

Методична мета викладача: Розвиток особистості шляхом впровадження проектних технологій

План практичної роботи

Дата проведення 13.03.2019 р.

Предмет. Технології.

Тема програми: Сучасні підходи до використання молекулярної кухні

Тема: Приготування ікри з бальзамічного оцту, піни з карі, спагеті з червоного соусу.

Мета: сформувати практичні вміння, навички технічного виконання, технологічно процесу приготування елементів декору молекулярної кухні; використовуючи їх в оздоблені страв, навчитись підбирати інструменти, інвентар; організовувати робоче місце; розвинути навички співробітництва, і партнерської поведінки учнів в процесі групової роботи; виховати почуття відповідальності за кінцевий результат індивідуальної та колективної праці.

Тип уроку: урок практичного застосування знань, навичок та умінь.

Вид уроку: практична робота.

Методи проведення:

- практичні вправи з виконанням трудових прийомів та операцій;

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Санітарія та гігієна», « Охорона праці», « Устаткування підприємств харчування», «Хімія».

КМЗ: ноутбук, проектор, презентація, технологічні картки, каструлі, сита, миски, шумівка, блендер, ваги, селіконові трубки, шприци 2, 20 кубові, піпетка, рослинні добавки: агар-агар, лецитин, кантан.

Хід практичної роботи

1. Організаційна частина

- Перевірка присутності учнів
- Призначення чергових

2. Мотивація навчальної діяльності.

Українська кухня як одяг, іде в ногу з модою. Вже нікого не здивуєш приготування звичайного борщу, чи приготування вареників. Мета кухарів – не нагодувати, а здивувати, захопити, впливати як на органи чуття, так і на емоції людини, створити шоу. Для цього вони використовують сучасні техніки та текстури у приготуванні та оздобленні страв.

3. Повідомлення теми та мети уроку

Викладач: Сьогодні ми також приготуємо елементи молекулярної кухні.

Тема практичної роботи: Приготування ікри з бальзамічного оцту, піни з карі, спагеті з червоного соусу.



Завдання практичної роботи:

Викладач: Ви попередньо об'єднались в бригади, кожна бригада буде виконувати різні завдання.

1. Відтворити одну із технік молекулярної кухні.
2. Оздобити виготовленим продуктом страву, приготовлену на попередньому занятті.

4. Вступний інструктаж.

Актуалізація опорних знань (фронтальне опитування)

(Проводиться з використанням фото в презентації, учні дають характеристику технік зображених на фото).

- Що таке молекулярна кухня?
- Назвіть техніки молекулярної кухні.
- Які ви знаєте текстури молекулярної кухні.

Демонстрація викладачем елементів молекулярної кухні

5. Поточний інструктаж (самостійна робота учнів)

Викладач надає індивідуальну допомогу у виконанні практичної роботи.

6. Заключний інструктаж (підведення підсумків)

1. Аналіз роботи групи, бригад, учнів.
2. Усний захист практичної роботи.
3. Виставлення та мотивація оцінок.
4. Домашнє завдання.

Оцінювальний лист №1

1. Приготування елементів молекулярної кухні

№	П.І.П. Бригадира	Назва елемента	Оцінка
1	Ренгач Мирослава		
2	Боряк Вікторія		
3	Коріняк Михайло		
4	Болдирєва Лілія		
5	Кулик Ліна		

Оцінювальний лист №2

2. Загальний вигляд страви.

№	П.І.П. Бригадира	Назва страви	Оцінка
1	Ренгач Мирослава		
2	Боряк Вікторія		
3	Коріняк Михайло		
4	Болдирєва Лілія		
5	Кулик Ліна		