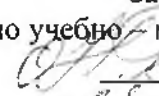


**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Ивановский кооперативный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по учебно-методической работе
 О.Н. Русакова
«25» 02 2021 г.

Методическая разработка

открытого урока

Тема: «Защита курсовой работы»

по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

для 35 группы специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составила преподаватель: Е.Н. Исаева

РАССМОТРЕНА:

на заседании методической цикловой комиссии
товароведно – технологических и
учетно-экономических дисциплин

Протокол № 4
«25» 02 2021 г.

Председатель МЦК:

 /Н.П. Второва

Иваново 2021 г

Пояснительная записка

Тема урока: Защита курсовой работы.

Цель: защита курсовой работы.

- **Образовательные задачи:** приобрести навыки публичного выступления, уметь отстаивать свои идеи и решения, аргументировать ответы на вопросы, уметь критически оценивать свою и чужую работу;
- **Развивающие задачи:** развивать умения самооценки и самоанализа, развивать умения анализировать, обобщать, развивать способности преодолевать трудности, развивать деловые и коммуникативные качества;
- **Воспитательные задачи:** содействовать развитию интереса к освоению будущей профессии, воспитывать художественный вкус, воспитывать интерес к учению, познавательной потребности; формировать общие и профессиональные компетенций по специальности:

Межпредметные связи: ПМ.01, ПМ 07, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Физиология питания, Охрана труда, Основы микробиологии санитарии и гигиены пищевых производств.

Тип урока: обобщающий

Методы обучения: методы самостоятельной работы, методы контроля.

Формы организации познавательной деятельности обучающихся: групповая, индивидуальная.

Оснащение урока: доска, тетради, мультимедийная установка, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Оборудование урока: доска, проектор, ноутбук; оценочные листы; презентации обучающихся и готовые изделия

Продолжительность: 120 мин.

Структура урока

- I. Организационная часть
- II. Формулирование целей урока и постановка задач.
- III. Вводный инструктаж к уроку.
- IV. Защита проекта по выполненному изделию.
- V. Заключительная часть. Самоанализ и самооценка результатов обучающихся

ХОД УРОКА

№ п/п	Этапы	Содержание деятельности	Время, мин
1	<i>Подготовительный этап</i>	На перемене преподаватель готовит аудиторию к учебному занятию: включает оборудование для просмотра презентации, оформляет доску, Студенты готовят разработанное блюдо	До УЗ
2	<i>Организационный этап</i>	Проверить готовность к учебному занятию	3
3	<i>Формулирование темы, цели урока и постановка задач</i>	Использование проектора и доски. Сообщение темы урока: «Защита курсового проекта», цель и задачи урока - вывод на экран с помощью проектора.	1
4	<i>Вводный инструктаж. Вступительное слово преподавателя</i>	Сегодня вам предстоит защитить свои курсовые работы, над которыми вы разработали не один день. В конце урока мы посмотрим, насколько успешно вам удалось это сделать и все ли поставленные задачи мы решили, всех ли целей достигли. Эти работы покажут, насколько хорошо вы овладели знаниями, умениями и навыками. Выполняя творческую работу, вы расширили свои знания и умения в приготовлении блюд После того, как Вы приготовили свое блюдо, пришло понимание, что умение что-то сделать своими руками (и делать хорошо) – это залог вашей уверенности в себе и ощущение себя специалистом определенной сферы. Сегодня от вас потребуется максимальная собранность и внимательность, а также хороший настрой. Каждый, кто вас слушает, может узнать о ваших идеях, интересных открытиях и даже задать свой вопрос, принять участие в обсуждении услышанного. Желаем всем вам успеха! Оценкой вашей работы будет заниматься экспертная комиссия. Вы должны	1

		представить экспертной комиссии свое блюдо и свою работу. Представление членов комиссии: преподаватели и студенты.	
5	<i>Защита курсовой работы</i>	<p>На защиту проекта каждому отводится 10-12 минут. Ваша задача – представить выполненный творческий проект. Во время защиты творческого проекта студенты представляют свое готовое блюдо, рассказывают о нем по следующему плану:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Представление темы. 2. Актуальность темы 3. Цель работы. 4. Постановка задачи, результаты ее решения и сделанные выводы (по каждой из задач, которые были поставлены для достижения цели курсовой работы) <p>Примечание: Студенты используют презентацию для защиты работы. В конце выступления защищающиеся отвечают на возникшие вопросы членов жюри. Примерные вопросы: 1) Почему вы выбрали именно эту тему? 2) Какие положительные или отрицательные моменты возникли в вашей работе? 3) Что вы бы изменили в своей работе и почему? 5) Удовлетворены ли вы результатом своей работы? 6) Интересно ли было работать над выполнением работы? 7) Что вызывало трудности, как вы с ними справлялись?</p>	70
6	<i>Заключительная часть. Самоанализ и самооценка результатов обучающимися</i>	<p>Подводим итоги урока. Многие из вас отнеслись к выполнению задания серьезно. Работы выполнили соответственно представленным требованиям. Члены экспертной комиссии анализируют проделанные работы (проекты). Объявляют итоговые оценки.</p> <p>Благодарю всех за проявленную активность при выполнении творческих проектов, а комиссию за ответственность и справедливость при оценивании работ обучающихся. Именно в процессе трудовой деятельности вы постепенно научитесь осознавать свои творческие способности. Желаю вам дальнейших творческих успехов!</p> <p>Урок окончен.</p> <p>Экспертная комиссия для более объективной оценки работы и их защиту оценивает по 10 – бальной системе.</p> <p>Учитывается не только качество выполнения описательной части и практическая работа, но и оригинальность выступления и глубина знаний по теме проекта. При этом после своего выступления докладчик должен ответить на вопросы со стороны одноклассников и членов комиссии. Время выступления регламентируется в пределах 7-10 минут</p>	15

Оценка защиты курсовой работы

(рабочая группа № 1)

№ п/п	Ф.И.О	Тема	Актуальность темы (до 2 баллов)	Соответствие содержания курсовой работы заданию (до 2 баллов)	Оформление курсовой работы (до 2 баллов)	Качество, полнота курсовой работы (до 4 баллов)	Итого
1	Волков Вячеслав Олегович	Изучение особенностей приготовления блюд французской кухни					
2	Жинкин Евгений Григорьевич	Изучение особенностей приготовления блюд американской кухни					
3	Каталова Алина Дмитриевна	Изучение обычаев и традиций приготовления блюд пасхального стола.					
4	Колесов Олег Александрович	Изучение традиций и обычаев приготовления блюд Рождественского стола в России и других странах.					
5	Курнавин Александр Дмитриевич	Изучение особенностей приготовления итальянских блюд					
6	Малышев Денис Александрович	Изучение особенностей приготовления блюд японской кухни					
	Сидорова Анастасия Германовна	Изучение особенностей приготовления блюд корейской кухни					
	Худов Андрей Васильевич	Изучение особенностей приготовления блюд мексиканской кухни					
	Чигарев Андрей Сергеевич	Изучение особенностей приготовления блюд белорусской кухни					
	Эвоян Нарек Альбертович	Изучение особенностей приготовления блюд армянской кухни					

**Оценка защиты курсовой работы
(рабочая группа № 2)**

№ п/п	Ф.И.О	Тема	Качество оформления презентации (до 2 баллов)	Оригинальность выступления (до 2 баллов)	Полнота презентации (до 2 баллов)	Правильность ответов на вопросы (до 4 баллов)	Итого
1	Волков Вячеслав Олегович	Изучение особенностей приготовления блюд французской кухни					
2	Жинкин Евгений Григорьевич	Изучение особенностей приготовления блюд американской кухни					
3	Каталова Алина Дмитриевна	Изучение обычаев и традиций приготовления блюд пасхального стола.					
4	Колесов Олег Александрович	Изучение традиций и обычаев приготовления блюд Рождественского стола в России и других странах.					
5	Курнавин Александр Дмитриевич	Изучение особенностей приготовления итальянских блюд					
6	Малышев Денис Александрович	Изучение особенностей приготовления блюд японской кухни					
	Сидорова Анастасия Германовна	Изучение особенностей приготовления блюд корейской кухни					
	Худов Андрей Васильевич	Изучение особенностей приготовления блюд мексиканской кухни					
	Чигарев Андрей Сергеевич	Изучение особенностей приготовления блюд белорусской кухни					
	Эвоян Нарек Альбертович	Изучение особенностей приготовления блюд армянской кухни					

**Оценка защиты курсовой работы
(рабочая группа № 3)**

№ п/п	Ф.И.О	Тема	Внешний вид блюда (до 2 баллов)	Вкус блюда (до 3 баллов)	Оригинальность подачи (до 2 баллов)	Сложность блюда (до 3 баллов)	Итого
1	Волков Вячеслав Олегович	Изучение особенностей приготовления блюд французской кухни					
2	Жинкин Евгений Григорьевич	Изучение особенностей приготовления блюд американской кухни					
3	Каталова Алина Дмитриевна	Изучение обычаев и традиций приготовления блюд пасхального стола.					
4	Колесов Олег Александрович	Изучение традиций и обычаев приготовления блюд Рождественского стола в России и других странах.					
5	Курнавин Александр Дмитриевич	Изучение особенностей приготовления итальянских блюд					
6	Малышев Денис Александрович	Изучение особенностей приготовления блюд японской кухни					
	Сидорова Анастасия Германовна	Изучение особенностей приготовления блюд корейской кухни					
	Худов Андрей Васильевич	Изучение особенностей приготовления блюд мексиканской кухни					
	Чигарев Андрей Сергеевич	Изучение особенностей приготовления блюд белорусской кухни					
	Эвоян Нарек Альбертович	Изучение особенностей приготовления блюд армянской кухни					