частей холодильных машин и установок
	ПК 3.3. Организовывать и выполнять работы по монтажу, наладке, сдаче в эксплуатацию и техническому обслуживанию систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.

Объекты деятельности	комплексный чертеж усеченного геометрического тела – правильной призмы;
	сечение геометрического тела;
Методы проведения	словесный: беседа;
	наглядно-демонстрационные (показ презентации в формате PowerPoint);
	репродуктивный (индивидуальная практическая работа).
Форма проведения	Фронтальная, индивидуальная.
Межпредметная интеграция	ЕН. 01 Математика
	ПМ. 01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического и теплового оборудования организаций торговли и общественного питания
	ПМ. 02 Техническая эксплуатация холодильного оборудования организаций торговли и общественного питания
	ПМ. 03 Проектирование и техническая эксплуатация систем кондиционирования воздуха в организациях торговли и общественного питания.
Ресурсы:	Боголюбов С.К. Инженерная графика. - М.: Машиностроение, 2022. – 352 с.
основная литература	
дополнительная литература	1. Свиридова Т.А. Инженерная графика. Часть II: Учебное иллюстрированное пособие. – М.: Маршрут, 2022. – 56 с.
	2. Бродский А.М., Фазлулин Э.М., Халдинов В.А. Инженерная графика. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 400 с.
	3. Куликов В.П., Кузин А.В., Демин В.М. Инженерная графика. - М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2018. – 368 с.
	4. Боголюбов С.К. Индивидуальные задания по курсу черчения. - М.: Высш. шк., 2019. – 368 с.
	5. Преображенская Н.Г. и др. Черчение. - М.: Вентана – Граф, 2020. - 336 с.
	6. Стандарты ЕСКД.
	7. Стандарты ЕСТД.
	8. Свиридова Т.А. Инженерная графика. Основы машиностроительного черчения. Часть IV: Учебное ил. пособие. – М.: Маршрут, 2019. – 57 с.

Интернет-ресурсы	1. Электронный ресурс «Общие требования к чертежам». Форма доступа: http://www.propro.ru ; 2. Электронный ресурс «Инженерная графика». Форма доступа: http://www.informika.ru
Учебно-наглядные пособия	дидактический материал: тест-задание, указания к выполнению графической работы № 4 «Сечение геометрического тела плоскостью»;
	оценочная ведомость;
	ТСО: система мультимедиа, ноутбук, лицензионное программное обеспечение.
Основные понятия	Проекция, геометрические тела, комплексный чертеж, сечение.

Ход учебного занятия

Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
Организационный момент – 2 мин.	Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку.	Приветствуют преподавателя.
	Дает эмоционально – психологическую установку на урок.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.
Сообщение темы, цели, задач урока и мотивация учебной деятельности – 3 мин.	Организует ситуацию постановки познавательной задачи посредством просмотра видеоролика.	Высказывают мнение о видеоролике, предполагают тематику урока.
	Управляет деятельностью обучающихся при определении темы, постановке цели и учебных задач урока.	Участвуют в определении темы урока, формулировке цели, ставят задачи учебной деятельности на урок.
	Знакомит обучающихся с особенностями и структурой урока.	Выстраивают индивидуальную траекторию успеха собственной деятельности, знакомятся с оценочными ведомостями.
	Определяет способы оценивания познавательной активности обучающихся на каждом этапе урока	

<p>Подготовка к изучению нового материала через повторение и актуализацию опорных знаний – 5 мин.</p>	<p>Организует деятельность обучающихся по повторению основных понятий урока методом мозгового штурма</p>	<p>Дают определения понятиям «проекция», «комплексный чертеж», «вид», «линии проекционной связи», «диметрия», «изометрия».</p>
<p>Ознакомление с новым материалом – 15 мин.</p>	<p>Иницирует и регулирует деятельность обучающихся по определению геометрических фигур и их видов, представление результатов опережающего задания.</p>	<p>Представляют результаты опережающего задания (Студент №1).</p>
	<p>Иницирует и регулирует деятельность обучающихся по определению сечения через представление результатов опережающего задания.</p>	<p>Представляют результаты опережающего задания (Студент №2).</p>
	<p>Знакомит обучающихся с порядком (этапами) построения сечения геометрического тела (призмы) плоскостью.</p>	<p>Ознакомление с новым материалом.</p>
<p>Первичное осмысление и закрепление – 15 мин.</p>	<p>Организует деятельность обучающихся по выполнению I и II этапов графической работы №4 «Сечение геометрического тела плоскостью» по индивидуальным вариантам.</p>	<p>Выполняют индивидуальное задание на построение комплексного чертежа усеченного геометрического тела и нахождения натуральной величины сечения.</p>
	<p>Организует деятельность обучающихся по выполнению тестового задания.</p>	<p>Выполняют тестовое задание по теме урока.</p>
	<p>Иницирует и регулирует деятельность обучающихся по представлению полученных результатов.</p>	<p>Представляют результаты своей деятельности.</p>

Подведение итогов урока – 5 мин.	Организует рефлексивную ситуацию и инициирует деятельность обучающихся по оценке качества выполненных работ.	Оценивают совместную деятельность по достижению результата, заполняя мишень.
	Корректирует деятельность обучающихся исходя из наиболее часто встречаемых нарушений.	Анализируют рабочую ситуацию, осуществляют коррекцию собственной деятельности.
	Выдает задания для домашней и самостоятельной работы, уточняет алгоритм выполнения.	Изучают задания для домашней и самостоятельной работы.

КОНСПЕКТ ЛЕКЦИИ

по теме «Сечение геометрического тела плоскостью»

Перед тем, как перейти к теме сегодняшнего урока, я бы хотела продемонстрировать вам видеоролик, чтобы вы сами могли предположить, о чем сегодня будет идти речь.

Демонстрация видео, во время которого студенты размышляют о теме занятия.

Как Вы уже могли догадаться, тема нашего сегодняшнего занятия: «Сечение геометрических тел (призмы) плоскостью».

«Детали машин и приборов очень часто имеют формы, представляющие собой различные геометрические поверхности, рассеченные плоскостями. Построения аксонометрических проекций усеченных геометрических тел, способствует усвоению основ проекционного черчения, которое неоднократно пригодится в силу вашей будущей профессии при монтаже и ремонте оборудования. Ведь назначение сечений — выявление формы детали в определенном месте. Выполнить сечение проще, чем чертить вид, это уходит меньше времени. А иногда сечение является единственным изображением, с помощью которого можно пояснить форму части детали.

Исходя из темы, как вы думаете, какая цель сегодняшнего нашего занятия?

Ответы обучающихся.

Нам с вами предстоит решить следующие задачи:

- получить навыки построения проекций усеченных геометрических тел на примере правильной шестиугольной призмы;
- научиться строить сечение геометрического тела плоскостью;

- научиться строить натуральную величину сечения и аксонометрическую проекцию тела, усеченного плоскостью.

На сегодняшнем уроке вам предстоит индивидуальная работа, вам необходимо раскрыть ранее изученные понятия, дать определения геометрических тел и сечений, начать выполнять графическую работу №4 «Сечение геометрического тела плоскостью» и ответить на вопросы теста по теме сегодняшнего занятия. Студенты, активно работающие на уроке, получают оценки.

Перед изложением нового материала проведём контроль знаний, полученных ранее, для этого вам необходимо глядя на слайд понять, какое понятие зашифровано и дать ему определение.

Студенты дают ответы и расшифровывают определения.

Проекция	изображение на плоскости проекций предмета, расположенного в пространстве, полученное при помощи прямых линий — лучей, проведенных через каждую характерную точку предмета до пересечения этих лучей с данной плоскостью проекций
Вид	Графическое изображение видимой, обращенной к наблюдателю части поверхности (стороны) предмета
Вид сверху	Вид (проекция) предмета, спроецированный на горизонтальную плоскость проекций (H).
Вид слева	Вид (проекция) предмета, спроецированный на профильную плоскость проекций (W)
Вид спереди	Вид (проекция) предмета, спроецированный на фронтальную плоскость проекций (V).
Комплексный чертеж	изображение на одной плоскости нескольких взаимосвязанных прямоугольных проекций предмета.
Ось проекций	линия пересечения плоскостей проекций.
Линия проекционной связи	прямая, связывающая пары одной и той же точки, и перпендикулярная оси проекций
Фронтально проецирующая прямая –	прямая, перпендикулярная фронтальной плоскости проекций.
Изометрия	аксонометрия с тремя равными показателями искажения.
Диметрия	аксонометрия с двумя равными показателями искажения.
Главный вид	главный вид – изображение предмета на фронтальной плоскости проекций, дающее наиболее полное представление о форме и размерах предмета.

Так как с темой геометрических тел и сечений вы уже сталкивались на других дисциплинах, на прошлом занятии я просила вас подготовить опережающие задания, связанные с нашей сегодняшней темой: «Что такое геометрические тела, какие они бывают?» и «Что такое сечение?».

Студент отвечает домашнее задание по теме «Геометрические тела».

Студент отвечает домашнее задание по теме «Сечение».

Сегодня мы с вами рассмотрим построение сечения геометрических тел плоскостью на примере правильной шестиугольной призмы, при этом разобьем порядок построения на три этапа, указанных на слайде:

1. Построение комплексного чертежа и фигуры сечения;
 2. Построение натуральной величины сечения;
 3. Построение изометрической проекции призмы, усеченной плоскостью;
- Остановимся на каждом этапе подробнее.

В начале нам необходимо построить ось X , на которой расположено основание призмы. Построить осевую линию для фронтальной проекции и центровые линии для горизонтальной проекции. А также дополнительные оси Y и Z .

Построить горизонтальную проекцию шестиугольной призмы. По проекционным связям построить фронтальную и профильную проекцию правильной шестиугольной призмы. Для получения фронтальной проекции – соединить точки на оси x с вершинами призмы на соответствующей плоскости проекции. Для получения профильной проекции – построить вспомогательную прямую под углом 45° к оси. 3 вида правильной 6-угольной призмы готовы.

Затем нам необходимо перейти к построению фигуры сечения. Фигурой сечения называется плоская фигура, которая одновременно принадлежит геометрическому телу и плоскости, которая его пересекает. Для ее построения проводим фронтально-проецирующую секущую плоскость P_x-P_v .

На горизонтальной проекции плоскость сечения совпадает с проекцией основания 12345, на профильной проекции сечение строится путем определения профильных проекций точек 1,2,3,4,5 и их последовательного соединения.

Таким образом, получаем искаженные фигуры сечения призмы плоскостью в трех проекциях: горизонтальной, фронтальной и профильной.

Но нам необходимо знать, как выглядит натуральный вид сечения призмы или действительная величина контура сечения. Его построение проводится с использованием чертежа, полученного на первом этапе.

Для этого используем метод вспомогательных секущих плоскостей.

На произвольном расстоянии и параллельно секущей плоскости P_v-P_x проводим прямую. От фронтальных проекций точек 1, 2, 3, 4, 5 проводим прямые, которые будут перпендикулярны плоскости сечения. Прямые проводим до пересечения с новой плоскостью проекций.

Новые проекции точек 1, 2, 3, 4, 5 получаем, перенося при помощи циркуля горизонтальные проекции данных точек в новую систему координат. Затем точки соединяют. Полученный 5-и угольник и будет являться натуральной величиной сечения правильной 6-угольной призмы.

После того, как построили фигуру сечения, необходимо нанести размерные и выносные линии и обозначить сечение штриховой линией под углом 45°.

На третьем этапе – построении аксонометрической проекции усеченного геометрического тела - нам необходимо: провести две вспомогательные линии под углами 30° и 150° градусов, построить шестиугольник по размерам нашей призмы в изометрии. Затем из каждой вершины шестиугольника поднимаем отрезки, высотой, равной высоте соответствующих отрезков на фронтальной проекции призмы. Соединяем точки. Изометрия готова. Нам остается только оформить чертеж в соответствии с требованиями и заполнить основную надпись.

Мы с вами познакомились с правилами и особенностями проецирования усеченных геометрических тел, в основе которых лежит правило проецирования точки.

Теперь ваша задача состоит в том, чтобы самостоятельно начать выполнять графическую работу, используя методическое пособие, которое лежит у вас на столах, проделав 1 и 2 этап. Варианты заданий вы видите на слайде. a – расстояние от центра фронтальной проекции призмы до точки P_x – начала секущей плоскости). α - (угол наклона секущей плоскости).

Студенты самостоятельно выполняют 1 и 2 этап графической работы.

Уважаемые студенты, выполнение графической работы необходимо прервать, закончить ее вам нужно дома и принести на следующее занятие.

Студенты прерывают выполнение самостоятельной работы.

Мы с вами сегодня изучили тему «Сечения геометрических тел плоскостью». Задача данного этапа занятия – закрепить изученный материал. Для этого ответьте на вопросы теста и решите ребус, на выполнение задания вам дается 7 минут.

Студенты выполняют тестовое задание.

1. Время вышло. Уважаемые студенты, правильные ответы теста вы видите на экране, обменяйтесь, пожалуйста, вашими листами и выполните взаимопроверку.

Спасибо, задание №6 было повышенной сложности, вам нужно было понять по наглядному изображению, какая фраза зашифрована, кто справился с заданием?

Студенты дают ответы на тестовое задание.

Правильную расстановку обозначений вы видите на слайде. Я надеюсь, что фраза: «Желание плюс терпение есть ключ к решению всех наших задач!» станет для вас основополагающей не только на нашем сегодняшнем занятии, но и на протяжении всей жизни!

В конце занятия я бы хотела провести анализ нашей совместной работы. У вас на столах лежат листы-мишени, укажите на них степень усвоения нового материала, активности на занятии, удовлетворенности своей работой, сделав каждый по 4 «выстрела» и соединив полученные точки.

Студенты заполняют мишень-рефлексии.

Ответы рефлексии и оценки. Глядя на ваши ответы, я могу сказать, что поставленные цели занятия достигнуты. Итогом выступают сформированные у вас способности по построению проекций усечённых геометрических тел и сечений. Студенты получают оценки. Итоговые оценки будут выставлены на следующем занятии с учётом качества выполнения чертежа.

Домашнее задание и самостоятельную работу на следующее занятие вы видите на слайде.

Приложение 1

Графическая работа № 4 Сечение геометрических тел (призмы) плоскостью

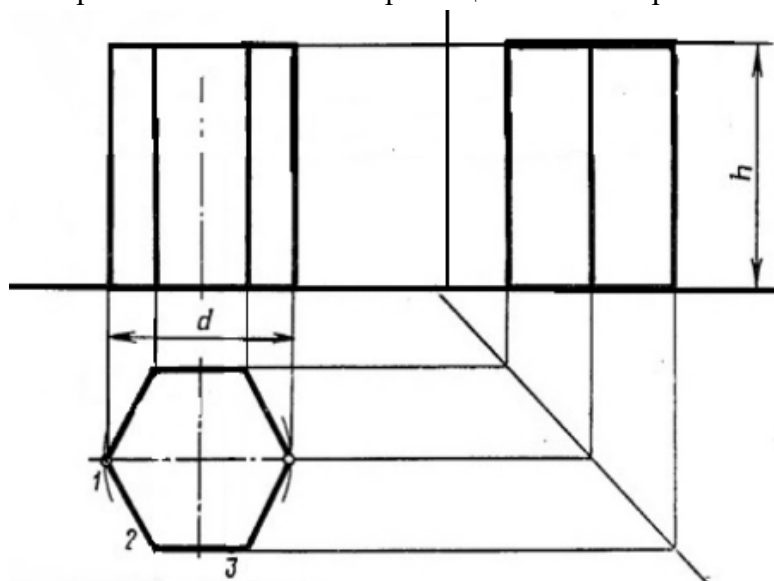
Цель - получение навыков построения проекций усечённых геометрических тел и нахождения натуральной величины сечения.

Инструменты и принадлежности: лист формата А3, набор карандашей, готовальня (циркуль), линейка, набор угольников, транспортир, рейшина.

Порядок выполнения графической работы

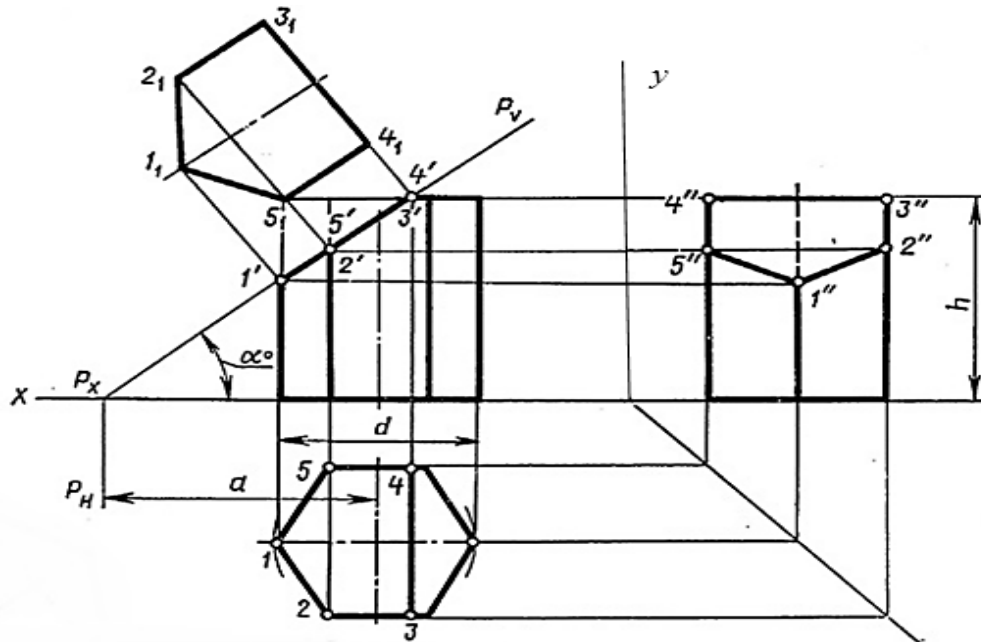
Задание выполняется на листе формата А3. Все линии сначала проводятся тонкими (толщиной от $s/3$ до $s/2$), а затем производится обводка. Толщина основной линии - s . На учебных чертежах сплошную основную толстую линию выполняют обычно толщиной $s = 0,8 \dots 1$ мм. Все надписи выполняются шрифтом.

1. Начертить внутреннюю рамку и рамку основной надписи.
2. Построить комплексный чертёж целого геометрического тела.

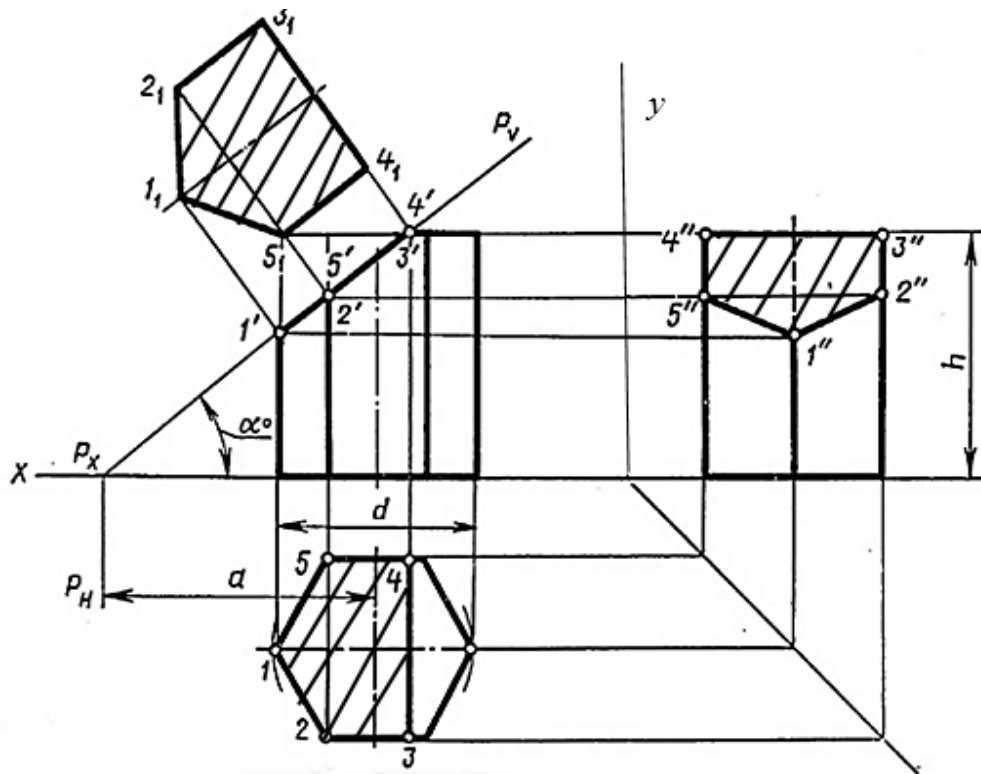


3. Задать положение секущей плоскости. Построить фронтальную, горизонтальную и профильную проекции фигуры сечения.

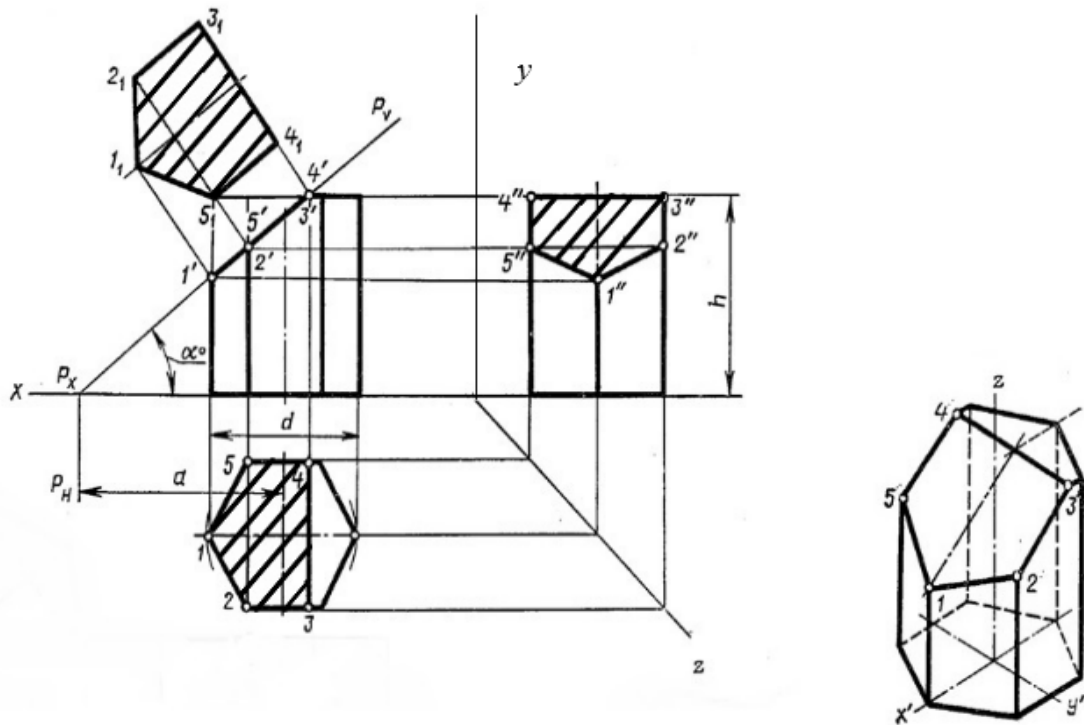
4. Обозначить штриховкой положение сечения в трех проекциях на чертеже.



5. Определить действительный вид фигуры сечения.



6. Построить аксонометрическую проекцию усеченного геометрического тела.



7. Произвести обводку чертежа, проставить размеры.

8. Заполнить основную надпись и провести самоконтроль чертежа.

Обозначение	Номер варианта																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
d	50	55	60	50	56	60	52	55	60	54	55	62	50	56	60	60	52	5	6	54
h	55	60	65	56	62	65	55	60	70	56	62	65	55	60	70	65	55	6	7	56
a	37	60	46	38	66	42	36	66	35	38	65	40	37	60	35	42	36	6	3	38
a°	45	30	45	45	30	45	45	30	45	45	30	45	45	30	45	45	45	3	4	45
																		0	5	

Литература

1. Боголюбов С.К. Инженерная графика. М.: Машиностроение, 2019.
2. Государственные стандарты. ЕСКД - единая система конструкторской документации (Действующий документ).
3. Чекмарев А.А. Справочник по черчению. Учебное пособие для СПО. М.: «Академия», 2020.
4. Электронный ресурс «Общие требования к чертежам». Форма доступа: <http://www.propro.ru>.

Тестирование по теме: «Сечение геометрического тела плоскостью»

1. Сечение – это

а) Изображение предмета, получающегося при мысленном рассечении предмета плоскостью или несколькими плоскостями.

б) Изображение фигуры, получающейся при мысленном рассечении предмета плоскостью или несколькими плоскостями

в) Изображение проекции, получающейся при мысленном рассечении предмета плоскостью или несколькими плоскостями.

2. Сечение применяют для...

а) Выявления внешней формы предмета;

б) Выявления конструктивных элементов детали;

в) Выявления формы и внутреннего устройства предметов

3. Что показывает сечение?

а) На сечениях показано лишь то, что находится в самой секущей плоскости

б) На сечениях показано то, что находится в самой секущей плоскости и за секущей плоскостью;

в) На сечениях показано лишь то, что находится за секущей плоскости;

4. Сечение выделяют...

а) Штриховой линией под углом 45°;

б) Штриховкой под углом 45°

в) Штрих – пунктирной линией под углом 45°;

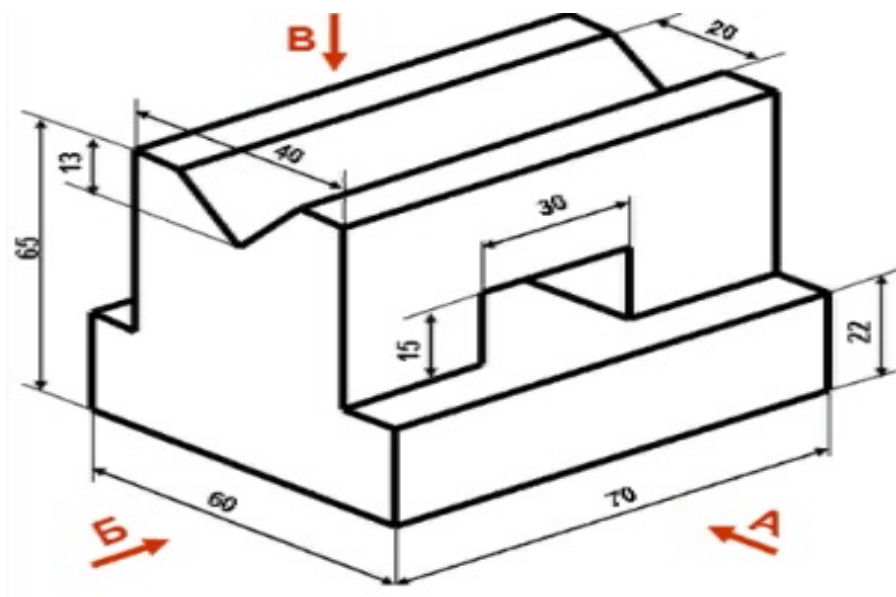
5. Какая фигура получается при пересечении плоскостью многогранника?

а) Овал;

б) Треугольник;

в) Многоугольник.

6. Задание: по наглядному изображению и предложенным вопросам составьте фразу. Для решения данного ребуса вам предлагается ключ.



	Вопросы	Обозначения	Ключ
1.	Вид спереди	Б	ключ
2.	Длина детали	15	задач
3.	Вид сверху	В	терпение
4.	Высота детали	60	к
5.	Вид слева	65	есть
6.	Ширина детали	70	плюс
7.	Ширина отверстия	13	наших
8.	Длина выреза	А	желание
9.	Высота треугольно призмы	30	всех
10.	Высота отверстия	20	решению

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Приложение 3



Железнякова Марина Алексеевна,
преподаватель

Учет материально-производственных запасов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока

Специальность 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

Дисциплина ОП.07 Бухгалтерский учет.

Аннотация.

Методическая разработка включает технологическую карту урока с обозначением целей, задач, методов и компетенций, ход учебного занятия, лекцию и приложения. Приложение 1 содержит схему нормативных документов по учету материально-производственных запасов, на основании которой студенты должны выбрать документы, относящиеся к тому или иному уровню нормативного регулирования запасов в РФ. В приложении 2 представлены задания по вариантам – по подсчету остатков по счету и составлению корреспонденции счетов, для самостоятельного закрепления данного проблемного аспекта. Приложение 3 содержит таблицу, в которой необходимо схематически соотнести название хозяйственной операции с названием документа. В приложении 4 представлена производственная ситуация по проведению инвентаризации в организации, на основании которой студенты самостоятельно должны найти нарушения, допущенные членами инвентаризационной комиссии.

Методическая цель: Формирование познавательной самостоятельности обучающихся в процессе изучения нового материала при освоении учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

Тема урока	Учет материально-производственных запасов (МПЗ)
Цели урока:	
образовательные	создать условия для изучения нормативного регулирования учета материально-производственных запасов, документального оформления МПЗ, правил проведения инвентаризации запасов и отражение ее результатов на счетах бухгалтерского учета;
развивающие	содействовать развитию у обучающихся способности к аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности;
воспитательные	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Планируемые результаты:	формирование системы знаний о синтетическом и аналитическом учете материально-производственных запасов, составлению корреспонденции счетов и подсчету остатков по счетам запасов;
	способность анализировать, преобразовывать и использовать полученную информацию в учебной деятельности и реальной жизни;
	владение навыками поиска актуальной информации в различных источниках;
	умение применять полученные знания в учебной деятельности и реальной жизни.
Формируемые компетенции:	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
Объекты деятельности	запасы, инвентаризация, ПБУ 5/2019 «Учет МПЗ»;
	составление бухгалтерских проводок.
Тип урока	Урок ознакомления с новым материалом.
Методы проведения	словесный: беседа;
	наглядные: электронная презентация;
	практический: задание для самостоятельной работы, решение практических и ситуационных задач, кейсов, составление корреспонденции счетов.
Форма проведения	фронтальная, индивидуальная, в парах.
	ОП.01 Экономика организации;

Межпредметная интеграция	МДК 01.01 Основы планирования и организации логистического процесса в организациях различных сфер деятельности;
	МДК 01.02 Документационное обеспечение логистических процессов.
Ресурсы:	
основная литература	Дмитриева И.М. Бухгалтерский учет. Учебник и практикум для СПО. – 2022 г.
дополнительная литература	Брыкова Н. В. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли. Учебник. - 2020 г.
Интернет-ресурсы	https://www.consultant.ru https://www.minfin.gov.ru
Средства обучения	дидактический материал: опорный конспект, практические задания, бухгалтерские ситуации, схемы документального оформления МПЗ.
Основные понятия	Запасы, инвентаризация, бухгалтерская проводка, корреспонденция счетов, излишки, недостача.

План проведения учебного занятия

Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
Организационный момент.	Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку.	Приветствуют преподавателя.
	Дает эмоционально–психологическую установку на урок.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.
Сообщение темы, цели, задач урока и мотивация учебной деятельности.	Организует ситуацию постановки познавательной задачи посредством просмотра видео ролика, активизируя деятельность обучающихся, определяет тему урока.	Высказывают мнение о просмотренном видео ролике, предполагают тему урока.
	Управляет деятельностью обучающихся при постановке цели и проблемных аспектов.	Участвуют в определении цели урока.

	Знакомит обучающихся с особенностями и структурой урока.	Знакомятся с особенностями и структурой урока.
	Определяет способы оценивания познавательной активности обучающихся на каждом этапе урока.	
Ознакомление с новым материалом.	Знакомит обучающихся с нормативными документами по учету МПЗ, первичными документами по учету МПЗ, правилами проведения инвентаризации запасов и отражением ее результатов на счетах бухгалтерского учета.	Знакомятся с нормативными документами по учету МПЗ, первичной учетной документацией, порядком проведения инвентаризации запасов и отражением ее результатов на счетах бухгалтерского учета.
Первичное осмысление и закрепление.	Иницирует и координирует самостоятельную работу обучающихся по изучению нормативных документов по учету МПЗ.	Соотносят нормативные документы с уровнями регулирования учета в РФ. Работают по вариантам.
	Организует ситуацию представления результатов деятельности обучающихся.	
	Иницирует и координирует самостоятельную работу обучающихся по изучению синтетических и аналитических счетов запасов.	Решают по вариантам задачу по подсчету остатков запасов на конец отчетного периода и составляют корреспонденцию счетов.
	Иницирует и координирует деятельность обучающихся по документальному оформлению МПЗ.	Заполняют в парах схему соотнесения первичных документов с наименованием хозяйственной операции.
	Иницирует и координирует деятельность обучающихся по решению ситуационного задания.	Индивидуально решают ситуационное задание по нахождению нарушений, выявленных при проведении инвентаризации.

Подведение итогов урока.	Организует рефлексивную ситуацию и инициирует деятельность обучающихся по оценке полученных знаний.	Оценивают собственную деятельность по достижению результата.
	Оценивает индивидуальную работу обучающихся.	Осуществляют коррекцию собственной деятельности.
	Выдает домашнее задание, проводит инструктирование по их выполнению.	Знакомятся с особенностями выполнения домашнего задания.

КОНСПЕКТ ЛЕКЦИИ

по теме «Учет материально-производственных запасов»

Ни одно предприятие не обходится без применения производственных запасов в своей хозяйственной деятельности. Торговые организации покупают и продают готовые материальные ценности – товары. Строительные фирмы приобретают стройматериалы и используют их во время выполнения работ. Промышленные предприятия приобретают сырье и материалы, потребляют их в производственном процессе и получают готовую продукцию.

Даже те организации, деятельность которых заключается в оказании услуг, не могут обойтись без определенных производственных запасов, будь то канцелярские товары или топливо для автомобилей. Поэтому их учет, контроль и анализ в процессе производства имеет важное значение в повышении эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

Необходимость грамотного ведения учета материально-производственных запасов в соответствии со стандартами по бухгалтерскому учету, достоверности данных учета и отчетности, а также возможность повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятия за счет рационального и эффективного использования материально-производственных запасов определяют актуальность выбранной темы.

В качестве проблемных аспектов мы сегодня рассмотрим:

1. Нормативное регулирование МПЗ
2. Учет МПЗ
3. Документальное оформление МПЗ
4. Инвентаризация МПЗ и отражение ее результатов на счетах бухгалтерского учета

1. Нормативное регулирование материально-производственных запасов

Основными нормативными документами в области регулирования МПЗ являются:

- Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/2019 устанавливает правила формирования в бухгалтерском учете информации о МПЗ предприятия.

- Методические указания по учету МПЗ. Здесь определен порядок учета некоторых видов МПЗ, в частности, рассмотрены вопросы документального оформления операций с данными ценностями, рассмотрен порядок синтетического и аналитического учета данных операций.

Не менее важными являются и такие документы, как:

- Гражданский кодекс РФ, который регулирует отношения между покупателями и поставщиками и предпринимательские отношения между субъектами экономики, в том числе и по приобретению и реализации материально-производственных запасов.

- Налоговый кодекс РФ, который регулирует порядок расчетов по НДС за приобретенные материально-производственные запасы.

- Закон о бухгалтерском учете, который является основным нормативным документом, который регулирует организацию бухучета и ведения финансовой отчетности всеми субъектами экономики, включая и учет МПЗ.

- «Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств № 49» определяет порядок проведения инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации и оформления ее результатов и др.

Таким образом, МПЗ играют важную роль в деятельности предприятия, так как от их уровня напрямую зависит не только бесперебойность и ритмичность работы предприятия, но и финансовые результаты ее коммерческой деятельности.

Для закрепления данного проблемного аспекта необходимо соотнести документы, регулирующие ведение учета МПЗ с уровнями нормативного регулирования РФ (Приложение 1). Работать будем по вариантам. Каждый вариант из приведенного списка нормативных документов выбирает те, которые относятся к его уровню:

1 уровень – законодательный;

2 уровень – нормативный;

3 уровень – методический;

4 уровень – организационный.

Обучающиеся озвучивают ответы.

Знать нормативное регулирование МПЗ недостаточно для того, чтобы учет велся на должном уровне. Для этого необходимо знать, какие же счета, используются для

ведения материально-производственных запасов. Для этого мы с вами обратимся к следующему проблемному аспекту.

2. Учет материально-производственных запасов.

Для дальнейшего изучения нашей темы нам необходимо с вами изучить аналитический и синтетический учет МПЗ, т.е. выяснить как ведется учет и с использованием каких счетов.

Согласно ФЗ №402 «Аналитический учет МПЗ ведется по местам хранения, видам, наименованиям, сортам и т.д.». Кроме того, все материально-производственные запасы, которые принимаются к учету оцениваются по фактической себестоимости, т.е. по цене приобретения.

Основным регистром аналитического учета движения ценностей является ведомость №10 «Движение материальных ценностей».

Для синтетического учета МПЗ в Плане счетов финансово-хозяйственной деятельности предусмотрены следующие счета:

- Счет 10 «Материалы»;
- Счет 14 «Резервы снижения стоимости материалов»;
- Счет 15 «Заготовление и приобретение материалов»;
- Счет 16 «Отклонение в стоимости материальных ценностей»;
- Счет 19 «НДС по приобретенным ценностям»;
- Счет 41 «Товары»;
- Счет 43 «Готовая продукция».

К счету 10 «Материалы» могут быть открыты следующие субсчета в зависимости от вида деятельности. Для того чтобы составить корреспонденцию счетов вы должны точно определить какие два счета будут использоваться, а за тем определиться с тем какой счет является активным, а какой пассивный.

Все названные счета являются активными.

Структура активного счета представлена на следующем слайде.

Активный счет

Дебет	Кредит
Сальдо начальное	
Хозяйственные операции, вызывающие увеличение данного актива	Хозяйственные операции, вызывающие уменьшение данного актива
Оборот по дебету	Оборот по кредиту
Сальдо конечное = сальдо начальное + оборот по Дт – оборот по Кт	

Мы с вами изучили счета, на которых ведется учет МПЗ, выяснили, что все названные счета являются активными. Сейчас вы будете работать самостоятельно. У вас на столах лежат листочки с заданием. У каждого варианта свой: 1-й вариант подсчитывает сальдо, конечное по счету 41 «Товары», а 2-вариант проставляет корреспонденцию счетов. Время на выполнение 3 минуты. По одному студенту из каждого варианта работают у доски. (Приложение 2).

Обучающиеся озвучивают ответы.

Для того чтобы учет МПЗ был своевременным и точным необходимо вовремя и в срок заполнять первичные учетные документы.

3. Документальное оформление МПЗ

Согласно ФЗ №402 «Все первичные документы должны быть оформлены в момент совершения хозяйственной операции, а если это не представляется возможным – сразу же после ее совершения». Все формы первичным документов представлены в Альбоме унифицированных форм первичных документов. Однако согласно ФЗ №402 организациям дано право самостоятельно разрабатывать формы документов, но они должны содержать обязательные реквизиты, такие как наименование документа, дата составления, наименование организации, наименование лиц, ответственных за совершение операции и подписи ответственных лиц, а также содержание хозяйственной операции и ее основание и измерители (натуральные и денежные).

По учету МПЗ применяется большое количество документов. Для того, чтобы было проще запомнить эти документы, в бухгалтерском учете они делятся на 3 группы:

- документы по поступлению (товарно-транспортная накладная, квитанция, доверенность, счет-фактура);
- документы по учету движения (карточка учета материалов, сличительная ведомость и инвентаризационная опись);
- документы по учету отпуска (лимитно-заборная карта, накладная, акт об оказании услуг).

Мы рассмотрели документы, которые необходимо заполнять при поступлении, выбытии или перемещении запасов в организациях. Сейчас вы должны выполнить практическое задание в парах. Вам необходимо схематически соотнести название документа с наименованием хозяйственной ситуации (Приложение 3). Время на выполнение задания 1 мин.

Для того, чтобы определить насколько правильно и точно ведется учет МПЗ в организациях, необходимо осуществлять контроль за их сохранностью. А контроль за сохранностью запасов в организациях осуществляется одним из методов бухгалтерского учета - инвентаризацией.

4. Инвентаризация МПЗ и отражение ее результатов на счетах бухгалтерского учета.

Об этом мы с вами разговаривали, когда изучали «Основы бухгалтерского учета».

Кто может дать определение инвентаризации?

Ответы обучающихся:

В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?

Ответы обучающихся.

Этапы проведения инвентаризация материально-производственных запасов:

1. Подготовительный этап:

- издание приказа «О порядке проведения инвентаризации»;
- определение сроков проведения инвентаризации и видов проверяемого имущества и др.;
- получение расписок от материально-ответственных лиц;
- формирование инвентаризационной комиссии;
- выведение остатков товарно-материальных ценностей и др.

2. Проведение инвентаризации и составление документов:

- проверка и сопоставление данных инвентаризационных описей и данных бухгалтерского учета;
- составление сличительных ведомостей и определение причин расхождения.

3. Заключительный:

- оформление ведомостей учета результатов инвентаризации;
- внесение соответствующих записей в регистры бухгалтерского учета;
- издание приказа руководителя организации об утверждении результатов инвентаризации.

Если по результатам инвентаризации выявлены излишки, то они приходятся на финансовый результат организации. В Плане счетов бухгалтерского учета предусмотрен счет 91 «Прочие доходы и расходы».

В случае выявления недостачи инвентаризационная комиссия выявляет виновников возникших недостач и принимает решение о порядке их отражения в учете (регулирование инвентаризационных разниц).

Если выявлена недостача необходимо взять объяснение с материально ответственных лиц. Если оно признает свою вину, и согласно возместить недостачу, то она будет удерживаться из заработной платы. Для отражения недостач в Плане счетов бухгалтерского учета предусмотрен счет 94 «Недостачи и потери от порчи».

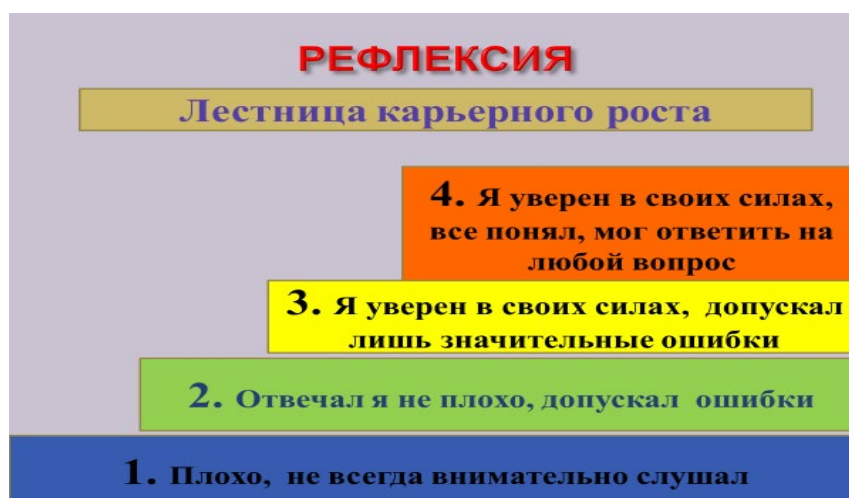
Если материально ответственное лицо не признает своей вину, или его вина не доказана судом, то недостача будет относиться на финансовый результат организации: Дт. 91 Кт 94.

Результаты инвентаризации должны быть отражены в учете и отчетности того месяца, когда была закончена инвентаризация, а по годовой инвентаризации — в годовом бухгалтерском отчете.

Для закрепления данного проблемного аспекта вам необходимо индивидуально прочитать ситуационное задание и выявить нарушения, которые были допущены членами комиссии проведения инвентаризации (Приложение 4).

Сегодня мы с вами проделали большую работу, познакомились с МПЗ, с счетами на которых ведется их учет, рассмотрели группы документов, которые используются при ведении учета МПЗ, изучили этапы проведения инвентаризации, научились составлять корреспонденцию счетов. И в заключении мне бы хотелось узнать ваше мнение об уроке.

На ваших столах лежат карточки с номерами. На экране вы видите лестницу карьерного роста. Пожалуйста, внимательно прочтите каждую ступеньку лестницы и оцените свои знания, которые вы приобрели на сегодняшнем уроке. Поднимите ту цифру, на какой ступеньке лестницы вы находитесь.



Итоги урока. Оценивание.

Домашнее задание: придумать синквейн по теме «Учет МПЗ» и составить корреспонденцию счетов (не менее 10) по поступлению, выбытию и результатам инвентаризации МПЗ. Результаты работы представьте в форме таблицы.

Содержание операции	Дебет	Кредит
Со склада отправлены в производство материалы	20	10
Поступили товары от поставщиков		
Недостача отнесена на виновное лицо		

Задание для самостоятельной работы: подготовьте сообщение на тему «Учет пересортицы, выявленной при проведении инвентаризации».



Задание 2.

Вариант - 1

Оформите активный счет 41 «Товары».

На начало месяца на оптовом складе предприятия находились товары на сумму 500 000 руб. В течение месяца отражены следующие хозяйственные операции, с движением товаров на складе:

1. Получены товары от поставщиков на сумму 150000 руб.
2. Поступили товары на склад от производителей на сумму 75000 руб.
3. Отгружены товары в организацию на сумму 200000 руб.
4. Возвращены бракованные товары на склад на сумму 40000 руб.
5. Получены от поставщиков товары взамен бракованным товарам на сумму 30000 руб.

Вариант - 2

Составьте корреспонденцию счетов:

1. Поступили материалы от поставщика.
2. Отгружены материалы покупателям.
3. Поступила готовая продукция по авансовому отчету.
4. Товары отпущены в основное производство.
5. Внутреннее перемещение материалов произведено в организации.
6. Материалы переданы в основное производство.

Задание 3. Схематически соотнесите название хозяйственной операции с наименованием документа

Хозяйственная операция	Наименование документа
Поступили материалы от поставщиков	ЛЗК, требование-накладная
Учтен НДС	Накладная внутрихозяйственного назначения
Учтены транспортные расходы	Сличительная ведомость
Списаны материалы в производство	Накладная
Отражено внутреннее перемещение	Счет -фактура
Отражена недостача	Акт по оказании услуг по доставке

Задание 4. Ситуационное задание

Руководитель магазина сказал, что на основании изданного им приказа необходимо провести инвентаризацию товаров в магазине. Для ее проведения создана инвентаризационная комиссия, в состав которой вошли три специалиста, а зам. бухгалтера возглавил данную комиссию.

На основании приказа руководителя комиссия приступает к работе.

Когда специалист 1 категории зашел в торговый зал, он вспомнил о том, что одна упаковка вафель и пачка печенья осталась не выложенными на полку торгового зала. Он крикнул другому сотруднику, чтобы тот ее принес и поставил на полку.

Председатель комиссии предлагает начать проводить инвентаризацию.

Однако специалист 1 категории говорит, что специалист 2 категории еще в пути. Но члены инвентаризационной комиссии решают начать проводить инвентаризацию. Бухгалтер, посмотрев в документы, говорит, что по данным бухгалтерского учета на полках должно быть 30 шт. шоколада «Аленка», а когда пересчитали, получилось на одну шоколадку больше. Получается, что выявлен излишек.

Директор спросил у ответственного за данный участок работы, почему у него излишек? Но тот помолчал немного, а затем спросил, можно я сейчас заберу эту лишнюю шоколадку домой. Председатель комиссии сказал, что можно, забирай конечно, что мы не люди что ли?

Выявите нарушения, которые были допущены членами инвентаризационной комиссии при проведении инвентаризации.

Конева Юлия Александровна,
преподаватель

Трудовой договор и порядок его заключения

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

открытого урока

Специальность 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.
Дисциплина ОП.05 Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

Аннотация.

Методическая разработка включает технологическую карту урока с обозначением целей, задач, методов и компетенций, ход учебного занятия, лекцию и приложения. Приложение 1 содержит таблицу, которую обучающиеся заполняют во время урока: в начале урока записывают, что уже знают по изучаемой теме и что желают узнать, а в конце – что узнали и соответствуют ли знания тому, что желали узнать. В приложении 2 представлен образец трудового договора, который поможет студентам более наглядно познакомиться с его содержанием. Приложение 3 содержит выдержки из Трудового Кодекса Российской Федерации для самостоятельного изучения обучающимися с целью решения практических задач и правовых ситуаций. Приложение 4 включает восемь экземпляров трудовых договоров, составленных с нарушением трудового законодательства для выявления обучающимися нарушений. Приложение 5 – домашнее задание.

Методическая цель: Формирование познавательной самостоятельности обучающихся в процессе изучения нового материала при освоении учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

Цели урока:	
образовательные	создать условия для изучения новых понятий, видов трудовых договоров, содержания и особенностей приема на работу; понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
развивающие	способствовать развитию навыков рационального поведения в трудовой деятельности;
воспитательные	воспитывать положительное отношение к межличностному общению.
Планируемые результаты:	формирование системы знаний по заключению трудового договора; способность анализировать, преобразовывать и

	использовать полученную информацию в учебной деятельности и реальной жизни;
	владение навыками поиска актуальной информации в различных источниках;
	умение применять полученные знания в учебной деятельности и реальной жизни;
формируемые компетенции	ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
Объекты деятельности	Трудовой кодекс Российской Федерации;
	трудовой договор.
Тип урока	Урок освоения новых знаний.
Методы проведения	вербальные: беседа;
	наглядные: электронная презентация;
	практический: задание для самостоятельной работы, решение практических задач и правовых ситуаций.
Форма организации обучения	фронтальная, индивидуальная, в парах.
Межпредметная интеграция	ОУП.10 Право; ОП.01 Экономика организации.
Ресурсы:	Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной

основная литература	деятельности в сфере коммерции и торговли: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.
дополнительная литература	Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N197-ФЗ (ред. от 19.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2023)
интернет-ресурсы	https://www.zakonrf.info , https://www.consultant.ru , https://base.garant.ru
Средства обучения	дидактический материал: информационная карта урока, правовой глоссарий, выдержки из Трудового кодекса РФ, задание для самостоятельной работы, практические задачи, правовые ситуации; ТСО: система мультимедиа, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение.
Основные понятия	трудовой договор.

План проведения учебного занятия

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
Организационный момент.	Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку.	Приветствуют преподавателя.
	Дает эмоционально – психологическую установку на урок.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.
Сообщение темы, цели, задачи урока и мотивация учебной деятельности.	Организует ситуацию постановки познавательной задачи, знакомит обучающихся с темой урока.	Знакомятся с темой урока.
	Управляет деятельностью обучающихся при определении цели и проблемных аспектов урока.	Участвуют в определении цели урока.
	Знакомит обучающихся с особенностями и структурой урока.	Знакомятся с особенностями и структурой урока.
	Определяет способы оценивания познавательной активности	

	обучающихся.	
Ознакомление с новым материалом.	Знакомит обучающихся с основными понятиями, содержанием и видами трудового договора, формой и порядком его заключения.	Знакомятся с понятием трудовой договор, содержанием и видами трудового договора, формой и порядком заключения.
		Записывают определение в правовой глоссарий.
Первичное осмысление и закрепление знаний.	Иницирует и координирует самостоятельную работу обучающихся по изучению документов, предъявляемых при заключении трудового договора.	На основании выдержек из Трудового кодекса Российской Федерации самостоятельно изучают статью и определяют необходимые документы.
	Организует ситуацию представления результатов деятельности обучающихся.	
	Иницирует и координирует самостоятельную работу обучающихся по изучению испытательного срока при приеме на работу и его результатов.	На основании выдержек из Трудового кодекса Российской Федерации самостоятельно изучают статьи.
	Иницирует и координирует деятельность обучающихся по решению правовых ситуаций.	Решают правовые ситуации.
	Иницирует и координирует деятельность обучающихся по решению практических заданий.	В парах решают практические задания по теме урока.
Подведение итогов урока	Организует рефлексивную ситуацию и иницирует деятельность обучающихся по оценке полученных знаний.	Оценивают собственную деятельность по достижению результата.
	Оценивает индивидуальную работу обучающихся.	Осуществляют коррекцию собственной деятельности.
	Выдает домашнее задание, проводит инструктирование по их выполнению.	Знакомятся с особенностями выполнения домашнего задания.

КОНСПЕКТ ЛЕКЦИИ

по теме «Трудовой договор и порядок его заключения»

Совсем скоро вы столкнетесь с необходимостью трудоустройства и заключением трудового договора с вашим будущим работодателем. А знаете ли вы, с какими сложностями можно столкнуться в этой, казалось бы, простой ситуации? Какие возможности предоставляет вам действующее законодательство при заключении трудового договора? Сегодня мы рассмотрим трудовой договор и порядок его заключения.

Подумайте, что вы уже знаете о трудовом договоре. Свои соображения запишите кратко в первую колонку таблицы, которая есть у вас на столе в раздаточном материале. Приложение 1.

А теперь я предлагаю вам сформулировать вопросы по поводу того, что вы хотели бы узнать по данной теме и записать их в колонку «Желаю узнать» все той же таблицы.

Исходя из того, что вы хотите узнать, по аналогии с предыдущими занятиями, давайте попробуем сформулировать цель сегодняшнего урока:

– изучить понятие «трудовой договор», его содержание и порядок заключения

В качестве проблемных аспектов мы сегодня рассмотрим:

1. Содержание трудового договора.
2. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора.
3. Особенности приема на работу.

Трудовой договор – это соглашение между работодателем и работником, в соответствии с которым работодатель обязуется предоставить работнику работу по обусловленной трудовой функции, обеспечить условия труда, своевременно и в полном размере выплачивать заработную плату, а работник обязуется лично выполнять определенную этим соглашением трудовую функцию в интересах, под управлением и контролем работодателя, соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, действующие у данного работодателя.

У вас на столах в раздаточном материале имеется образец трудового договора, который поможет вам более наглядно познакомиться с его содержанием. Прошу вас обратить внимание на договор и определить, из каких основных разделов состоит данный трудовой договор.

Количество разделов трудового договора нормативно не регулируется, но представленный образец состоит из 8 разделов.

Содержание трудового договора условно можно разделить на три части.

Первая часть содержит сведения, характеризующие работника и работодателя; вторая – обязательные условия трудового договора и третья – дополнительные условия, которые стороны по своему усмотрению могут

устанавливать или не устанавливать.

В трудовом договоре указываются:

- фамилия, имя, отчество работника и наименование работодателя, заключивших трудовой договор;
- сведения о документах, удостоверяющих личность работника;
- идентификационный номер налогоплательщика (для работодателей);
- сведения о представителе работодателя, подписавшем трудовой договор, и основание, в силу которого он наделен соответствующими полномочиями;
- место и дата заключения трудового договора.

Обязательными для включения в трудовой договор являются следующие условия:

место работы, а в случае, когда работник принимается для работы в филиале, представительстве или ином обособленном структурном подразделении организации - место работы с указанием обособленного структурного подразделения и его местонахождения;

трудовая функция (работа по должности в соответствии со штатным расписанием, профессии, специальности с указанием квалификации; конкретный вид поручаемой работнику работы);

дата начала работы, а в случае, когда заключается срочный трудовой договор, также срок его действия и обстоятельства (причины), послужившие основанием для заключения срочного трудового договора;

условия оплаты труда (в том числе размер тарифной ставки или оклада работника, доплаты, надбавки и поощрительные выплаты);

режим рабочего времени и времени отдыха (если для данного работника он отличается от общих правил, действующих у данного работодателя);

гарантии и компенсации за работу с вредными или опасными условиями труда, если работник принимается на работу в соответствующих условиях, с указанием характеристик условий труда на рабочем месте;

условия, определяющие в необходимых случаях характер работы (подвижной, разъездной, в пути, другой характер работы);

условия труда на рабочем месте;

условие об обязательном социальном страховании работника;

другие условия в случаях, предусмотренных трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права.

Если при заключении трудового договора в него не были включены какие-либо сведения или условия из числа предусмотренных, то это не является основанием для признания трудового договора незаключенным или его расторжения. Трудовой договор должен быть дополнен недостающими сведениями или условиями.

Если в трудовом договоре не определен день начала работы, то работник должен приступить к работе на следующий рабочий день после заключения трудового договора.

В трудовом договоре могут предусматриваться дополнительные условия, не ухудшающие положение работника, в частности:

- об уточнении места работы (с указанием структурного подразделения и его местонахождения) или о рабочем месте;
- об испытании;
- о неразглашении охраняемой законом тайны (государственной, служебной, коммерческой и иной);
- об обязанности работника отработать после обучения не менее установленного договором срока, если обучение проводилось за счет средств работодателя;
- о видах и об условиях дополнительного страхования работника;
- об улучшении социально-бытовых условий работника и членов его семьи;
- об уточнении применительно к условиям работы данного работника прав и обязанностей работника и работодателя, установленных трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права;
- о дополнительном негосударственном пенсионном обеспечении работника.

По соглашению сторон в трудовой договор могут также включаться права и обязанности работника и работодателя. Невключение в трудовой договор каких-либо из указанных прав или обязанностей работника и работодателя не может рассматриваться как отказ от реализации этих прав или исполнения этих обязанностей.

Прежде, чем перейти к изучению сроков трудового договора, предлагаю рассмотреть конкретную производственную ситуацию: Гражданин Зайцев, увидев объявление о вакансии менеджера по закупкам в логистическом центре, пришел в отдел кадров на беседу. Там ему сказали, что готовы взять его на работу, но трудовой договор с ним заключат на год, чтобы проверить хороший ли он работник, а через год будут решать вопрос о продлении договора.

Может ли кто-то из вас, имея жизненный опыт ответить на вопрос: законны ли действия работодателя?

Ответы обучающихся.

Чтобы определить, насколько верны ваши предположения я приведу вам выдержки из ТК РФ.

Трудовые договоры могут заключаться на:

- 1) неопределенный срок;
- 2) определенный срок не более пяти лет (срочный трудовой договор).

Срочный трудовой договор заключается, когда трудовые отношения не могут быть установлены на неопределенный срок с учетом характера предстоящей работы или условий ее выполнения.

Если в трудовом договоре не оговорен срок его действия, то договор считается заключенным на неопределенный срок.

В случае, когда ни одна из сторон не потребовала расторжения срочного трудового договора в связи с истечением срока его действия и работник продолжает работу, условие о срочном характере трудового договора утрачивает силу и трудовой договор считается заключенным на неопределенный срок.

Трудовой договор, заключенный на определенный срок при отсутствии достаточных к тому оснований, установленных судом, считается заключенным на неопределенный срок.

А теперь, исходя из того, что мы узнали, вернемся к нашей производственной ситуации. Законны ли действия работодателя?

Ответы обучающихся.

Трудовой договор заключается в письменной форме, составляется в двух экземплярах, каждый из которых подписывается сторонами.

Один экземпляр трудового договора передается работнику, другой – хранится у работодателя.

Получение работником экземпляра трудового договора должно подтверждаться подписью работника на экземпляре трудового договора, хранящемся у работодателя.

Трудовой договор, не оформленный в письменной форме, считается заключенным, если работник приступил к работе с ведома или по поручению работодателя или его представителя. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой договор в письменной форме не позднее 3 рабочих дней.

У вас на столах имеются выдержки из ТК РФ. Я предлагаю вам ознакомиться со статьей 65 и определить перечень документов, предъявляемых при заключении трудового договора.

Время на выполнение задания 3 минуты.

На экране перечень документов. Определите, какие из них относятся к обязательным при заключении трудового договора:

паспорт или удостоверение личности;

справка об отсутствии судимости (при поступлении на работу, связанную с деятельностью, к осуществлению которой не допускаются лица, имевшие судимость);

документы воинского учета;

трудовую книжку;

документ об образовании или квалификации (если работа, для выполнения которой заключается трудовой договор, требует специальных знаний или подготовки);

страховое свидетельство государственного пенсионного страхования.

Прием на работу оформляется трудовым договором. Работодатель на основании заключенного трудового договора вправе издать приказ или распоряжение о приеме на работу.

При приеме на работу (до подписания трудового договора) работодатель обязан ознакомить работника под роспись с правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами, непосредственно связанными с трудовой деятельностью работника, коллективным договором.

Сейчас я предлагаю вам вернуться к выдержкам из ТК РФ и самостоятельно изучить статью 70 Испытание при приеме на работу и статью 71 Результат испытания при приеме на работу, которые помогут вам в дальнейшем разобраться в правовых ситуациях.

Время на выполнение задания 3 минуты.

На предприятии заключили ряд трудовых договоров с испытательным сроком. В каких случаях имеют место быть нарушения трудового законодательства:

Петрова, 17 лет, была принята на работу лаборантом с месячным испытательным сроком (согласно ст.70 ТК РФ испытание при приеме на работу для лиц, не достигших возраста восемнадцати лет, не устанавливается);

выпускница 2022 года КГГТС Мазурова Алёна (22 года) была принята на работу товароведом с испытательным сроком 3 месяца (не устанавливается испытание для лиц, получивших среднее профессиональное или высшее образование по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам и впервые поступающих на работу по полученной специальности в течение одного года со дня получения профессионального образования);

Зинаида Ивановна, будучи пенсионеркой по возрасту, заключила срочный трудовой договор на 1 год о выполнении работы в должности контролера пропускного пункта с испытательным сроком 2 месяца (при заключении срочного трудового договора на срок от 2 до 6 месяцев испытание не может превышать двух недель, в данном случае договор заключается на год, а значит работодатель имеет право установить испытательный срок 2 месяца).

Вы изучили все основные моменты заключения трудового договора и приема на работу, а теперь я предлагаю вам рассмотреть различные варианты трудовых договоров и определить, имеются ли в данных документах нарушения трудового законодательства.

Время на выполнение задания 5 минут.

Обучающиеся озвучивают ответы.

Занятие подходит к концу, предлагаю вернуться к таблице, которую мы заполняли вначале урока и заполнить колонку «Узнал», в которую вы должны записать, что нового вы узнали и удалось ли вам получить ответы на вопросы, которые вы записали в колонке «Желаю узнать». Приложение 1.

Подведем итоги урока. Выставление оценок.

Домашнее задание: изучить статью 59 ТК РФ Срочный трудовой договор и заполнить таблицу «Заключение срочного трудового договора».

Приложение 1

Трудовой договор и порядок его заключения

Знаю	Желаю узнать	Узнал(а)

Приложение 2

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

24.01.2023

№ 3/22-тд

г. Курск

Общество с ограниченной ответственностью «Clubtk.ru» (ООО «Clubtk.ru»), именуемое в дальнейшем «Работодатель», в лице генерального директора Самсонова Андрея Викторовича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Круглова Ольга Евгеньевна, именуемая в дальнейшем «Работник», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Работник принимается на работу в общество с ограниченной ответственностью «Clubtk.ru» (ООО «Clubtk.ru») (местонахождение - г.Курск), в отдел управления персоналом на должность менеджера по персоналу.

1.2. Рабочее место Работника располагается в помещении №3 отдела управления персоналом.

1.3. Настоящий трудовой договор заключен на неопределенный срок.

1.4. Дата начала работы – 24.01.2023.

1.5. Работнику устанавливается испытание при приеме на работу в целях проверки его соответствия поручаемой работе. Срок испытания - 3 (три) месяца со дня фактического начала работы.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКА

2.1. Работник имеет право на:

2.1.1. Изменение и расторжение трудового договора в порядке и на условиях, которые установлены Трудовым кодексом РФ и иными федеральными законами.

2.1.2. Предоставление работы, обусловленной настоящим трудовым договором, а также рабочего места, соответствующего требованиям охраны труда.

2.1.3. Обеспечение рабочего места оборудованием, инструментами, технической документацией и иными средствами, необходимыми для исполнения трудовых обязанностей.

2.1.4. Своевременную и в полном объеме выплату заработной платы в соответствии с квалификацией, сложностью труда, количеством и качеством выполненной работы.

2.1.5. Обязательное социальное страхование в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

2.2. Работник обязан:

2.2.1. Добросовестно исполнять трудовую функцию, соответствующую должности менеджера по персоналу, закрепленную в должностной инструкции (приложение №1).

2.2.2. Соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, иные нормативные и локальные акты.

2.2.3. Не разглашать конфиденциальную (коммерческую, техническую, персональную) информацию, ставшую ему известной в процессе трудовой функции.

2.2.4. Соблюдать требования по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и производственной санитарии.

2.2.5. Бережно относиться к имуществу Работодателя и других работников и при необходимости принимать меры для предотвращения ущерба имуществу.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТОДАТЕЛЯ

3.1. Работодатель имеет право:

3.1.1. Изменять и расторгать трудовой договор с Работником в порядке и на условиях, которые установлены Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами.

3.1.2. Требовать от Работника исполнения им трудовых обязанностей и бережного отношения к имуществу Работодателя, соблюдения Правил внутреннего трудового распорядка и иных локальных нормативных актов, трудовой дисциплины, правил техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

3.1.3. Поощрять работника за добросовестный эффективный труд в порядке и на условиях, установленных Положением об оплате труда (утв. Приказом от 18.01.2016 №2).

3.1.4. Привлекать Работника к дисциплинарной и материальной ответственности за неисполнение или некачественное исполнение Работником трудовых обязанностей.

3.2. Работодатель обязан:

3.2.1. Соблюдать трудовое законодательство и иные нормативные правовые акты, содержащие нормы трудового права, локальные нормативные акты.

3.2.2. Предоставить Работнику работу в соответствии с условиями настоящего трудового договора.

3.2.3. Обеспечить безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда.

3.2.4. Предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами, технической документацией и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

3.2.5. Вести учет рабочего времени, фактически отработанного Работником.

3.2.6. Обеспечивать Работнику своевременную в полном объеме выплату заработной платы в соответствии с его квалификацией, сложностью труда и качеством выполненной работы.

3.2.7. Знакомить Работника под роспись с принимаемыми локальными нормативными актами, непосредственно связанными с его трудовой деятельностью.

3.2.8. Осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

4. РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ОТДЫХА

4.1. Работнику устанавливается нормальная продолжительность рабочего времени - 40 часов в неделю.

4.2. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени:

- пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье);

- продолжительность ежедневной работы - 8 часов;

- начало работы - 09⁰⁰, окончание работы - 18⁰⁰;

- перерыв для отдыха и питания - 1 час (с 13⁰⁰ до 14⁰⁰).

4.2.1. Работодатель вправе привлекать Работника к работе в выходные и нерабочие праздничные дни, а также к сверхурочной работе в порядке и на условиях, установленных трудовым законодательством.

4.3. Работнику предоставляется ежегодный основной оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней.

4.4. По семейным обстоятельствам и другим уважительным причинам Работнику по его заявлению Работодатель может предоставить отпуск без сохранения заработной платы.

5. УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ ТРУДА

5.1. Заработная плата Работнику начисляется и выплачивается в соответствии с действующей у Работодателя системой оплаты труда.

5.2. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 37 000 (тридцати семи тысяч) рублей в месяц.

5.3. Работнику может быть выплачена премия в размере до 50% оклада при соблюдении условий и порядка, установленных Положением об оплате труда (утв. Приказом от 18.01.2016 №2).

5.4. Заработная плата выплачивается Работнику не реже чем каждые полмесяца (20-го числа текущего месяца - за первую половину месяца и 5-го числа месяца, следующего за отработанным, - окончательный расчет за отработанный месяц). При совпадении дня выплаты с выходным или нерабочим праздничным днем заработная плата выплачивается накануне этого дня. Оплата отпуска производится не позднее чем за три дня до его начала.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, Правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами Работодателя и настоящим трудовым договором.

6.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Работником по его вине возложенных на него трудовых обязанностей к Работнику могут быть применены дисциплинарные взыскания, предусмотренные ст.192 ТК РФ.

6.3. Стороны могут быть привлечены к материальной и иным видам юридической ответственности в случаях и порядке, предусмотренных Трудовым кодексом РФ и иными федеральными законами.

7. ИЗМЕНЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ТРУДОВОГО ДОГОВОРА

7.1. Изменение определенных сторонами условий трудового договора допускается только по соглашению Сторон (за исключением случаев, предусмотренных Трудовым кодексом РФ), которое оформляется дополнительным соглашением, являющимся неотъемлемой частью настоящего трудового договора.

7.2. Настоящий трудовой договор может быть прекращен только по основаниям, предусмотренным Трудовым кодексом РФ и иными федеральными законами.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника

и Работодателя.

8.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

8.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых хранится - у Работодателя, а другой - у Работника.

До подписания настоящего трудового договора Работник ознакомлен со следующими локальными нормативными актами:

Локальные нормативные акты	Подпись работника	Дата ознакомления
Правила внутреннего трудового распорядка (утв. Приказом от 02.07.2014 №40)	<i>Круглова</i>	24.01.2023
Положение о защите персональных данных работников (утв. Приказом от 19.10.2015 №51)	<i>Круглова</i>	24.01.2023
Должностная инструкция менеджера по персоналу (утв. Приказом от 10.11.2015 №37)	<i>Круглова</i>	24.01.2023
Положение об оплате труда (утв. Приказом от 18.01.2016 №2)	<i>Круглова</i>	24.01.2023
Политика о социальных льготах для работников (утв. Приказом от 20.01.2016 №7)	<i>Круглова</i>	24.01.2023

Работодатель:

Общество с ограниченной ответственностью «Clubtk.ru» (ООО «Clubtk.ru»)
Адрес (место нахождения):
123456, г.Курск, ул.Правды, д. 1
ИНН 1111111111
Генеральный директор
Самсонов А.В. Самсонов
24.01.2023

Работник:

Круглова Ольга Евгеньевна
Паспорт: 0022 N 445566 выдан 01.09.2006
отделом УФМС России в г.Курске, 001-002
Место жительства: г.Курск,
ул.Красная, д. 5
Круглова О.Е. Круглова
24.01.2023

Экземпляр трудового договора и приложения №1 получил: *Круглова 24.01.2023*

Приложение 3

ВЫДЕРЖКИ

из Трудового Кодекса Российской Федерации

Статья 65 ТК РФ. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора.

Если иное не установлено настоящим Кодексом, другими федеральными законами, при заключении трудового договора лицо, поступающее на работу, предъявляет работодателю:

- паспорт или иной документ, удостоверяющий личность;
- трудовую книжку и (или) сведения о трудовой деятельности, за исключением случаев, если трудовой договор заключается впервые;

- документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета, в том числе в форме электронного документа;
- документы воинского учета - для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу;
- документ об образовании и (или) о квалификации или наличии специальных знаний - при поступлении на работу, требующую специальных знаний или специальной подготовки;
- справку о наличии (отсутствии) судимости – при поступлении на работу, связанную с деятельностью, к осуществлению которой не допускаются лица, имевшие судимость;
- справку о том, является или не является лицо подвергнутым административному наказанию за потребление наркотических средств или психотропных веществ без назначения врача – при поступлении на работу, связанную с деятельностью, к осуществлению которой не допускаются данные лица.

В отдельных случаях с учетом специфики работы ТК РФ, иными федеральными законами, указами Президента РФ и постановлениями Правительства РФ может предусматриваться необходимость предъявления при заключении трудового договора дополнительных документов.

Запрещается требовать от лица, поступающего на работу, документы помимо предусмотренных ТК РФ, иными федеральными законами, указами Президента РФ и постановлениями Правительства РФ.

При заключении трудового договора впервые работодателем оформляется трудовая книжка. В случае, если на лицо, поступающее на работу впервые, не был открыт индивидуальный лицевой счет, работодателем представляются в соответствующий территориальный орган Фонда пенсионного и социального страхования РФ сведения, необходимые для регистрации указанного лица в системе индивидуального (персонифицированного) учета.

В случае отсутствия у лица, поступающего на работу, трудовой книжки в связи с ее утратой, повреждением или по иной причине работодатель обязан по письменному заявлению этого лица (с указанием причины отсутствия трудовой книжки) оформить новую трудовую книжку.

Статья 70 ТК РФ. Испытание при приеме на работу

При заключении трудового договора в нем по соглашению сторон может быть предусмотрено условие об испытании работника в целях проверки его соответствия поручаемой работе.

Отсутствие в трудовом договоре условия об испытании означает, что работник принят на работу без испытания.

В период испытания на работника распространяются положения трудового

законодательства и иных нормативных актов, содержащих нормы трудового права, коллективного договора, соглашений, локальных нормативных актов.

Испытание при приеме на работу не устанавливается для:
лиц, избранных по конкурсу на замещение соответствующей должности;
беременных женщин и женщин, имеющих детей в возрасте до полутора лет;
лиц, не достигших возраста восемнадцати лет;
лиц, получивших среднее профессиональное образование или высшее образование и впервые поступающих на работу по полученной специальности в течение одного года со дня получения образования;
лиц, избранных на выборную должность на оплачиваемую работу;
лиц, приглашенных на работу в порядке перевода от другого работодателя по согласованию между работодателями;
лиц, заключающих трудовой договор на срок до двух месяцев;
иных лиц в случаях, предусмотренных ТК РФ, иными федеральными законами, коллективным договором.

Срок испытания не может превышать трех месяцев, а для руководителей организаций и их заместителей, главных бухгалтеров, руководителей обособленных структурных подразделений организаций - шести месяцев.

При заключении трудового договора на срок от двух до шести месяцев испытание не может превышать двух недель.

В срок испытания не засчитываются период временной нетрудоспособности работника и другие периоды, когда он фактически отсутствовал на работе.

Статья 71 ТК РФ. Результат испытания при приеме на работу

При неудовлетворительном результате испытания работодатель имеет право до истечения срока испытания расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работника в письменной форме не позднее чем за три дня с указанием причин. Решение работодателя работник имеет право обжаловать в суд.

При неудовлетворительном результате испытания расторжение трудового договора производится без учета мнения профсоюзного органа и без выплаты выходного пособия.

Если срок испытания истек, а работник продолжает работу, то он считается выдержавшим испытание и последующее расторжение трудового договора допускается только на общих основаниях.

Если в период испытания работник придет к выводу, что предложенная ему работа не является для него подходящей, то он имеет право расторгнуть трудовой договор по собственному желанию, предупредив об этом работодателя в письменной форме за три дня.

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР**Вариант – 1**

г.Курск

« 13 » января 2023 года

Общество с дополнительной ответственностью «Промресурс» в лице директора Иванова Константина Сергеевича, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем «Работодатель», с одной стороны и Пересыпкин Илья Михайлович, именуемый в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в общество с дополнительной ответственностью «Промресурс» на должность заместителя директора.

2. Настоящий трудовой договор заключен на неопределенный срок.

3. Дата начала работы – 16 января 2023 года.

4. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 52 000 (пятьдесят две тысячи) рублей в месяц.

5. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

6. Работнику устанавливается испытание при приеме на работу в целях проверки его соответствия поручаемой работе - 9 (девять) месяцев со дня фактического начала работы.

7. Работник обязуется не разглашать конфиденциальную (коммерческую, техническую, персональную) информацию, ставшую ему известной в процессе трудовой функции.

8. Работодатель обязуется:

8.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

8.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами, технической документацией и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

8.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами Работодателя и настоящим трудовым договором.

10. Заключительные положения:

10.1. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

10.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

10.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых хранится - у Работодателя, а другой - у Работника.

Работодатель:

Общество с дополнительной
ответственностью «Промресурс»,
г.Курск, ул.Дзержинского, д.10
ИНН 4623406842

Директор Иванов К.С.Иванов

Работник:

Пересыпкин Илья Михайлович,
г.Курск, пр-т Мира, д.20, кв.210,
паспорт 38 02 412888, выдан
УВД г.Курска 30.06.2002

Пересыпкин И.М.Пересыпкин

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

Вариант – 2

г.Курск

« 2 » февраля 2023 года

Публичное акционерное общество «Сирень», именуемое в дальнейшем «Работодатель», с одной стороны и Сафронова Наталья Сергеевна, именуемая в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в публичное акционерное общество «Сирень», в филиал №3 на должность уборщицы подсобных помещений.

2. Настоящий трудовой договор заключен на неопределенный срок.

3. Дата начала работы – 6 февраля 2023 года.

4. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 18 000 (Восемнадцать тысяч) рублей в месяц.

5. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

6. Работнику предоставляется ежегодный основной оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней.

7. По семейным обстоятельствам и другим уважительным причинам Работнику по его заявлению Работодатель может предоставить отпуск без сохранения заработной платы.

8. Работодатель обязуется:

8.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

8.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

8.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами Работодателя и настоящим трудовым договором.

10. Заключительные положения:

10.1. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

10.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

10.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых хранится - у Работодателя, а другой - у Работника.

Работодатель:

Публичное акционерное общество
«Сирень»,
г.Курск, ул.Красный Октябрь, д.216
ИНН 4653406963

Директор _____ Зайцева
С.И.Зайцева

Работник:

Сафронова Наталья Сергеевна,
г.Курск, ул.Комбайнеров, д.5, кв.12,
паспорт 38 22 854367, выдан
УВД г.Курска 30.12.2022

_____ Сафронова Н.С.Сафронова

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

Вариант – 3

г.Курск

« 2 » марта 2023 года

Общество с ограниченной ответственностью «Лира» в лице директора Сидорова Петра Ивановича, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем «Работодатель», с одной стороны и Чернышев Денис Владимирович, именуемый в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в общество с ограниченной ответственностью «Лира» в отдел логистики на должность кладовщика.

2. Дата начала работы – 6 марта 2023 года.

3. Настоящий трудовой договор заключен на срок 1 (один) год.

4. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 35 000 (тридцать пять тысяч) рублей в месяц.

5. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

6. Работнику устанавливается испытание при приеме на работу в целях проверки его соответствия поручаемой работе - 2 (две) недели со дня фактического начала работы.

7. Работник обязуется не разглашать конфиденциальную (коммерческую, техническую, персональную) информацию, ставшую ему известной в процессе трудовой функции.

8. Работодатель обязуется:

8.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

8.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами, технической документацией и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

8.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами Работодателя и настоящим трудовым договором.

10. Заключительные положения:

10.1. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

10.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

10.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых хранится - у Работодателя, а другой - у Работника.

Работодатель:

Общество с ограниченной
ответственностью «Лира»,
г.Курск, ул.Чайковского, д.231
ИНН 468534873
Директор _____ Сидоров
П.И.Сидоров

Работник:

Чернышев Денис Владимирович,
г.Курск, пр-т Дружбы, д.7, кв.265,
паспорт 38 05 534872, выдан
УВД г.Курска 15.10.2005
_____ Чернышев Д.В.Чернышев

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

Вариант – 4

г.Курск

« 19 » января 2023 года

Закрытое акционерное общество «Огонек», именуемое в дальнейшем «Работодатель», в лице генерального директора Кривоносилова Дмитрия Олеговича, с одной стороны и Смирнова Зинаида Максимовна, именуемая в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в закрытое акционерное общество «Огонек» на должность начальника отдела закупок.

2. Настоящий трудовой договор заключен на неопределенный срок.

3. Дата начала работы – 23 января 2023 года.

4. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 38 000 (Тридцать восемь тысяч) рублей в месяц.

5. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

6. Работнику предоставляется ежегодный основной оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней.

7. По семейным обстоятельствам и другим уважительным причинам Работнику по его заявлению Работодатель может предоставить отпуск без сохранения заработной платы.

8. Работодатель обязуется:

8.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

8.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

8.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами Работодателя и настоящим трудовым договором.

10. Заключительные положения:

10.1. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

10.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

10.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых хранится - у Работодателя, а другой - у Работника.

Работодатель:

Закрытое акционерное общество «Огонек»,
г.Курск, ул.Радищева, д.35
ИНН 4653406963

Генеральный директор

Кривоносилов Д.О.Кривоносилов

Работник:

Смирнова Зинаида Максимовна,
проживающая по адресу: 305000,
г.Курск, ул.Комбайнеров, д.5, кв.12,

Смирнова З.М.Смирнова

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

Вариант – 5

г.Курск

« 9 » марта 2023 года

Хозяйственное товарищество «Мечта» в лице директора Тимофеева Ивана Ивановича, действующего на основании учредительного договора, именуемое в дальнейшем «Работодатель», с одной стороны и Саморуков Игорь Дмитриевич, именуемый в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в общество хозяйственное товарищество «Мечта» в производственный цех разнорабочим.

2. Дата начала работы – 13 марта 2023 года.

3. Дата окончания работы – 12 мая 2023 года.

4. Настоящий трудовой договор заключен на срок 2 месяца на период прохождения профессиональной переподготовки основного рабочего.

5. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 27 000 (двадцать семь тысяч) рублей в месяц.

6. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

7. Работнику устанавливается испытание при приеме на работу в целях проверки его соответствия поручаемой работе - 2 (две) недели со дня фактического начала работы.

8. Работодатель обязуется:

8.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

8.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами, технической документацией и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

8.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами Работодателя и настоящим трудовым договором.

10. Заключительные положения:

10.1. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

10.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

10.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых хранится – у Работодателя, а другой – у Работника.

Работодатель:

Хозяйственное товарищество
«Мечта»,

г.Курск, ул.Вишневая, д.135

ИНН 468534873

Директор _____ Тимофеев

И.И.Тимофеев

Работник:

Саморуков Игорь Дмитриевич,
г.Курск, ул.Яблонева, д.41, кв.54,

паспорт 38 05 534872, выдан

УВД г.Курска 15.10.2005

_____ Саморуков И.Д.Саморуков

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

Вариант – 6

г.Курск

« 13 » марта 2023 года

Производственный кооператив «СтройДом», в лице исполнительного директора Варламова Василия Сергеевича, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем «Работодатель», с одной стороны и Иноземцева Марина Владимировна, именуемая в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в производственный кооператив «СтройДом» в отдел закупок на должность кладовщика.

2. Настоящий трудовой договор заключен на неопределенный срок.

3. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 25 000 (Двадцать пять тысяч) рублей в месяц.

4. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

5. Работнику предоставляется ежегодный основной оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней.

6. Работнику может быть выплачена премия в размере до 50% оклада при соблюдении условий и порядка, установленных Положением об оплате труда.

7. Заработная плата выплачивается Работнику не реже чем каждые полмесяца (20-го числа текущего месяца - за первую половину месяца и 5-го числа месяца, следующего за отработанным, - окончательный расчет за отработанный месяц). При совпадении дня выплаты с выходным или нерабочим праздничным днем заработная плата выплачивается накануне этого дня. Оплата отпуска производится не позднее чем за три дня до его начала.

8. Работодатель обязуется:

8.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

8.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

8.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка и иными локальными нормативными актами Работодателя.

10. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

11. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

Работодатель:

Производственный кооператив
«СтройДом», г.Курск, ул.Мира, д.45
ИНН 49843251452
Исполнительный директор
Варламов В.С.Варламов

Работник:

Иноземцева Марина Владимировна,
г.Курск, ул.Фестивальная, д.25,
кв.76,
паспорт 38 04 854367, выдан
УВД г.Курска 12.04.2004
Иноземцева М.В.Иноземцева

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

Вариант – 7

г.Курск

« 27 » февраля 2023 года

Унитарное предприятие «Агрохолдинг», в лице директора Савенкова Сергея Александровича, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем «Работодатель», с одной стороны и Еремина Анна Алексеевна, именуемая в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в унитарное предприятие «Агрохолдинг» в отдел логистики на должность начальника логистического отдела.

2. Настоящий трудовой договор заключен на неопределенный срок.

3. Дата начала работы – 28 февраля 2023 года.

4. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 43 000 (Сорок три тысячи) рублей в месяц.

4. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

5. Работнику предоставляется ежегодный основной оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней.

6. Работнику может быть выплачена премия в размере до 50% оклада при соблюдении условий и порядка, установленных Положением об оплате труда.

7. Заработная плата выплачивается Работнику не реже чем каждые полмесяца (20-го числа текущего месяца - за первую половину месяца и 5-го числа месяца, следующего за отработанным, - окончательный расчет за отработанный месяц). При совпадении дня выплаты с выходным или нерабочим праздничным днем заработная плата выплачивается накануне этого дня. Оплата отпуска производится не позднее чем за три дня до его начала.

8. Работодатель обязуется:

8.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

8.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

8.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка и иными локальными нормативными актами Работодателя.

10. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

11. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

Работодатель:

Унитарное предприятие
«Агрохолдинг», г.Курск, ул.Новая,
д.15
Директор Савенков С.А. С.А.Савенков

Работник:

Еремина Анна Алексеевна,
г.Курск, ул.Молодежная, д.14, кв.68,
паспорт 38 09 594321, выдан
УВД г.Курска 18.06.2009
Еремина А.А. Еремина

ТРУДОВОЙ ДОГОВОР

Вариант – 8

г.Курск

« 29 » апреля 2022 года

Открытое акционерное общество «Гранит» в лице директора Карпачева Олега Игоревича, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем «Работодатель», с одной стороны и Калинин Павел Алексеевич, именуемый в дальнейшем «Работник» с другой стороны заключили настоящий трудовой договор о нижеследующем:

1. Работник принимается на работу в открытое акционерное общество «Гранит» в отдел доставки водителем.

2. Дата начала работы – 21 февраля 2023 года.

3. Настоящий трудовой договор заключен на 3 (три) месяца на время командировки основного работника.

4. За выполнение трудовой функции Работнику устанавливается должностной оклад в размере 32 000 (тридцать две тысячи) рублей в месяц.

5. Работнику устанавливается следующий режим рабочего времени: пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями (суббота и воскресенье), продолжительность ежедневной работы - 8 часов с 9⁰⁰ до 18⁰⁰, перерыв с 13⁰⁰ до 14⁰⁰.

6. Работнику устанавливается испытание при приеме на работу в целях проверки его соответствия поручаемой работе - 1 (один) месяц со дня фактического начала работы.

7. Работодатель обязуется:

7.1. обеспечить Работнику безопасные условия работы в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности.

7.2. предоставить Работнику оборудованное надлежащим образом рабочее место, обеспечивать его оборудованием, инструментами, технической документацией и иными средствами, необходимыми для исполнения им трудовых обязанностей.

7.3. осуществлять обязательное социальное страхование Работника в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

8. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей и обязательств, установленных законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка, иными локальными нормативными актами Работодателя и настоящим трудовым договором.

9. Заключительные положения:

9.1. Споры или разногласия между Сторонами, возникшие при выполнении условий настоящего договора, подлежат урегулированию путем непосредственных переговоров Работника и Работодателя.

9.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим трудовым договором, Стороны руководствуются законодательством РФ.

9.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых хранится - у Работодателя, а другой - у Работника.

Работодатель:

Открытое акционерное общество
«Гранит»»,
г.Курск, ул.Чехова, д.5,
ИНН 468534873
Директор _____ *Карпачев*
О.И.Карпачев

Работник:

Калинин Павел Алексеевич,
г.Курск, ул.Юности, д.41, кв.5,
паспорт 38 10 975132, выдан
УВД г.Курска 02.02.2010
_____ *Калинин П.А.Калинин*

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ**к уроку по теме «Трудовой договор и порядок его заключения»**

Изучить статью 59 Трудового Кодекса Российской Федерации «Срочный трудовой договор» и заполните таблицу, поставив знак «+» в соответствующую колонку:

№	Срочный трудовой договор может заключаться:	Ответ	
		да	нет
1.	с лицами, принимаемыми для выполнения заведомо определенной работы в случаях, когда ее завершение не может быть определено конкретной датой		
2.	для проведения работ, выходящих за рамки обычной деятельности работодателя, а также работ, связанных с заведомо временным (до одного года) расширением производства или объема оказываемых услуг		
3.	с лицами, достигшими возраста шестнадцати лет		
4.	с гражданами, направленными для прохождения альтернативной гражданской службы		
5.	если в трудовом договоре не оговорен срок его действия		
6.	с лицами, получившими среднее профессиональное образование или высшее образование по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам и впервые поступающими на работу		
7.	с поступающими на работу пенсионерами по возрасту		
8.	на время исполнения обязанностей отсутствующего работника		
9.	с лицами, поступающими на работу по совместительству		
10.	с лицами, приглашенными на работу в порядке перевода от другого работодателя по согласованию между работодателями		

Мишина Оксана Серафимовна,
преподаватель

Семейный бюджет
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока
Специальность 43.01.09 Повар, кондитер.
Дисциплина ОП.12 Основы финансовой грамотности и
предпринимательства.

Аннотация

Методическая разработка включает технологическую карту урока с обозначением целей, задач, методов и компетенций, ход учебного занятия приложения, лекцию и приложения.

Приложение 1 оценочные листы команд для работы в группе.

Приложение 2 содержит раздаточный материал в виде карточек с заданием, где определяют текущие, капитальные и чрезвычайные расходы.

В приложении 3 представлен образец с заданием для решения проблемных ситуаций.

Приложение 4 содержит задачи по сбалансированности семейного бюджета для самостоятельного решения обучающимися.

Приложение 5 включает задачи для составления семейного бюджета и ответа на поставленные вопросы.

В приложении 6 представлен краткий опрос на определение умений и навыков тратить деньги с умом.

Методическая цель: применение метода проблемного обучения через организацию работы в группе при решении проблемной ситуации.

Тема урока	Семейный бюджет
Цели урока:	
образовательные	систематизировать, обобщить и закрепить знания по теме, продолжить формирование умений и навыков решения
развивающие	продолжить формирование навыков умственного труда, логического и аналитического мышления; грамотно формулировать и давать полные ответы, развитие способностей сравнивать и анализировать, формирование навыков расчета текущего бюджета, развитие познавательного интереса к предмету, развитие самостоятельности в принятии решений;
воспитательные	содействовать воспитанию уважения к мнению других, формированию поведения человека в обществе

	(коллективизм, коммуникабельность, уважение друг к другу); воспитание ответственности и умения экономить, уважение к собственности, умение работать в коллективе;
Планируемые результаты:	формирование системы знаний по семейному бюджету
	способность анализировать, преобразовывать и использовать полученную информацию в учебной деятельности и реальной жизни
	владение навыками поиска актуальной информации в различных источниках
	умение применять полученные знания в учебной деятельности и реальной жизни
формируемые компетенции	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Объекты деятельности	решение проблемных ситуаций;
	Анкетирование.
Тип урока	комбинированный с применением электронных образовательных ресурсов
Методы проведения	проблемный, словесный, методы технологии критического мышления;
	наглядные: электронная презентация;
	практический: задания для командной работы, решение практических задач.
Форма организации обучения	фронтальный опрос, групповая работа, применение предыдущих знаний, сравнительный анализ.

Межпредметная интеграция	ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	
Ресурсы:	М.Р. Каджаева; Л.В Дубровская; А.Р. Елисеева Финансовая грамотность.	
основная литература		
дополнительная литература	1. Аузан А.А., Бахтигараева А.И., Брызгалин В.А., Буклемишев О.В., Золотов А.В., Иванов В.В., Никишина Е.Н., Припузова Н.А., Ставинская А.А. Иррациональная экономика: как психология и культура влияют на ваше финансовое благополучие. Москва: Институт национальных проектов, 2020. – 84 стр. 2. В.В Чумаченко А.П Горяев «Основы финансовой грамотности» М. «Просвещение», 2019	
интернет-ресурсы	http://dni-fg.ru/#rec37637602 http://www.cbr.ru/finmarket/protection/finprosvet/ http://www.fgramota.org/	
Средства обучения	создание проблемной ситуации и ее разрешение, получение знаний, выделение главного, закрепление и контроль усвоения;	
	ТСО: система мультимедиа, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение.	
Основные понятия	Семейный бюджет, профицит, дефицит.	
План проведения учебного занятия		
Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
Организационный момент.	Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку.	Приветствуют преподавателя.
	Дает эмоционально–психологическую установку на урок.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.
Сообщение темы, цели, задач урока и	Организует ситуацию постановки познавательной задачи, знакомит обучающихся с темой урока.	Знакомятся с темой урока.

мотивация учебной деятельности.	Управляет деятельностью обучающихся при определении цели и проблемных аспектов урока.	Участвуют в определении цели урока.
	Знакомит обучающихся с особенностями и структурой урока.	Знакомятся с особенностями и структурой урока.
	Определяет способы оценивания познавательной активности обучающихся.	
Повторение изученного материала.	Повторяют знания о семейном бюджете, из чего он складывается.	Повторяют знания о семейном бюджете через блиц-опрос.
Закрепление полученных знаний.	Учатся анализировать основные направления доходов семьи.	Решают задания по определению видов расходов.
	Организует ситуацию представления результатов деятельности обучающихся.	
	Иницирует и координирует деятельность обучающихся по решению проблемных семейных ситуаций.	Решают семейно-хозяйственный ситуации.
	Организует ситуацию представления результатов деятельности обучающихся.	
	Иницирует и координирует деятельность обучающихся по решению практических заданий по сбалансированности семейного бюджета.	В группах решают практические задания и предлагают варианты решения по сбалансированности семейного бюджета.
	Организует ситуацию представления результатов деятельности обучающихся.	
	Иницирует и координирует деятельность обучающихся по составлению семейного бюджета по вариантам.	
Организует ситуацию представления результатов деятельности обучающихся.	В группах по вариантам составляют семейный бюджет и отвечают на поставленные вопросы.	

Подведение итогов урока.	Организует рефлексивную ситуацию и инициирует деятельность обучающихся по оценке полученных знаний.	Оценивают собственную деятельность по достижению результата.
	Оценивает индивидуальную работу обучающихся.	Осуществляют коррекцию собственной деятельности.
	Выдает домашнее задание, проводит инструктирование по их выполнению.	Знакомятся с особенностями выполнения домашнего задания.

КОНСПЕКТ ЛЕКЦИИ

Сегодня на уроке мне хочется предложить вам подумать над словами немецкого писателя Бертольда Авербаха:

«Нажить много денег – храбрость,
сохранить их – мудрость,
а умело расходовать – искусство.»

Как вы считаете, о чем эти слова? (Об экономии денег)

О чем мы сегодня с вами будем говорить? (О деньгах и о том, какую роль они играют в бюджете).

Итак, тема нашего сегодняшнего урока «Семейный бюджет»

Цель урока – систематизировать, обобщить и закрепить знания по теме, продолжить формирование умений и навыков решения проблемных ситуаций и составления семейного бюджета

Задачи урока:

1. Повторить основные понятия.
2. Ответить на проблемные вопросы.
3. Решить проблемные ситуации.
4. Научиться составлять семейный бюджет.

Сегодня вы будете работать семьями. Вы разделитесь, глава семьи впишет фамилию в оценочные листы, которые лежат на столах. На протяжении всего урока глава семьи будет заносить полученные баллы за ответы на вопросы, участие в решении проблемных ситуаций, заданий и задач в оценочную таблицу. В конце я соберу оценочные листы и поставлю оценки.

Чтобы проверить знания, полученные на предыдущем уроке, давайте проведем блиц-опрос. Я задаю семьям вопросы, кто готов ответить – поднимают

руку. Если ответ верный – семья получает 1 балл, если ответ неверный – отвечает другая команда.

- 1) Что такое личный бюджет?
- 2) Что такое семейный бюджет?
- 3) На какие два вида подразделяются семейные доходы?
- 4) Что относится к денежным доходам?
- 5) Что относится к натуральным доходам?
- 6) Может ли семья иметь доходы от предпринимательской деятельности?
- 7) Что такое потребительская корзина?
- 8) Как вы понимаете понятие «дефицит бюджета»?
- 9) Что такое профицит бюджета?
- 10) Что значит сбалансированный бюджет?
- 11) Что представляют собой накопления?
- 12) Обязательно ли семье иметь финансовую подушку безопасности?

Ответы обучающихся.

У вас на столах в раздаточном материале имеются карточки задания. Обсудите в семьях и определите, какие из расходов являются текущими, капитальными или чрезвычайными. Аргументируйте свой ответ. Если семья правильно решает задание, то получает 1 балл.

Ответы обучающихся.

Решение проблемных ситуаций. За следующее задание каждая семья может получить по 2 балла. Проанализируйте проблемную ситуацию в семье и предложите обоснованное решение.

Решение проблемных ситуаций, ответы обучающихся

Сейчас мы попробуем определить сбалансированность семейного бюджета.

Каждой семье дается задание, в котором прописаны доходы и расходы семьи. Ваша задача подсчитать бюджет семьи на месяц и сделать вывод о виде семейного бюджета. За правильный ответ семья получает 3 балла.

Подсчитайте бюджет семьи на месяц и сделайте вывод о виде семейного бюджета.

Студенты озвучивают результаты подсчетов и делают выводы о дефицитном, профицитном или сбалансированном бюджете семьи.

А сейчас я предлагаю вам составить семейный бюджет. Прочитайте текст, распределите доходы и расходы семьи и ответьте на поставленные вопросы. За правильно подсчитанный бюджет семья получает 3 балла и за каждый обоснованный ответ к задаче – по 1 баллу. Время на выполнение задания у вас 15 минут.

А теперь давайте проведем краткий опроса и проверим, умеете ли вы тратить деньги с умом? Вы должны выбрать подходящий вам ответ и подсчитать итоговое количество баллов.

Подсчитайте ваши ответы:

- Более 5 очков – вы умеете правильно расходовать деньги
- 4-5 очков – вам следует подучиться искусству тратить деньги
- Менее 4 очков – срочно заведите тетрадь учета расходов

Подведем итоги урока. Глава семьи, посчитайте полученное вашей семьей количество баллов. В целом работа прошла успешно. Семья _____ получила большее количество баллов, они получают оценки 5. Наиболее активными были..., они тоже получают оценку 5. У остальных будет возможность получить оценку на следующем занятии.

Домашнее задание: составить бюджет своей семьи.

В заключение хочу предложить слова напутствия, которые касаются сегодняшнего урока:

Бюджет – не только все доходы,
 Но и различные расходы!
 Его составить не ленись,
 Вокруг себя ты оглянись!
 Подумай, что нужно купить,
 Чтоб без забот весь месяц жить!
 Сложить доходы не забудь
 И расточительным не будь!
 Пусть лучше будет профицит,
 А не бюджетный дефицит!

Приложение 1.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Семья _____

<i>Задание</i>	<i>Критерий оценивания</i>	<i>Количество баллов</i>
Блиц-опрос	за каждый правильный ответ – 1 балл	
Задание по видам расходов	1 балл	
Проблемная ситуация	2 балла	
Задание по сбалансированности бюджета	3 балла	

Составление бюджета	правильно подсчитан бюджет 3 балла + за каждый обоснованный ответ к задаче по 1 баллу	
ИТОГО:		

Приложение 2.

Текущие расходы	Капитальные расходы	Чрезвычайные расходы
Мобильная связь	Холодильник	Лекарства
Транспорт	Кровать	Ремонт телефона
ЖКХ	Компьютер	Ремонт холодильника
Продукты питания	Образовательные курсы	
Одежда	Шуба	
Медицинское обслуживание		

Приложение 3.

1 ситуация:

- Я предлагаю вам заглянуть в одну семью и посмотреть, как супруги распределяют семейный бюджет.

Муж. Я рассчитывал отложить деньги, чтобы купить ботинки. Ведь скоро осень, пойдут дожди, и мне нечего будет надеть.

Жена. Неужели ты хочешь, чтобы я ходила на работу пешком?! Давай мы купим ботинки потом.

Муж. Ну, в таком случае я не успею купить их до осени. Мне что - мерзнуть?!

Жена. А мне пешком ходить?

Итак, в семье спор. Кто же из супругов прав? На что нужно потратить деньги? Вспомните, что является первоочередной тратой: обувь или проездной?

Вспомним, в каком тоне общались супруги? Они почти кричали друг на друга. Правильно ли это? Почему? (Нет, потому что они лишь поругались, а что делать, так и не решили.)

2 ситуация:

- Посмотрим, как распределяет семейный бюджет другая молодая пара.

Жена. Артем, посчитай, сколько у нас осталось денег?

Муж. 1500 руб.

Жена. До следующей зарплаты сколько осталось?

Муж. 10 дней.

Жена. Давай купим на эти деньги обои в комнату, а то они уже такие старые, некрасивые.

Муж. Ты права. Эти уже какие-то серые, поцарапанные. Давай купим.

Супруги пошли и купили на все оставшиеся деньги обои.

Верно ли супруги поступили? (Нет.)

Почему? (Оставили себя без средств к существованию, а если вдруг заболеешь?)

К какому пункту расходов относится покупка обоев? Это первоочередные расходы? (Нет.)

Как надо было поступить? (Отложить в этом месяце 500 руб. и в следующем 500 руб., а затем купить.)

3 ситуация

Бабушке на юбилей подарили 50 тыс. руб.

Она собрала семейный совет, чтобы решить, как лучше распорядиться деньгами.

Члены семьи предложили варианты:

1. Положить деньги в банк под проценты
2. Отложить на отдых всей семьёй через полгода
3. Потратить деньги на лечение
4. Купить себе подарок
5. Часть положить в банк, часть потратить на лечение 50 000 руб.

Какой вариант вы считаете наиболее рациональным?

Обоснуйте свою позицию.

Приложение 4.

Задание №1.

Семья Ивановых состоит из 4 человек: отец, мать и двое детей 5 и 18 лет. В январе 2023 года семья получила следующие доходы: заработная плата отца 40 тыс. руб., зарплата матери – 25 тыс. руб., стипендия старшего сына – 2 тыс. руб. Кроме того, семья получила дивиденды по акциям в сумме 10 тыс. руб.

На питание было потрачено 25 тыс. руб., ежемесячные коммунальные платежи составили 8 тыс. руб., на развлечения старшего сына выделили 5 тыс. руб., потратили на подарки 9 тыс. руб. и отложили на запланированный летний отдых 30 тыс. руб.

Подсчитать бюджет семьи на месяц и сделайте вывод о виде семейного бюджета.

Задание №2.

Семья Петровых состоит из 6 человек: бабушка, отец, мать и трое несовершеннолетних детей. В феврале 2023 года семья получила следующие

доходы: заработная плата отца 30 тыс. руб., зарплата матери – 20 тыс. руб., пенсия бабушки – 15 тыс. руб.

На питание было потрачено 35 тыс. руб., ежемесячные коммунальные платежи составили 9 тыс. руб., на лекарства бабушке 3 тыс. руб., на хозяйственные нужды – 5 тыс. руб., в школу и дошкольные учреждения детям – 6 тыс. руб., кредит – 9 тыс. руб.

Подсчитать бюджет семьи на месяц и сделайте вывод о виде семейного бюджета.

Задание №3

Семья Сидоровых состоит из 3 человек: отец, мать и сын 15 лет. В феврале 2023 года семья получила следующие доходы: заработная плата отца 45 тыс. руб., зарплата матери – 25 тыс. руб., проценты от депозита в банке составили 4 тыс. руб.

На питание было потрачено 25 тыс. руб., ежемесячные коммунальные платежи составили 6 тыс. руб., на хозяйственные нужды – 4 тыс. руб., накопления на капитальные и чрезвычайные расходы составили 15 тыс. руб.

Подсчитать бюджет семьи на месяц и сделайте вывод о виде семейного бюджета.

Приложение 5.

Задача № 1.

Семья Копейкиных состоит из 3 человек: мать, отец, сын 16 лет. Каждый месяц родители, работающие на авиационном предприятии, получают заработную плату в общей сумме 35 000 руб. Есть у семьи загородный домик, где семья отдыхает только летом, выращивает овощи и фрукты, но мать не умеет делать заготовки, следовательно, все потребляется сразу в течение летних месяцев. Ежемесячно на квартплату уходит около 3 500 руб. На работу и учебу приходится добираться на автобусе всем членам семьи. Каждая поездка для 1 человека составляет 38 рублей в день. Итого за 1 месяц у семьи на транспортные услуги уходит около.....рублей.

На хозяйственно бытовые нужды семья тратит 2000 руб. каждый месяц. Очень любят члены семьи вкусно покушать. В месяц на питание уходит 18 000 руб. Например, каждый день на ужин мать покупает различные виды пирожных, натуральный сок, газированную сладкую воду, разные виды фруктов. В выходные ребенок может пойти на дискотеку, там он еще играет в компьютерные игры на автоматах, хотя дома имеется компьютер.

На все развлечения подросток в месяц тратит по 1800 руб. Были сделаны сезонные покупки, в результате на одежду было потрачено 4 700 рублей.

2400 рублей в месяц на оплату сотовой связи уходит для всех членов семьи. В этом месяце отец заболел гриппом, и пришлось покупать дорогое лекарство за 3000 руб.

Вопросы для семьи Копейкиных:

- Проанализируйте доходную часть семьи. Какой вы дадите совет для улучшения этой части семейного бюджета.

- Проанализируйте расходные статьи семьи. На что больше тратится финансовых средств в вашей семье?

-Что нужно предпринять, чтобы сбалансировать бюджет семьи. В какой части бюджета можно было бы вести расходы более рационально (сократить или исключить какие-то затраты).

Задача № 2.

Семья Рублевых, состоящая из 6 человек: отец, мать, сын-студент, дочь 5-ти лет, дедушка и бабушка, проживают в частном доме, в сельской местности. Родители работают в потребкооперации: отец – плотником, мать – бухгалтером. Ежемесячная заработная плата родителей составляет 29 500 рублей. Пенсии дедушки и бабушки в общей сумме составляют 18 650 рублей.

Сын является студентом ВУЗа, получает стипендию 1 000 рублей. Семья оплачивает проживание сына в однокомнатной квартире в размере 8 000 рублей, а также выделяет ему на карманные расходы ежемесячно по 4 000 рублей. У семьи есть подсобное хозяйство, которое приносит доход в среднем 5 500 рублей (сдача молока, яиц, мяса в кооператив). Коммунальные платежи составляют 3750 рублей: плата за газ 1800 рублей, за воду – 500 рублей, за свет – 850 рублей, за телефон – 600 рублей. Родителям на работу до райцентра приходится добираться на автобусе. Каждая поездка для 1 человека составляет 50 рублей в день. Итого за месяц у родителей уходит на общественный транспорт рублей.

Подсобное хозяйство требует дополнительных вложений. Так на покупку комбикорма для скота в этом месяце было потрачено 3000 рублей, на строительство курятника –10 000 рублей. В месяц на питание семья тратит 15 000 рублей. В связи с плохим самочувствием дедушки купили лекарства на общую сумму 2000 рублей.

Семья отложила на сбережение 5 000 рублей.

Вопросы для семьи Рублевых.

-Если доходы превысили расходы и возник избыток денежных средств, определите равен ли он сумме запланированных сбережений.

- Как вы распорядитесь избыточными денежными средствами?

- Как правильнее распорядиться семье финансами?

Задача № 3

Семья Долларовых состоит из четырех человек: отец, мать, дочь 16 лет, бабушка. Глава семьи возглавляет конструкторский отдел в научно-исследовательском институте, его заработная плата в месяц составляет 40 000 рублей.

Мама начала заниматься предпринимательской деятельностью - салон красоты, ежемесячный среднестатистический доход которого составляет 50 000

рублей. Пенсия бабушки – 7000 рублей. Семья проживает в центре города, в элитном доме, где оплата коммунальных услуг составляет 8000 рублей в месяц. Каждый из родителей имеет автомобиль, один из которых взят в кредит. Оплата кредита и текущие расходы по содержанию автомобилей составляют 17 000 рублей.

Родители определили дочь в колледж при университете с возможным бесплатным зачислением в этот ВУЗ за 11200 рублей в месяц. На хозяйственно-бытовые нужды семья тратит 3000 рублей. Члены семьи часто ужинают в ресторане. В месяц на питание уходит 25 000 рублей. На все развлечения подросток тратит 4000 рублей. 3800 рублей в месяц на оплату сотовой связи уходит на всех членов семьи. В этом месяце бабушку отправили в санаторий, потратив на путевку 25 тысяч рублей.

Вопросы для семьи Долларовых.

- Устраивает ли Вас ситуация сбалансированного семейного бюджета?
- Какая профессия, сфера деятельности, могут обеспечить тот образ жизни, который вы хотели бы вести в будущем?
- Существует ли другой способ, помимо сокращения расходов, сделать бюджет профицитным?

Приложение 6.

Вопрос 1. Вам не хватает денег, которые дают вам родители или частенько приходится одалживать у друзей?

- Хватает как раз на то время, что я рассчитываю (2)
- Иногда приходится занимать (1)
- В свой бюджет никак не укладываюсь (0)

Вопрос 2. Знаете ли вы, сколько вам надо денег на питание в месяц?

- Да, знаю (2);
- Знаю, но приблизительно (1);
- Не знаю (0)

Вопрос 3. Вы увидели в магазине ценную вещь, которую искали долго, но денег на покупку не хватает. Отложите на полчаса товар и побежите за деньгами. Куда?

- Домой или сберегательную кассу (2)
- К знакомым чтобы взять деньги в долг, без твердой уверенности в том, как и когда вы отдадите долг. (0)
- К друзьям, чтобы одолжить без точного срока возврата (1)

Вопрос 4. Купил долгожданную вещь, пригодится она или нет?

- Давно искали, чтобы купить (1)
- Покупка оказалась совсем неожиданной, но удачной (2)
- Неудачная покупка. Вещь лежит без употребления (0)

Финансовое мошенничество и финансовые пирамиды

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

открытого урока

Специальность 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества

Дисциплина ОП.14 Основы финансовой грамотности

Аннотация

Методическая разработка включает технологическую карту урока с обозначением целей, задач, методов и компетенций, ход учебного занятия приложения, лекцию и приложения. Приложение 1 содержит тестовые задания. В приложении 2 представлена памятка для обучающихся «Как защитить себя от финансового мошенничества». Приложение 3 содержит метод рефлексии.

Методическая цель: формирование навыков самостоятельной работы обучающихся при изучении нового материала с помощью решения ситуационных задач.

Цели урока:	
образовательные	сформировать понятие у обучающихся о современных видах финансового мошенничества и представление о финансовой безопасности; сформировать стратегию грамотного поведения в ситуациях растущих финансовых рисков и мошенничества;
развивающие	развивать логическое и критическое мышление; формировать навыки грамотного финансового поведения, умение применять теоретические знания на практике;
воспитательные	прививать устойчивый интерес к будущей профессии; формирование ответственной гражданской позиции.
Планируемые результаты:	формирование гражданской позиции ответственного члена российского общества, уважающего закон и не поддающийся на уловки финансовых мошенников; формирование ответственного отношения к своей семье, основанное на понимании наличия финансовых рисков в интернет – пространстве; понимание необходимости быть осторожным в финансовой сфере, проверять поступающую информацию

	из различных источников (из рекламы, от граждан, из учреждений);
	умение применять полученные знания в учебной деятельности и реальной жизни;
формируемые компетенции	ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Тип урока	Урок изучения нового материала.
Методы проведения	вербальные: беседа;
	наглядные: электронная презентация;
	практические: задания для самостоятельной работы, решение ситуаций.
Форма организации обучения	фронтальная, индивидуальная.
Межпредметная интеграция	ОП.01 Экономика организации.
Ресурсы:	Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. Учреждений чред. Проф. образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 288 с.
основная литература	
дополнительная литература	Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
интернет-ресурсы	https://fmc.hse.ru/ «Федеральный методический центр по

	<p>финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования»;</p> <p>https://fincult.info/ Образовательный сайт «Финансовая культура»;</p> <p>https://businessman.ru/new-kakim-byvaet-moshennichestvo-v-internete.html Интернет-портал BusinessMan.ru / каким бывает мошенничество в интернете? Виды мошенничества в интернете.</p>
--	--

Средства обучения	<p>дидактический материал: информационная карта урока, ситуационные задания, тестовые – задания.</p>
	<p>ТСО: система мультимедиа, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение</p>

План проведения учебного занятия

Этап урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
Организационный момент.	Проверяет явку обучающихся, их готовность к уроку.	Приветствуют преподавателя.
	Дает эмоционально – психологическую установку на урок.	Настраиваются на взаимное сотрудничество.
Сообщение темы, цели, задач урока и мотивация учебной деятельности.	Организует ситуацию постановки познавательной задачи посредством просмотра видеоролика.	Знакомятся с темой урока.
	Управляет деятельностью обучающихся при определении цели и проблемных аспектов урока.	Участвуют в определении цели урока.
	Знакомит обучающихся с особенностями и структурой урока.	Знакомятся с особенностями и структурой урока.
	Определяет способы оценивания познавательной активности обучающихся.	

Овладение новым материалом.	Знакомит обучающихся с основными понятиями, содержанием, видами мошенничества и финансовых пирамид.	Знакомятся с такими видами мошенничества как: скимминг, банкоматы-фантомы, «Ливанская петля», фишинг, телефонное мошенничество, SIM-фрод.
		Знакомятся с видами финансовых пирамид.
Первичное осмысление и закрепление.	Иницирует и координирует самостоятельную работу обучающихся решению ситуационных задач.	Решают представленные ситуационные задачи на основании полученной информации.
	Организует ситуацию представления результатов деятельности обучающихся.	
	Иницирует и координирует самостоятельную работу обучающихся по формулированию правил о том как защитить себя от финансового мошенничества.	Формулируют правила о том как защитить себя от финансового мошенничества.
	Организует деятельность обучающихся по выполнению тестового задания.	Выполняют тестовое задание по теме урока.
	Иницирует и регулирует деятельность обучающихся по представлению полученных результатов.	Представляют результаты своей деятельности.
Подведение итогов урока.	Организует рефлексивную ситуацию и иницирует деятельность обучающихся по оценке полученных знаний.	Оценивают собственную деятельность по достижению результата.
	Оценивает индивидуальную работу обучающихся.	Осуществляют коррекцию собственной деятельности.
	Выдает домашнее задание, проводит инструктирование по их выполнению.	Знакомятся с особенностями выполнения домашнего задания.

КОНСПЕКТ ЛЕКЦИИ

по теме «Финансовое мошенничество и финансовые пирамиды»

Проявляйте заботу о ваших деньгах,
а они, в свою очередь, позаботятся о вас.

Уважаемые студенты, перед тем как перейти к теме сегодняшнего урока, я бы хотела продемонстрировать вам видеоролик, чтобы вы сами могли предположить, о чем сегодня пойдет речь.

Демонстрация видео о финансовом мошенничестве:
<https://youtu.be/B4VXHuo75Ms>

Просмотрев видео, постарайтесь сформулировать тему урока.

Сегодня на уроке мы изучим тему: Финансовое мошенничество и финансовые пирамиды.

В 2022 году злоумышленники провели меньше мошеннических переводов, но смогли украсть больше средств, чем в 2021 году. Рост объемов операций без согласия клиентов произошел вместе с ростом всех электронных переводов.

Всего в 2022 году злоумышленникам удалось украсть у банковских клиентов 14,1 млрд руб.

В течение 2022 года ущерб от действий мошенников в Курской области превысил 350 миллионов рублей.

Исходя из всего услышанного какую бы цель урока, вы поставили перед собой?

Цель: сформировать понятие о современных видах финансового мошенничества и представление о финансовой безопасности.

В качестве проблемных аспектов мы рассмотрим:

1. Финансовое мошенничество с банковскими картами.
2. Финансовые пирамиды.

Итак, первый вопрос нашего занятия:

1. Финансовое мошенничество с банковскими картами.

За последние несколько лет в нашу жизнь уверенными шагами вошли различные, порой даже фантастические технологии, призванные существенно ее облегчить. Так, например, неотъемлемой частью повседневной жизни, которая затрагивает все слои населения, от бабушек, получающих пенсию, до студентов, пользующихся стипендией, стали банковские пластиковые карты.

На фоне цифровизации всех сфер нашей жизни молодежь становится активным пользователем финансовых услуг. Так, каждый третий подросток использует

безналичный способ оплаты, а каждый второй – совершает покупки с помощью смартфона.

Итак, первый вид мошенничества называется скимминг.

1. Скимминг.

Скорее всего, это слово вам не совсем знакомо, хотя для банков оно актуально уже в течение долгих лет. Скиммером называют специальное устройство, которое накладывается на банкомат с целью считать информацию с вашей банковской карты.

Сама схема мошенничества предельно проста. Совершив любую операцию с использованием банкомата, вы беззаботно и ничего не подозревая уходите тратить снятые деньги. В это время мошенники, используя информацию, считанную с помощью скиммера, снимают с вашей банковской карты все или почти все денежные средства. Но ведь, для того чтобы снять деньги, необходимо знать пин-код. Это не становится преградой на пути мошенников. Существует несколько способов, с помощью которых злоумышленники могут его узнать. Самое простое – пин-код может подсмотреть сзади стоящий человек, который и является мошенником. Также существуют более изощренные способы: на клавиатуру распыляется специальный аэрозоль, который позволяет четко увидеть нажатые клавиши, или мошенники могут установить микрокамеру, спрятав ее, например, за рекламный буклет. Еще более сложными способами являются те, при которых используются накладные клавиатуры, идентичные настоящим, или целые накладные панели, устанавливаемые на всю поверхность банкомата.

Распознавать такие скиммеры очень сложно, но для безопасности ваших денег все же нужно. Прежде чем воспользоваться банкоматом, необходимо внимательно его осмотреть, на нем не должно быть каких-либо инородных частей, отличающихся по цвету. Обратите внимание, нет ли в очереди излишне любопытных людей. Если у вас возникли какие-либо сомнения насчет надежности определенного банкомата, следует воспользоваться другим.

2. Банкоматы-фантомы.

Такой вид мошенничества является самым дорогим. Злоумышленники устанавливают копию банкомата. Отличие его от настоящего заключается в том, что, по сути, он является лишь пустой коробкой, оснащенной скиммером. Если вы попытаетесь снять наличность, то на экране будет показано сообщение о неполадках или отсутствии денег в банкомате. При этом информация с вашей карты вместе с введенным пин-кодом уже будет в руках мошенников.

Для того чтобы не пострадать от таких банкоматов-фантомов, следует использовать только проверенные, давно установленные банкоматы. Если же вам приходится снимать средства с незнакомого банкомата, постарайтесь не просто хорошо осмотреть, а и попробовать его сдвинуть. Как правило, поддельные

банкоматы плохо закреплены. Конечно, такое ваше поведение может выглядеть весьма странно, но лучше выглядеть странно, чем потерять все свои деньги.

3. «Ливанская петля».

Этому виду мошенничества больше подходит характеристика «ловкий трюк». Цель данного мошенничества – завладение самой банковской картой, а не информацией с нее. Так, мошеннику не нужно никакого оборудования, все, что ему нужно, – это сделать из фотопленки небольшой кармашек, который помещается в картридер. Края кармашка закрепляются снаружи так, чтобы его потом можно было достать.

Далее ситуация развивается как в кино. Вы намереваетесь снять с помощью банкомата некую сумму денег. Вставляете карту, вводите пин-код, получаете наличность, но в итоге банкомат отказывается вернуть вам вашу банковскую карточку. В момент вашей растерянности из толпы к вам обращается доброжелатель и говорит о том, что может вам помочь, так как сам недавно стал жертвой современных банковских технологий. В процессе этой самой «помощи» мошенник, нажимая различные кнопки, выводит у вас пин-код карты. Стоит ли говорить о том, что у него так и не получится достать вашу кредитку. А после того как вы пойдете в банк решать возникшую проблему, злоумышленник достанет вашу карту из банкомата.

Не стать жертвой такого обмана вам позволит только собственная внимательность. Края «ливанской петли» могут быть заметны визуально или на ощупь. При возникновении каких-либо подозрений не стесняйтесь провести пальцем по картридеру, возможно, это позволит вам избежать обмана. Помните – ни при каких обстоятельствах не стоит сообщать пин-код посторонним лицам.

4. Фишинг.

Фишинг – это тип кибер-преступления, при котором преступники выдают себя за надежный источник в Интернете, чтобы вынудить жертву передать им личную информацию (например, имя пользователя, пароль номер банковской карты и пр.).

Фишинговая атака может принимать различные формы, и, хотя она часто происходит по электронной почте, посылая письма якобы от банка или другой известной организации с просьбой перейти по ссылке и уточнить реквизиты. Ссылка ведет на поддельный сайт, очень похожий на настоящий (заметить отличия можно только внимательно изучив адресную строку, в которой будет фигурировать небольшая «опечатка» в виде лишних символов или замены одной из букв) существует множество различных методов, которые мошенники используют для выполнения своих схем. Это особенно актуально сегодня, когда фишинг продолжает развиваться, порой удивляя своей изощренностью и степенью распространенности.

5. Телефонное мошенничество.

Телефонное мошенничество – это методы вымогательства денег с использованием телефонной связи, как мобильной, так и стационарной. Это могут быть телефонные звонки или sms-сообщение такого характера, который вынуждают потерпевшего перечислить средства. Мошенников такие методы работы привлекают, так как сложно установить личность виновного.

Мошенничество через СМС состоит в том, что в сообщении отправляют информацию, нацеленную на то, чтобы вынудить жертву отправить деньги на счета, на телефон или перезвонить на незнакомый номер.

Призыв о помощи от родственника. Мошенники рассылают сообщения типа «Мама, я в полиции», «Я сбил человека, меня арестовали», «Мне срочно нужна твоя помощь» и т.д. Иногда в тексте прямо просят перечислить деньги на какой-либо счет. Если этого нет, то мошенники рассчитывают, что жертва перезвонит. Результатом такого звонка может быть вымогательство уже в телефонном режиме, снятие денег со счета телефона и т.д.

Блокировка платежной карты. Жертве на телефон приходит СМС типа «Ваша карта в банке X заблокирована. Перезвоните по указанному телефону». Если собственник номера реагирует и перезванивает, варианта исхода два. Первый – уже во время телефонного звонка спишутся все доступные средства со счета. Второй – телефонный мошенник представится сотрудником банка и предложит уточнить данные карты (номер, срок действия и код CV2). После получения такой информации с карты списывают все доступные средства.

Выигрыши в розыгрышах. В сообщениях приходит информация, что абонент стал победителем какого-либо конкурса или розыгрыша, но для получения приза необходимо перезвонить по указанному в смс номеру или перевести небольшую сумму денежных средств на указанные реквизиты.

Требование погасить кредит. Жертве в виде смс приходит требование срочно погасить просроченную задолженность, иногда указывают сразу реквизиты. Жертва, у которой действительно есть кредит, может в спешке перечислить средства. Если же кредит отсутствует, человек звонит и выясняет причину получения сообщения, а во время звонка списывают все средства со счета телефона.

Требование вернуть ошибочный перевод. Мошенники в смс сообщают абоненту, что на его телефон или карточный счет были ошибочно перечислены средства. Их, как правило, просят вернуть, пополнив счет телефона. Указывают обычно небольшие суммы, рассчитывая на то, что абонент не станет проверять свой счет, а просто перечислит средства.

Приведенный перечень примеров смс мошенничества не является исчерпывающим. Большинство из них рассчитаны на то, чтобы жертва под влиянием эмоций совершила обратный звонок.

Как не стать жертвой мошенничества через мобильный телефон. При получении сообщения подобного характера, во избежание потери денежных средств, необходимо:

- Оценить реальность информации. Например, подумать, где мог бы находиться якобы попавший в беду родственник, открывались ли когда-нибудь счета в банке, карта которого будто заблокирована и т.д.

- Обратить внимание на номер отправителя. Мошенники часто используют номера, похожие на номер возможного реального отправителя. Например, в коротком номере банка может быть изменена одна цифра.

- Если получатель решил перезвонить, то на счету к списанию должна быть доступна минимальная сумма.

7. SIM-фрод.

Держатель банковской карты (далее жертва) привязывает к ней (или к интернет-банкингу) номер мобильного телефона для получения SMS-сообщений.

Жертва теряет контроль над своим номером в результате:

- потери SIM-карты;
- кражи мобильного телефона;
- долгого неиспользования номера и следующей за этим перепродажей номера мобильным оператором;
- передачи номера другому лицу (обычно если номер корпоративный);
- другие причины;

Мошенник получает доступ к номеру жертвы в результате:

- нахождения SIM карты;
- похищения (или покупки) чужого телефона (принадлежащего жертве);
- покупки у мобильного оператора SIM-карты с номером ранее отобранным у жертвы за неиспользование;
- сговора мошенника с продавцом в точке продаж оператора связи с использованием поддельных документов с изготовлением дубликата SIM-карты;
- другие возможности.

Мошенник получает SMS уведомления на полученный номер и понимает, что может это использовать в корыстных целях.

Мошенник посылает в банк жертвы SMS-сообщение с инструкцией на совершение платежа в адрес своих счетов (либо в адрес счетов третьих лиц).

Противодействие SIM-фроду.

Для защиты от данного вида мошенничества достаточно соблюдать несколько простых правил:

Старайтесь не оставлять свой мобильный телефон без присмотра, т.к. если к вашему номеру подключен SMS-банкинг, то это уже не телефон, а инструмент доступа к счету.

При смене номера телефона обязательно отключите его от своих карт и интернет-банков во всех банках, клиентами которых являетесь.

В случае потери телефона срочно блокируйте свою SIM-карту и получайте новую.

Каждый раз подписывая анкеты в банках, следите за правильностью указания ваших мобильных телефонов и требуйте удаления информации о старых номерах.

После подключения услуги SMS-информирования (SMS-банкинга) совершите тестовое использование карты для проверки, что к карте подключили правильный номер телефона (сотрудники банков тоже ошибаются).

Обращайте внимание на частое отсутствие связи и особенно по причине вида "не зарегистрирована в сети/сервис не доступен", т.к. это может быть признаком наличия в сети дубликата SIM-карты. В случае подобных проблем уточните у оператора причину (возможную регистрацию дубликата СИМ).

Но, зачастую, причиной возникновения таких ситуаций становится банальная невнимательность со стороны самого владельца карты. Поэтому всегда проявлять осторожность и бдительность.

Задание для закрепления материала.

Ситуация 1.

Вам позвонили на телефон и радостно сообщили: «Вам звонят с радиостанции «Русское Радио»! Поздравляем! Вы стали победителем нашей, совместно с Билайн, игры! Вы выиграли ноутбук! Вы готовы получить приз?» Конечно! Кто не готов? В этом случае вам надо купить очень быстро, в течение часа, 1 карту экспресс-оплаты Билайн номиналом 100 рублей, позвонить по номеру*****. Мы вас соединим с оператором, Вы сообщите номер этой карты, мы их активируем на ваш номер телефона (это непереносимое условие Билайн). И ноутбук будет вашим!

Ответы обучающихся.

Не перезванивайте! Помните, что если вы не слушаете «Русское Радио», не участвуете в их конкурсах, то и на какой-либо приз вы рассчитывать не можете. Будьте бдительны, и все будет хорошо!».

Ситуация 2.

«Я ввел этот номер по ошибке». Представьте ситуацию: 8 Марта, хорошее настроение, застолье, и тут раздается звонок. Вместо поздравлений (а может, и вместе с ними) в трубке вы слышите извинения: «Простите, только что пытался зайти в свой Интернет-банк (кошелек, личный кабинет сотового оператора, и т.д.), но ошибся, и, ввел ваш номер. Пожалуйста, можете скинуть код, который пришел вам в SMS-ке? Он на самом деле мой».

Ответы обучающихся.

Не ожидая подвоха в такой чудесный час, вы решите помочь человеку, а по факту – мошеннику, и отдадите ему данные от своего аккаунта. Никакой чужой

пароль не может прийти на ваш номер телефона. Он не подойдет к другому счету. С помощью секретного кода злоумышленник может поменять настройки Интернет-банка или кошелька, украсть деньги и т.д.

2. Финансовые пирамиды.

Мы изучили с вами мошеннические схемы с банковскими картами, давайте перейдем ко второму вопросу нашего урока и это финансовые пирамиды.

В настоящее время финансовая грамотность населения растет, это проявляется в том числе и в желании людей заниматься инвестициями, но и в этом направлении финансовые мошенники не дремлют.

Финансовая пирамида - это финансовая структура, в которой доход извлекается путем формирования денежных поступлений от привлечения все большего количества инвесторов (участников).

Главная причина, по которой модель финансовой пирамиды до сих пор существует, и, наверное, никогда не исчезнет, - это стремление к легким и быстрым деньгам.

Признаки финансовой пирамиды

Пирамиду распознать довольно просто. Есть очевидные признаки, увидев которые, стоит обходить даже очень выгодное предложение стороной:

- отсутствие лицензии Банка России. Обычно такие компании работают либо как коммерческие предприятия, либо вообще никак не зарегистрированы. Между тем любая финансовая организация в России должна получить лицензию на свою деятельность. Проверить, есть ли у компании такой документ, можно в реестре на сайте Банка России;

- оперирует нереалистичными обещаниями. Стандартно в инвестициях опираются на прибыль чуть выше ставки рефинансирования ЦБ. Фондовый рынок всегда старается ее обогнать, а значит, вкладывая в легальные инструменты, вы сможете увеличить свои вложения на ставку рефинансирования плюс 3–5 п.п. Если организация обещает, а тем более гарантирует прибыли кратно большие, очевидно, использовать она будет для их получения высоко рискованные или незаконные инструменты. Это повод насторожиться;

- не афишируется способ получения прибыли. Вкладывая деньги, вы должны очень четко понимать, за счет чего будет получена прибыль. Если вам обещают доход в 200–300% на спекуляции с неизвестными ценными бумагами, скорее всего, эти инструменты не существуют в реальности. Тем более опасно связываться с компаниями, которые вообще не показывают, во что вкладывают ваши деньги;

- рекрутирование новых клиентов ложится на ваши плечи. Это главный признак пирамидальной структуры;

- нет возможности вернуть вложения. Инвестиции должны быть чем-то обеспечены. А это значит, что если вдруг вы захотите выйти, вам должны вернуть ваши деньги. Если этого не происходит, налицо мошенническая схема;

- организация числится в списке недобросовестных на сайте ЦБ. Там регулярно обновляется список компаний, у которых обнаружены признаки нелегальной деятельности на финансовом рынке;

- у организаторов есть криминальное прошлое, особенно связанное с экономическими преступлениями.

Виды финансовых пирамид:

Одноуровневая пирамида. Это как раз пирамида Понци и, кстати, MMM. Простейший тип мошеннической схемы. Организатор выпускает некие ценные бумаги без достаточного обеспечения или без него вовсе и продает их вкладчикам. Доход первым вкладчикам покрывается за счет новых. Рано или поздно такой пузырь лопается, потому что обеспечения подо все вклады и обещанную прибыль просто нет.

Многоуровневая пирамида. Эта пирамида уже имеет более сложную структуру. Она подразумевает, что вкладчики не просто приносят деньги, но еще и рекрутируют новых вкладчиков, получая за каждого прибыль. Таким образом выстраивается пирамида, где чем ниже уровень, тем больше вкладчиков. Поскольку количество людей, которые потенциально могут стать участниками этой схемы, когда-то заканчивается, то рано или поздно пирамида рухнет. Но чем больше у нее ступеней, тем богаче оказываются те, кто находятся наверху, ведь они получают прибыль от каждого нового рекрутера. Поэтому считается, что выгодно присоединяться к пирамиде на ранних стадиях.

Модель восьми шаров. Мошенники понимают, что за годы существования пирамид на финансовых рынках людей стало все сложнее обманывать. Поэтому они камуфлируют пирамидальную сущность своего предприятия. Примером тому является структура восьми шаров. В ней каждый участник должен привести всего двух новых клиентов, которые в свою очередь приведут тоже всего двух клиентов.

Матричная схема. Здесь принцип еще сложнее. Клиенты выстраиваются в ячейки из определенного количества человек, рекрутируя новых клиентов. Когда ячейка достигает нужного количества участников, они поднимаются на ступень выше, получая при этом определенные бонусы. И так происходит движение вверх по пирамиде.

Современные финансовые пирамиды:

С развитием технологий финансовые мошенники получили больше платформ для действий. Финансовые пирамиды по-прежнему можно встретить везде, их нередко маскируют под современные проекты или игры в сети. Могут встречаться варианты:

- криптопирамиды. Организаторы привлекают желающих инвестировать в новую криптовалюту, но по факту ее нет;
- в социальных сетях. Потенциальных жертв привлекают перспективой вложить небольшую сумму, а получить при выводе в десятки раз больше;
- онлайн-игры с выводом денег. Создают симулятор игры, где большинство данных фиктивные;
- форекс-пирамиды, которые не имеют отношения к реальному валютному рынку, а точно так же имитируют торги.

Решение ситуации

«Новая знакомая предложила вам стать членом очень престижного закрытого молодежного клуба и, при этом, заработать, т.е. стать финансово независимым! В него входят избранные! Клуб очень интересный.

Знакомства в нем могут пригодиться в дальнейшем: в нём состоят дети бизнесменов, известных спортсменов, актеров, политиков. Но вступить в него можно только после внесения членского взноса – 300 рублей. Плата, прямо скажем, символическая для такого уровня. Кроме того, если вам понравится, и вы «приведете» в клуб своих знакомых, то с каждого вновь прибывшего по вашей рекомендации, вы получите 100 рублей. От того, кого приведут они, вы тоже получите проценты! И интересно, и выгодно! Попробуете приумножить капитал?»

Ответы обучающихся.

«Выгода от участия в ней не только сомнительна. Создание финансовой пирамиды преследуется законом!»

Но не только организация финансовых пирамид преследуется по закону.

Хочется еще сказать, что помимо опасности стать жертвой мошенников, существует вероятность самому стать мошенником. Вы должны иметь в виду, что любая мошенническая деятельность преследуется по закону. Уголовное наказание предусмотрено статьей 159 Уголовного кодекса РФ. Не знание закона, не освобождает от ответственности.

Итак, занятие подходит к завершению. Давайте вспомним, с какими видами мошенничества вы познакомились?

Попробуем сформулировать правила, которые помогут нам избежать попадания на удочку мошенников:

ПИН-код — ключ к вашим деньгам;

Не позволяйте никому использовать Вашу банковскую карту;

Немедленно блокируйте карту при ее утере;

Пользуйтесь только защищенными банкоматами;

Пользуйтесь антивирусными программами;

При переводе денег убедитесь в том, кому и зачем вы это делаете;

Советуйтесь только с банком, опасайтесь посторонних.

Как вы думаете, мы достигли сегодняшней цели урока?

Закрепление.

Для закрепления изученного материала, я предлагаю вам работу с тестовым заданием. Критерии оценивания: «5» - соответствует работа, содержащая 5 правильных ответов; «4» - соответствует работа, содержащая 4 правильных ответа; «3» - соответствует работа, содержащая 3 правильных ответа. Время на выполнение задания 2 минуты. После выполнения задания, обучающиеся обмениваются тестами и производят взаимопроверку. Выставляют оценки.

Подведем итоги урока.

А пригодятся ли вам знания, полученные сегодня в повседневной жизни?

Используем метод «Чемодан, мясорубка, корзина». Приложение 3.

Оценивание.

Домашнее задание: решение кейса «Заманчивое предложение» из учебника на стр. 259. Прочитать внимательно историю, описанную в тексте и ответить на вопросы к кейсу.

Тест
Вариант 1

1. Что вы будете делать, если в социальной сети вам пришло сообщение от службы безопасности банка с уведомлением о блокировке вашей карты?

А) Перейду по ссылке, которую мне указали в сообщении, чтобы разблокировать карту.

Б) Не буду ничего делать, так как настоящая служба безопасности банка не рассылает сообщения через социальные сети.

В) Не буду паниковать, но позвоню в банк и заблокирую карту.

2. В социальной сети вам пришло сообщение от лучшего друга с просьбой срочно перевести 1000 рублей на незнакомый номер. Каковы ваши действия?

А) Прежде, чем перевести деньги, созвонюсь с другом и уточню, действительно ли он прислал мне данное сообщение?

Б) Мне ничего не жалко для друга, обязательно переведу.

В) Зачем звонить и уточнять, переведу без разговоров, сумма небольшая.

3. Вам пришло СМС с известного сайта с поздравлением с выигрышем, так как именно вы стали тысячным посетителем. Какая удача! Чтобы получить заветный выигрыш — телефон, необходимо переслать на указанный в СМС адрес копию всех страниц своего паспорта. Как вы поступите?

А) Ура, я выиграл новый телефон! Конечно, перешлю копию паспорта.

Б) Копия паспорта нужна, иначе как доказать, что я победитель? Не очень хочется пересылать, но телефон стоит того.

В) Пересылать копию паспорта не буду. Просто так новые телефоны никому не раздают. А паспортными данными могут воспользоваться мошенники.

4. Вам пришло сообщение на мобильный телефон об ошибочном зачислении 200 рублей. Попросят вернуть на указанный номер. Ваши действия?

А) Я честный, верну без разговоров.

Б) А почему не было СМС от сотового оператора о зачислении средств? Нет, явно деньги мне не поступали, свои отдавать не собираюсь.

В) Подумаю, но, скорее, верну. Вдруг я попаду в подобную ситуацию?

5. Вы решили проверить баланс своей карты через интернет. Зашли на страницу сайта банка, но на первый взгляд показалось, что сайт выглядит необычно: расплывчатый логотип, в строке браузера указано не название банка, а какое-то другое слово, не все ссылки открываются. Будете ли вы вводить логин и пароль для входа в систему?

А) Не буду, так как есть риск отправить свои данные мошенникам.

Б) Введу, просто интернет барахлит.

В) Возможно, на сайте банка ведутся работы, ничего страшного, введу и логин, и пароль.

Тест
Вариант 2

1. Вам пришло СМС с известного сайта с поздравлением о выигрыше, так как именно вы стали тысячным посетителем. Какая удача! Чтобы получить заветный выигрыш – телефон, необходимо переслать на указанный в СМС адрес копию всех страниц своего паспорта. Как вы поступите?

А) Ура, я выиграл новый телефон! Конечно, перешлю копию паспорта.

Б) Копия паспорта нужна, иначе как доказать, что я победитель? Не очень хочется пересылать, но телефон стоит того.

В) Пересылать копию паспорта не буду. Просто так новые телефоны не раздают. А паспортными данными могут воспользоваться мошенники.

2. В социальной сети вам пришло сообщение от лучшего друга с просьбой срочно перевести 1000 рублей на незнакомый номер. Каковы ваши действия?

А) Прежде, чем перевести деньги, созвонюсь с другом и уточню, действительно ли он прислал мне данное сообщение?

Б) Мне ничего не жалко для друга, обязательно переведу.

В) Зачем звонить и уточнять, переведу без разговоров, сумма небольшая.

3. «Поздравляем, вы выиграли в лотерею! Это не розыгрыш, получите 100 тысяч рублей выигрыша!» — такое СМС прислали из Почты России, где вы купали на днях лотерейный билет. Ваши действия.

А) Позвоню на почту, уточню, правда ли это, так как я действительно покупал лотерейный билет.

Б) Это мошенники, удалю СМС.

В) Перешлю данные банковской карты в обратном СМС.

4. Каковы ваши действия, если Министерство здравоохранения предлагает получить компенсацию за некачественные лекарства, купленные через интернет?

А) Мне нужно получить мои деньги обратно! Передам звонящему данные моей карты.

Б) Такой компенсации не существует. Это попытки мошенников украсть информацию и деньги с моей карты.

В) Я, конечно, не покупал никакие лекарства через интернет, но компенсацию получить готов. Сообщу свои данные.

5. Государственная компания предлагает удаленную работу через интернет. Вам не нужно сидеть в душном офисе. Работайте в любое удобное для вас время, получайте высокую заработную плату. Никаких вложений! Ваши действия.

А) Очень интересное предложение! Я всегда мечтал о легкой работе с высоким заработком. Обязательно позвоню по объявлению, мне повезет!

Б) Предложение настораживает легким заработком. Найду на официальном сайте организации телефон горячей линии и уточню, есть ли на самом деле такая вакансия.

В) Попробую позвонить по указанному в объявлении номеру, может, государственная компания действительно набирает людей таким образом.

ПАМЯТКА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КАК ЗАЩИТИТЬ СЕБЯ ОТ ФИНАНСОВОГО МОШЕННИЧЕСТВА

Защищай личную информацию!

Проявляй бдительность при обращении с личными документами и документами родителей (паспортами, водительскими правами, кредитными картами и др.).

Ни в коем случае не сообщай информацию о себе либо о своем финансовом положении тем людям, у которых нет оснований располагать подобной информацией. В особенности это касается номеров кредитных карт и информации о банковских счетах. Помни, что сотрудники банка не будут звонить и спрашивать данные кредитной карты твоих родителей!

Проявляй осмотрительность при выкладывании в сеть личных данных. Ограничь доступ незнакомых людей к информации в социальных сетях, потенциально интересной для мошенников.

Не передавай свой паспорт сомнительным лицам, обещающим вознаграждение за его использование. На тебя может быть оформлен кредит, куплена валюта в больших объемах, оформлен сомнительный перевод денег или получены средства с украденной кредитной карты.

Правильно обращайся с кредитной картой!

Если ты снимаешь деньги в банкомате, при вводе ПИН-кода нужно прикрывать рукой клавиатуру. Храни ПИН-код отдельно от банковской карты, никому не сообщай свой ПИН-код. В случае утери кредитной карты, нужно срочно ее заблокировать, сообщив в банк.

Помни о возможности кибермошенничества!

В твоём компьютере должен быть установлена антивирусная программа, чтобы мошенники не могли похитить твои персональные данные.

Не сообщай пароль доступа к своему электронному кошельку через интернет; используй надежные пароли. Простые пароли легко взламываются! Не забывай выходить из своей учетной записи. Не отвечай на электронные сообщения с запросом об изменениях в параметрах защиты. Все финансовые операции, которые ты совершаешь в сети Интернет, должны осуществляться только на защищенных web-сайтах ("замочек" или буква s). Проявляй осторожность при выходе на сайт, где ты собираешься совершить платежную операцию. Перепроверяй адрес сайта - нет ли там лишних слов или букв.

Помни о поговорке, что бесплатный сыр бывает только в мышеловке!

Критически относись к предложениям получения быстрого и необоснованного дохода. Не поддавайся на уговоры тех, кто обещает тебе быстрое получение крупной суммы денег, особенно, если перед этим необходимо внести какой-то взнос.

Не участвуй в финансовых пирамидах!

Прежде чем принимать участие - собери информацию об этой организации.

Помни о признаках финансовых пирамид: обещание сверхвысокой доходности; требование оплатить вступительный взнос, причем как можно скорее; отсутствие предупреждений о возможных рисках; выплата вознаграждения за привлечение новых вкладчиков; замалчиваются имена руководителей компании и ее реквизиты и др.

Никогда не вкладывай заемные деньги! Никогда не вкладывай последние деньги!

Защити себя сам от финансового мошенничества - не надейся на государство или полицию!

Метод «Чемодан, мясорубка, корзина».



**Чемодан – всё, что пригодится в
дальнейшем**



**Мясорубка – информацию
переработаю.**

Корзина – всё выброшу