

Ясиноватский профессиональный строительный лицей

Урок – проэКТ
производственного обучения
по профессии «Повар, кондитер»
на тему «Кулинарное путешествие
по странам мира»

Выполнила: мастера п/о
Гладышева С.Л.

г. Ясиноватая 2015г.

Урок-проект производственного обучения
«Кулинарное путешествие по странам мира».

Профессия "Повар, кондитер",

Мастер п/о Гладышева С.Л.

Цели:

1. Интеграция общеобразовательного профессионального цикла учебного плана профессиональной образовательной программы.
2. Привитие интереса обучающихся к предмету через изучение профессии и профессиональной деятельности.
3. Обобщение и систематизация компетентностей обучающихся по предметам: география, история и «Кулинария», производственному обучению.

Задачи:

- развитие навыков исследовательской деятельности;
- отработка профессиональных навыков по первичной и тепловой обработке продуктов, приготовление вторых горячих блюд;
- развитие коммуникативных навыков умений работы в команде;
- воспитание толерантности и уважение к культуре разных народов.

Описание проекта:

Вопросы учебной темы:

1. Политическое, экономическое, географическое положение стран мира.
2. Культура и быт стран мира.
3. Технология приготовления вторых горячих блюд, правила подачи.

Темы исследований обучающихся:

1. «Приглашение к путешествию» - экскурсия по стране. (Великобритания, Испания, Италия, Германия, Франция, Япония, Африка, Америка, Россия, Польша, Финляндия, Индия, Азербайджан, Швейцария)
2. Выявление особенностей национальной кухни стран мира
3. Практическая работа по приготовлению блюд.

Проект соответствует тематическому планированию:

1. Общая характеристика стран мира – география.
2. Культура и быт стран мира – история.
3. Приготовление вторых горячих блюд – «Кулинария», производственное обучение.

Предметные области:

Новейшая история, социально-экономическая география, профессиональный цикл (теоретическое и практическое обучение), информационные технологии.

Представление результатов деятельности по проекту:

1. Презентации обучающихся.
2. Публикации (туристический проспект).
3. Практическая работа: приготовление и подача блюд.

Программно-техническое обеспечение:

Компьютер

доступ в Интернет

принтер

сканер

Программное обеспечение:

- мультимедийные энциклопедии.
- программы работы с мультимедиа
- материалы на печатной основе
- Интернет резервы

Дополнительное оборудование:

- рабочие ученические места на базе столовой училища
- посуда, инвентарь, сырье
- географическая карта «Политическая карта мира»
- магнитофон
- видео оборудование

Ход урока:

- 1.** Вступительное слово руководителей проекта: объявление темы, постановка целей и задач.
- 2.** Путешествие по странам мира – представление итогов работы по проекту объединяет ведущий в роли туриста, посещающего страны: Великобританию, Испанию, Италию, Германию, Францию, Японию, Африку, Америку, Россию, Польшу, Финляндию, Индию, Азербайджан, Швейцарию.
- 3.** Защита работы по проектной деятельности происходит по направлениям:
 - Географы – презентация;
 - Историки – публикация
 - Кулинары – национальное горячее второе блюдо
- 4.** Дегустация
- 5.** Оценивание:
 - Самооценка
 - Оценка педагогов
 - Оценка коллег по группе
- 6.** Подведение итогов.