Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Вологодской области

«Череповецкий многопрофильный колледж»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ** МАСТЕР - КЛАСС

по теме «Приготовление медальонов из соленого теста»

ППССЗ по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

 Разработчик: Иванова Г.В.

г. Череповец

2017 г.

**ПЛАН ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

**Тема внеклассного мероприятия:** Приготовление медальонов из соленого теста.

**Место проведения:** учебная аудитория.

**Продолжительность:** 30 минут.

**Дидактическая цель:** создать условия для усвоения первичных навыков в знакомых и новых учебных ситуациях.

**Цель занятия:** формирование первичных навыков приготовления медальонов из соленого теста.

**Задачи:**

*Образовательная:* создать условия для формирования первичных навыков приготовления медальонов из соленого теста;

*Развивающая*: развитие первичных навыков самооценки, самоконтроля и рефлексии собственной деятельности с целью последующей корректировки.

*Воспитательная*:формирование профессионального достоинства, инициативы, развитие индивидуальности, формирование у студентов эстетического вкуса.

**Тип урока:** формирование первичных навыков

**Вид урока:** практическая отработка.

**Методы обучения:**

- словесный: объяснение;

- наглядный: демонстрация презентации поделок из соленого теста, демонстрация наглядных пособий, сделанных преподавателем;

- практический:практическая отработка медальонов из соленого теста;

 - исследовательский: сбор данных, обсуждение полученных данных, формулировка обобщений, выводов;

- рефлексивный: итоговая по занятию.

**Принципы:**

- коммуникативной направленности**,**

- индивидуального и дифференцированного подхода,

- деятельностного подхода в обучении,

- прочности усвоения знаний,

- наглядности, доступности и посильности.

**Форма организации работы на учебном занятии:**  индивидуальная.

**Деятельность студентов:** индивидуальная работа, работа в коллективном обсуждении.

**Методическое и дидактическое сопровождение занятия:** слайдовая презентация в POWEPPOWT; муляжи из соленого теста

**Ход учебного занятия**

|  |
| --- |
| **Деятельность** |
| **преподавателя** | **студента** |
| Приветствие. Представление. Определение готовности студентов к работе. | Формулируют вывод о своей готовности к внеклассному мероприятию. |
| 1.Излагает студентам теоретический материал по приготовлению соленого теста2. Демонстрирует замес соленого теста и3. Демонстрирует студентам изделия из соленого теста в виде фигурок, картин, демонстрирует муляжи. | - Воспринимают, запоминают технологию приготовления соленого теста.- Изучают слайдовую презентацию и муляжи приготовленные преподавателем. |
|  1.На практике показывает студентам приготовление теста и медальонов из него.2. Наблюдает за деятельностью студентов, при необходимости консультирует.3. Осуществляет обход с целью проверки правильности организации рабочего места.4. Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда.5. Принимает готовые изделия, оценивает и комментирует выполненное задание. | - Получают сырьё, необходимое для выполнения практического задания и проверяют его качество и соответствие технологическим требованиям.- Производят взвешивание продуктов и измерение ингредиентов.- Подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для выполнения задания.- В соответствии с требованиями осуществляют организацию рабочего места.- Замешивают тесто и приготавливают предложенные медальоны.- При возникновении затруднений обращаются за помощью к преподавателю.- Подготавливают готовое изделие к демонстрации.- Самостоятельно оценивают готовые медальоны.- Убирают рабочие места. |
| 1. Организует обсуждение, анализирует итоги занятия | - Анализируют затруднения при усвоении материала. |
| Выдаёт домашнее задание (приготовление поделок в виде картин). | Определяют для себя уровень домашнего задания |

**Список используемой литературы**

Основные источники для студентов:

* 1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: Учеб.пособие для НПО – Ростов н/Д.: Феникс, 2012.

Дополнительные источники:

 1.ДанкевичЕ.Лепим из соленого теста. М. 2009.

 2. Хапанова И.Н. Соленое тесто – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2010.

 3. Соленое тесто: украшения, сувениры, поделки. М.: Издательство Экспо, 2010